

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
INTISARI.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	5
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat Penelitian	5
E. Keaslian Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Lansia	9
2. Penyelenggaraan Makanan.....	13
3. Pengelolaan Makanan	14
4. Sisa Makanan	20
5. Persepsi	27
6. Status Gizi	30
B. Kerangka Teori.....	35
C. Kerangka Konsep.....	36
D. Hipotesis.....	37
BAB III METODE PENELITIAN.....	38
A. Rancangan Penelitian	38
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	39
C. Subjek Penelitian.....	39
D. Identifikasi Variabel Penelitian.....	40
E. Definisi Operasional.....	41
F. Instrumen Penelitian.....	48
G. Cara Pengumpulan Data.....	48
H. Pengolahan Data.....	49
I. Etika Penelitian	49
J. Alur Penelitian	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	54
A. Hasil Penelitian	54
B. Karakteristik Subjek Penelitian.....	62
C. Status Gizi Lansia Di Panti Tat Twan Asi Provinsi Papua	64
D. Siklus Menu Di Panti Tat Twan Asi Provinsi Papua	65

E. Daftar Menu Makanan Yang Tidak Di Sukai Lansia.....	66
F. Hasil Penilaian Keserasian Menu.....	68
G. Hasil Persepsi Lansia Terhadap Menu Makanan Sebelum Dan Sesudah Dilakukan Inovasi Menu	69
H. Hasil Penilaian Sisa Makanan Dengan Menggunakan Metode Taksiran Comstock Sebelum Dan sesudah dilakukan Inovasi Menu	71
I. Pembahasan	71
BAB V Kesimpulan Dan Saran.....	73
A. Kesimpulan	77
B. Saran.....	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	83

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Formulir Penelitian Menu.....	19
Tabel 2. Taksiran Visual Comstok.....	21
Tabel 3. Skor Penilaian Comstok.....	22
Tabel 4. Definisi Operasional	41
Tabel 5. Karakteristik Subjek Penelitian.....	63
Tabel 6. Status Gizi Lansia Di Panti Tat Twan Asi	64
Tabel 7. Hasil Penilaian Keserasian Menu....	68
Tabel 8. Hasil Persepsi Lansia Terhadap Cita Rasa	69
Tabel 9. Hasil Perepsi Lansia Terhadap Penampilan	70
Tabel 10. Hasil Penilaian Sisa Makanan Dengan Menggunakan Comstok Sebelum Dan Sesudah Dilakukan Inovasi Menu	71

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Teori.....	35
Gambar 2. Kerangka Konsep	36
Gambar 3. Alur Penilaian Sebelum Dilakukan Inovasi Menu.....	50
Gambar 4. Alur Penilaian Sesudah Dilakukan Inovasi Menu.....	51
Gambar 5. Struktur Organisasi Di Panti Werdha Tat Twan Asi Jayapura	56
Gambar 6. Jenis Pelayanan Di Panti Werdha Tat Twan Asi Jayapura	57

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Lembar Observasi Dan Infont Consent	83
Lampiran 2. Kuisioner Persepsi Lansia Terhadap Menu Makanan Sebelum Dilakukan Inovasi	84
Lampiran 3. Penilaian Terhadap Menu Pada Siklus Menu 7 hari Di Panti Werdha Tat Twan Asi Jayapura	87
Lampiran 4. Persepsi lansia Terhadap Menu Makanan Sesudah dilakukan Inovasi Menu	88
Lampiran 5. Formulir Penilaian Menu Sebelum Dilakukan Inovasi Menu	89
Lampiran 6. Formulir Penilaian Menu Sesudah Dilakukan Inovasi Menu	90
Lampiran 7. Formulir Metode Taksiran Visual Skala Comstok Sebelum Dilakukan Inovasi Menu.....	91
Lampiran 8. Formulir Metode Taksiran Visual Skala Comstok Sesudah Dilakukan Inovasi Menu.....	92
Lampiran 9. MNA (Mini Nutrition Assesment)	93
Lampiran 10. Tabel Data Karakteristik Lansia Di Panti Werdha Tat Twan Asi Jayapura Provinsi Papua.....	94
Lampiran 11. Data Status Gizi Lansia Di Panti Werdha Tat Twan Asi Jayapura Dengan Menggunakan <i>Mini Nutrition Assesment (MNA)</i>	96
Lampiran 12. Siklus Menu	98
Lampiran 13. Daftar Menu 5 hari Pengamatan Di Panti Tat Twan Asi	99
Lampiran 14. Gambar Dapur Tampak Luar.....	103
Lampiran 15. Denah dapur Panti Werdha Tat Twan Asi Jayapura.....	104
Lampiran 16. Gambar Wisma Di Panti Werdha Tat Twan Asi Jayapura	105
Lampiran 17. Gambar Tampak Dalam Kamar Lansia Di Wisma Jayapura	107
Lampiran 18. Gambar-gambar Tahapan Penyelenggaraan Makanan di Panti Werdha Tat Twan Asi Jayapura	108

Lampiran 19. Gambar Menu-menu sebelum Dan Sesudah Dilakukan Inovasi Menu	111
Lampiran 20. Resep-resep Sesudah Dilakukan Inovasi Menu.....	113
Lampiran 21. Gambar Sisa Makanan Sebelum Dan Sesudah Dilakukan Inovasi Menu	116
Lampiran 22. Nilai Persentasi Sisa Makanan Lansia Sebelum Dilakukan Inovasi Menu Di Panti Werdha Jayapura dengan Taksiran Comstock	120
Lampiran 23. Nilai Gizi Menu-menu sebelum Dan Sesudah Di Inovasi	122
Lampiran 24. Foto Bersama Penghuni Panti Werdha Tat Twan Asi Jayapura.....	132
Lampiran 25. Surat Etical Clearance Dari Komisi Etik UGM.....	133



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENGARUH INOVASI MENU TERHADAP PERSEPSI LANSIA DAN SISA MAKANAN LANSIA PADA
PENYELENGGARAAN MAKANAN**

DI PANTI WERDHA TAT TWAN ASI DI JAYAPURA PROVINSI PAPUA TAHUN 2019

ANNA SARPUMPWAIN, R. Dwi Budiningsari, SP.,M.Kes.,Ph.D.; Dr. rer. nat. dr. BJ. Istiti Kandarina

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>