

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN RASA, WARNA, TEKSTUR, VARIASI MAKANAN DAN
KEPUASAN MENU MAHASANTRI DI PESANTREN MAHASISWA
KH.MAS MANSUR UMS**



Karya Tulis Ilmiah ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Ijazah D III Gizi

Disusun Oleh :

LAILATUL KHUSNA

NIM. J 300 130 026

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2017

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Karya Tulis Ilmiah : Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi
Makanan, dan Kepuasan Menu Mahasantri di
Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS

Nama Mahasiswa : Lailatul Khusna

Nomor Induk Mahasiswa : J 300 130 026



Telah dipertahankan di depan tim penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Pada tanggal 01 September 2016
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 06 November 2017

Menyetujui,

Pembimbing I

Pembimbing II

(Endang Nur W. S.ST.,M.Si Med)
NIK/NIDN. 717/06-2908-7401

(Eni Purwani, M.Si)
NIK/NIDN. 100.1010

Mengetahui,

Ketua Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

(Endang Nur Widiyaningsih, S.ST.,M.Si Med)
NIK/NIDN. 717/06-2908-7401

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Karya Tulis Ilmiah : Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi
Makanan, dan Kepuasan Menu Mahasantri di
Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS

Nama Mahasiswa : Lailatul Khusna

Nomor Induk Mahasiswa : J 300 130 026

Telah dipertahankan di depan tim penguji Karya Tulis Ilmiah
Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Pada tanggal 01 September 2016
dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima

Surakarta, 06 November 2017

Ketua/Penguji I : Endang Nur Widiyaningsih, S.ST., M.Si Med ()

Anggota Penguji II : Nur Lathifah Mardiyati, S.Gz., MS ()

Anggota Penguji III : Setyaningrum Rahmawaty, A, M.Kes., Ph.D ()

Mengetahui,

Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta



(Dr.Mutalazimah, SKM., M.Kes)
NIK/NIDN. 786/06-1711-7301

MOTTO

Dan mintalah pertolongan (Kepada Allah) dengan sabar dan solat.

“Sesungguhnya yang demikian itu sungguh berat, Kecuali bagi orang-orang yang khusuk”.

(QS.Al Baqarah : 45)

"Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, apabila kamu telah selesai dari suatu urusan, kerjakanlah dengan sungguh-sungguh urusan yang lain, dan hanya kepada Tuhanmulah hendaknya kamu berharap".

(Q.S. Al-Nasyroh, 6-8)

Kejarlah apa yang bermanfaat untukmu, dan mintalah pertolongan kepada Allah. Jangan mudah menyerah dan jangan pernah berkata ‘Kalau saja aku melakukan yang begini pasti akan begini’ Tapi katakanlah, ‘Allah telah mentakdirkan, dan apa yang Dia kehendaki pasti akan Dia lakukan’.

(Al-Hadist)

PERSEMBAHAN

Syukur Alhamdulillah kepada Allah SWT, Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang atas segala rahmat, hidayah, dan kemudahan-Nya. Karya kecil ini kupersembahkan untuk orang-orang tercinta :

Bapak dan Ibu. Hormat dan bakti ananda buat Bapak ibu. Ssemoga ananda bisa memenuhi harapan Bapak dan Ibu. perjuangan, pengorbanan, kesabaran, cinta, kasih sayangnya... selama ini, tak kan pernah mampu ananda balas. Semoga Allah membalas keikhlasan Bapak dan Ibu dengan kebaikan yang berlipat-lipat. Aamiin

Adikku tersayang terima kasih untuk Do'a yang selalu dipanjatkan untuk aku dan semangat untuk terus berjuang meraih cita-cita. Aku bahagia menjadi bagian dari keluarga ini.

Sahabat terbaikku, Mia, Nurul, Titin, mbak Mufli, mbak Afni, mbak Febri, ukhty Mumu, ukhty Amalia, kalian selalu ada saat aku butuhkan. canda tawa, pengertian, kasih sayang, persahabatan dan kebersamaan kita selama ini, semoga tak kan pernah berakhir.

KATA PENGANTAR



Assalaamu'alaikum Wr. Wb.

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT, pencurah rahmat dan karunia. Rahmat-Nya tiada terbatas sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini yang berjudul "*Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan, dan Kepuasan Mahasantri di Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS*". Tanpa izin, kemudahan, ridho-Nya, niscaya Karya Tulis Ilmiah ini tidak dapat selesai, puji syukur hamba pada Sang Pencipta.

