

The Effects of Menu Innovation on Elderly Perception and Leftovers at Panti Werdha Tat Twan Asi In Jayapura Papua in 2019

Anna Sarpumpwain¹, R. Dwi Budiningsari, S.P., Ph.D.², BJ. Istiti Kandarina³

¹Postgraduate student of Public Health, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Universitas Gadjah Mada

Email: anna.sarpumpwain@mail.ugm.ac.id

²Health Nutrition, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing
Universitas Gadjah Mada

³Nutrition Major, Health Polytechnic of the Ministry of Health of Yogyakarta

ABSTRACT

Background: Jayapura, Papua apparently has only one nursing house for elderly perception, or social home, that was Panti Wedha Tat Twan Asi. Issues arising at Panti Werdha Tat Twan Asi were related to the dietary pattern (the elderly perception were only fed twice a day) and short, old menu provided for a long term. It decreased the appetite of elderly perception, and also their appreciation to the provided menu. Besides, they usually did not eat the leftover as well. We to aimed analize the effect of menu innovation on elderly perception and leftovers at Panti Werdha Tat Twan Asi in Jayapura Papua in 2019.

Methods: This was quasi-experimental research by using the pretest and posttest design (one group pretest-posttest design). We conducted the statistic test by applying the t-test with Wilcoxon analysis. For the instrument, we distributed questionnaires investigating the of elderly perception on before-and-after menu innovation, before-and-after menu assessment form, and Comstock prediction form to determine the leftovers.

Results : Elderly perception apparently preferred different menus, but the most disliked menus were boiled cassava, fried tofu, boiled taro, and fried fish. It indicated that there was a significant difference in the of elderly perception on menu before and after menu innovation (p-value = 0.001) found. Furthermore, the same finding was also resulted by the investigation in the leftovers before and after menu innovation (p-value = 0.001) found.

Conclusion: Elderly perception that innovated menu. The amount of leftovers declined, or the leftovers at Panti Tat Twan Asi Jayapura Papua had been reduced. Thus, we expect that the management may make more qualified menu, either from the aspects of ingredient variation, flavor, texture, color, or aroma. Therefore, the presented food may increase their appetizer, fulfilling their nutrition.

Keywords: Menu Innovation, Elderly Perception, Leftovers

INTISARI

Latar Belakang: Jayapura, Provinsi Papua hanya memiliki satu rumah bina lansia atau yang disebut Panti sosial yaitu Panti Werdha “Tat Twan Asi”. Masalah yang ada di Panti Werdha “Tat Twan Asi yaitu terkait pola makan pada lansia dengan frekuensi pemberian makan yang dilakukan hanya dua kali dalam sehari dan siklus menu yang pendek dan tidak diperbaharui dalam waktu yang lama. Hal ini dipastikan akan menimbulkan dampak seperti menurunnya selera makan lansia yang menyebabkan adanya persepsi lansia yang menurun terhadap menu-menu yang di sajikan serta adanya sisa makanan pada piring makan lansia.

Tujuan: Untuk mengetahui adanya pengaruh inovasi menu, persepsi lansia dan sisa makanan lansia, pada penyelenggaraan makan di Panti Werdha “Tat Twan Asi” Kabupaten Jayapura Provinsi Papua.

Metode: Jenis penelitian ini adalah Eksperimental Quasi, dengan menggunakan desain rancangan pretest dan posttest (*one group pretest-posttest design*). Uji statistic pada penelitian ini menggunakan uji T-tes dengan analisis *Wilcoxon*, sedangkan Instrumen dengan menggunakan Quisioner untuk persepsi lansia terhadap inovasi menu sebelum dan sesudah, formulir penilaian menu sebelum dan sesudah serta formulir taksiran Comstock untuk menentukan sisa makanan.

Hasil : Berdasarkan menu-menu yang tidak disukai dan yang disukai oleh lansia berbeda-beda namun didapati menu-menu yang dominan paling tidak disukai oleh lansia dalam penelitian ini yaitu singkong rebus, tahu goreng, keladi rebus dan ikan goreng. Adapun hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ada perbedaan yang bermakna pada persepsi lansia terhadap menu sebelum dan sesudah dilakukan inovasi menu, di mana nilai ($p=0.001$), begitupun untuk hasil sisa makanan pada menu sebelum dan sesudah dilakukan inovasi menu di peroleh nilai ($p=0.001$) di mana memiliki hasil yang signifikan.

Kesimpulan : Dari hasil yang ada untuk persepsi lansia terhadap menu sesudah dilakukan inovasi dikatakan menjadi lebih baik dari menu sebelumnya. untuk hasil sisa makanan menjadi menurun dari sebelumnya, atau dengan kata lain menjadi berkurang sisa makanan lansia di Panti Tat Twan Asi Jayapura Provinsi Papua. Selanjutnya diharapkan pengelola panti dapat membuat siklus menu yang lebih berkualitas baik dari segi variasi bahan makanan, rasa, tekstur, warna, dan aroma dan lainnya. Sehingga kedepannya menu-menu yang disajikan juga dapat meningkatkan asupan, mencukupi kebutuhan gizi lansia dan dapat tentunya meningkatkan selera para lansia .

Kata Kunci: Inovasi Menu, Persepsi Lansia dan Sisa Makanan