Penulisan Karya Tulis Ilmiah ini dimaksudkan untuk melengkapi syarat dalam memperoleh gelar Ahli Madya Jurusan Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta. Dalam menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini, penulis menyadari bahwa tidak sedikit bantuan, bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak yang diberikan kepada penulis. Penulis menyampaikan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Bapak Dr. Suwaji, M.Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Endang Nur Widyaningsih, S.ST.,M.Si Med, selaku Ketua Program Studi Gizi Universitas Muhammadiyah Surakarta serta pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, perhatian dan pengarahan.
3. Eni Purwani, SSi.,M.Si, selaku pembimbing II yang telah memberikan pengarahan dan perhatian.
4. Seluruh staf pengajar (Bapak/ibu Dosen) Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
5. Muammaroh, Ph.D, selaku Direktur Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur Universitas Muhammadiyah Surakarta.
6. Bapak dan ibu tercinta yang telah memberikan kasih sayang, dukungan dan doanya.
7. Adikku tersayang (Syakib Naufal), Terima kasih untuk semuanya.
8. Teman-teman saya DIII Gizi Terima kasih atas bantuan dan dorongan hingga Karya Tulis Ilmiah ini selesai.

9. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah membantu baik langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.

Akhirnya hanya mengingat Allah yang Maha sempurna. Penulis menyadari adanya kekurangan dalam Karya Tulis Ilmiah ini, maka segala kritik dan saran yang bersifat membangun selalu penulis harapkan. Semoga hasil penulisan yang sederhana ini dapat bermanfaat bagi pihak-pihak yang membutuhkannya.

Wassalaamu'alaikum Wr.Wb

Surakarta, Oktober 2017

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penyelenggaraan Makanan	6
1. Definisi Penyelenggaraan Makanan	6
2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan	7
B. Kepuasan Konsumen	8
C. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen Dalam Penyelenggaraan Makanan	10
D. Rasa Makanan	15
E. Warna Makanan	16
F. Konsistensi dan Tekstur Makanan	17
G. Variasi Makanan	18
H. Internalisasi Nilai-Nilai Keislaman	20
I. Kerangka Teori	21
J. Kerangka Konsep	21
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian	22
B. Populasi dan Sampel	22
C. Lokasi dan Waktu	23
D. Variabel Penelitian	24
E. Definisi Operasional	25
F. Teknik Pengumpulan Data	29
G. Jalan Penelitian	30
H. Pengolahan dan Analisis Data	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian..	34
B. Karakteristik Subyek.....	35
1. Karakteristik Sampel Berdasarkan Umur	35
2. Karakteristik Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin	36
C. Hasil Analisis Univariat	37
1. Karakteristik Berdasarkan Rasa Makanan pada Hari Ke-1	37
2. Karakteristik Berdasarkan Warna Makanan Hari Ke-1	39
3. Karakteristik Berdasarkan Tekstur Makanan Hari Ke-1	41
4. Karakteristik Berdasarkan Variasi Makanan Hari Ke-1	43

5. Karakteristik Berdasarkan Kepuasan Hari Ke-1	47
6. Karakteristik Berdasarkan Rasa Makanan Hari Ke-2	47
7. Karakteristik Berdasarkan Warna Makanan Hari Ke-2	50
8. Karakteristik Berdasarkan Tekstur Makanan Hari Ke-2	52
9. Karakteristik Berdasarkan Variasi Makanan Hari Ke-2	54
10. Karakteristik Berdasarkan Kepuasan Hari Ke-2	58
D. Keterbatasan Penelitian	59
BAB V KESIMPULAN	
A. Kesimpulan	60
B. Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	21
Gambar 2. Kerangka Konsep	21

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Jadwal Pelaksanaan Penelitian	24
Tabel 2	Definisi Operasional	25
Tabel 3	Skala Penilaian	31
Tabel 4	Koding Data Penelitian	32
Tabel 5	Distribusi Sampel Berdasarkan Umur.....	35
Tabel 6	Distribusi Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin	36
Tabel 7	Distribusi Subjek Berdasarkan Rasa Nasi	37
Tabel 8	Distribusi Subjek Berdasarkan Rasa Sayuran	37
Tabel 9	Distribusi Subjek Berdasarkan Rasa Lauk Nabati	38
Tabel 10	Distribusi Subjek Berdasarkan Rasa Lauk Hewani	38
Tabel 11	Distribusi Subjek Berdasarkan Warna Nasi	39
Tabel 12	Distribusi Subjek Berdasarkan Warna Sayuran	39
Tabel 13	Distribusi Subjek Berdasarkan Warna Lauk Nabati	40
Tabel 14	Distribusi Subjek Berdasarkan Warna Lauk Hewani	41
Tabel 15	Distribusi Subjek Berdasarkan Tekstur Nasi	41
Tabel 16	Distribusi Subjek Berdasarkan Tekstur Sayuran	42
Tabel 17	Distribusi Subjek Berdasarkan Tekstur Lauk Nabati	42
Tabel 18	Distribusi Subjek Berdasarkan Tekstur Lauk Hewani	43
Tabel 19	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Pengolahan	43
Tabel 20	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Bahan Makanan	44
Tabel 21	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Rasa Makanan	45
Tabel 22	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Warna Makanan	45
Tabel 23	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Tekstur Makanan	46
Tabel 24	Distribusi Subjek Berdasarkan Kepuasan Mahasantri	47
Tabel 25	Distribusi Subjek Berdasarkan Rasa Nasi	47
Tabel 26	Distribusi Subjek Berdasarkan Rasa Sayuran	48
Tabel 27	Distribusi Subjek Berdasarkan Rasa Lauk Nabati	49
Tabel 28	Distribusi Subjek Berdasarkan Rasa Lauk Hewani	49
Tabel 29	Distribusi Subjek Berdasarkan Warna Nasi	50
Tabel 30	Distribusi Subjek Berdasarkan Warna Sayuran	50
Tabel 31	Distribusi Subjek Berdasarkan Warna Lauk Nabati	51
Tabel 32	Distribusi Subjek Berdasarkan Warna Lauk Hewani	52
Tabel 33	Distribusi Subjek Berdasarkan Tekstur Nasi	52
Tabel 34	Distribusi Subjek Berdasarkan Tekstur Sayuran	53
Tabel 35	Distribusi Subjek Berdasarkan Tekstur Lauk Nabati	53
Tabel 36	Distribusi Subjek Berdasarkan Tekstur Lauk Hewani	54
Tabel 37	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Pengolahan	54
Tabel 38	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Bahan Makanan	55
Tabel 39	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Rasa Makanan	56
Tabel 40	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Warna Makanan	57
Tabel 41	Distribusi Subjek Berdasarkan Variasi Tekstur Makanan	57
Tabel 42	Distribusi Subjek Berdasarkan Kepuasan Mahasantri	58

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Kuisisioner
Lampiran 2	Data Penelitian
Lampiran 3	Dokumentasi

ABSTRAK

PROGRAM STUDI D III GIZI FAKULTAS ILMU KESEHATAN

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

KARYA TULIS ILMIAH, 09 OKTOBER 2017

LAILATUL KHUSNA

GAMBARAN RASA, WARNA, TEKSTUR, VARIASI MAKANAN, DAN KEPUASAN MENU MAHASANTRI DI PESANTREN KH.MAS MANSUR
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

5 bab 57 halaman, 42 tabel, 2 gambar, 4 lampiran

Penyelenggaraan makanan adalah kegiatan penyediaan makanan dalam jumlah besar dimulai dari proses perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen. Penyelenggaraan makanan bertujuan untuk memenuhi tingkat kepuasan konsumen terhadap makanan yang disediakan sehingga tercapai status kesehatan yang optimal. Tujuan penelitian adalah untuk menggambarkan rasa, warna, tekstur, variasi makanan, dan kepuasan mahasiswa terhadap makanan yang disajikan di Pesantren KH.Mas Mansur UMS. Penelitian ini bersifat deskriptif yang merupakan penelitian observasional dengan metode pendekatan *Cross-Sectional*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada hari ke-1 rasa pada nasi, sayuran, lauk nabati dan lauk hewani enak dengan masing-masing persentase nasi 69%, sayuran 65,5%, lauk nabati 75,9% dan lauk hewani 65,5%. Pada hari ke-1 warna pada nasi, lauk nabati, dan lauk hewani menarik dengan masing-masing persentase nasi 51,7%, lauk nabati 58,6% dan lauk hewani 65,5%. Warna sayuran kurang menarik dengan persentase 44,8%. Pada hari ke-1 tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 55,2%, sayuran 55,2%, lauk nabati 55,2% dan lauk hewani 72,4%. Pada hari ke-1 variasi pengolahan kurang bervariasi dengan persentase 48,3%, variasi bahan makanan bervariasi dengan persentase 48,3%, variasi rasa bervariasi dengan persentase 41,4%, variasi warna bervariasi dengan persentase 58,6%, variasi tekstur bervariasi dengan persentase 37,9%. Pada hari ke-1 tingkat kepuasan mahasiswa terhadap makanan yang disajikan adalah puas dengan persentase 58,6%. Pada hari ke-2 rasa pada nasi, sayuran, lauk nabati dan lauk hewani enak dengan masing-masing persentase nasi 69%, sayuran 51,7%, lauk nabati 65,5% dan lauk hewani 89,7%. Pada hari ke-2 warna pada nasi kurang menarik dengan persentase 48,3%. Warna sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani menarik dengan masing-masing persentase sayuran 58,6%, lauk nabati 65,5% dan lauk hewani 75,9%. Pada hari ke-2 tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 51,7%, sayuran 51,7%, lauk nabati 62,1% dan lauk hewani 62,1%. Pada hari ke-2 variasi pengolahan kurang bervariasi dengan persentase 55,2%, variasi bahan makanan kurang bervariasi dengan persentase 58,6%, variasi rasa kurang bervariasi dengan persentase 55,2%, variasi warna kurang bervariasi dengan persentase 69%, variasi tekstur kurang bervariasi dengan persentase 58,6%. Pada hari ke-2 tingkat kepuasan mahasiswa terhadap makanan yang disajikan adalah kurang puas dengan persentase 65,5%.

Kata Kunci : Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan, dan Kepuasan Mahasiswa.

ABSTRACT

D III NUTRITION STUDY PROGRAM

FACULTY OF HEALTH SCIENCE

MUHAMMADIYAH UNIVERSITY OF SURAKARTA

SCIENTIFIC WRITING, 09 OCTOBER 2017

LAILATUL KHUSNA

DESCRIBING OF TASTE, COLOR, TEXTURE, VARIATION FOOD, AND
MENU SATISFACTION OF MAHASANTREN IN PESANTREN KH.MAS
MANSUR UMS

5 chapters 57 pages, 42 tables, 2 pictures, 4 attachments

The provision of food is the activity of providing food in large quantities starting from the process of planning the menu to the distribution of food to consumers. The organization of food aims to meet the level of customer satisfaction with the food provided to achieve optimal health status. The purpose of the study was to describe the taste, color, texture, variation of food, and mahasantri satisfaction to the food presented at KH.Mas Pesantren Mansur UMS. This research is descriptive which is an observational research with *Cross-Sectional* approach method. The results showed that on day 1 the flavors on rice, vegetables, vegetable side dishes and side dish of animal with each percentage of rice 69%, vegetables 65,5%, vegetable side 75,9% and side dish of 65,5%. On day 1 the color of rice, vegetable side dishes, and animal side dishes are interesting with each percentage of 51.7% rice, 58.6% vegetable side dishes and 65.5% animal dishes. The color of vegetables is less attractive with a percentage of 44.8%. On the 1st day, the texture on rice, vegetables, vegetable side dishes, and vegetable side dishes is quite hard with each percentage of rice 55.2%, vegetables 55.2%, vegetable side dishes 55.2% and 72.4% On the 1st day the variation of the treatment varied less with the percentage of 48.3%, the variation of foodstuff varies with the percentage of 48.3%, variation of taste varies with 41.4% percentage, the variation of the color varies with the percentage of 58,6%, variation of texture varies with a percentage of 37.9%. On day 1 the level of satisfaction mahasantri to the food presented is satisfied with the percentage of 58.6%. On the 2nd day the flavors on rice, vegetables, vegetable side dishes and side dishes are tasty with 69% percentage of rice, 51.7% vegetables, 65.5% vegetable side dishes and 89.7% of animal dishes. On day 2 the color on the rice is less attractive with the percentage of 48.3%. The color of vegetables, vegetable side dishes, and animal side dishes attracted with each percentage of vegetables 58.6%, vegetable side dishes 65.5% and 75.9% animal side dishes. On the 2nd day the texture on rice, vegetables, vegetable side dishes, and vegetable side dishes is quite hard with each percentage of rice 51.7%, vegetables 51.7%, vegetable side dishes 62.1% and animal dishes 62.1%. On the second day, the variation of the treatment varied less with the percentage of 55.2%, the variation of the food was less varied with the percentage of 58,6%, the variation of flavor was less varied with the percentage of 55,2%, the color variation was less varied with the percentage 69%, the texture variation less varied with the percentage of 58.6%. On day 2 the level of satisfaction mahasantri to the food presented is less satisfied with the percentage of 65.5%.

Keywords: Flavor, Color, Texture, Variety of Food, and Mahasantri Satisfaction.