

LAPORAN SKRIPSI

**EVALUASI MENU DI DUA PANTI WREDA KOTA
SEMARANG DENGAN METODE AQPC (*QUALITATIVE
EVALUATION OF MENU COMPONENTS*)**

***MENU EVALUATION IN TWO NURSING HOMES, SEMARANG,
USING AQPC (QUALITATIVE EVALUATION OF MENU
COMPONENTS) METHOD***

SKRIPSI



KHO, ALODIA JOVITA KHODIYAT

21.II.0124

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA**

SEMARANG

2022

LAPORAN SKRIPSI

EVALUASI MENU DI DUA PANTI WREDA KOTA SEMARANG DENGAN METODE AQPC (*QUALITATIVE EVALUATION OF MENU COMPONENTS*)

MENU EVALUATION IN TWO NURSING HOMES, SEMARANG, USING AQPC (QUALITATIVE EVALUATION OF MENU COMPONENTS) METHOD

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

KHO, ALODIA JOVITA KHODIYAT

21.II.0124



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2022

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kho, Alodia Jovita Khodiyat
NIM : 21.11.0124
Progdi / Konsentrasi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Pertanian

Dengan ini menyatakan bahwa Laporan Tugas Akhir dengan judul “Evaluasi Menu di Dua Panti Wreda Kota Semarang dengan Metode AQPC” tersebut bebas plagiasi. Akan tetapi bila terbukti melakukan plagiasi maka bersedia menerima sanksi sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Semarang, 29 Juni 2022

Yang menyatakan,



Kho, Alodia Jovita Khodiyat

**EVALUASI MENU DI DUA PANTI WREDA KOTA SEMARANG
DENGAN METODE AQPC (QUALITATIVE EVALUATION OF MENU
COMPONENTS)**

**MENU EVALUATION IN TWO NURSING HOMES, SEMARANG, USING
AQPC (QUALITATIVE EVALUATION OF MENU COMPONENTS)
METHOD**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana
Teknologi Pangan

Oleh :

KHO, ALODIA JOVITA KHODIYAT

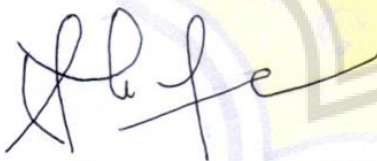
21.II.0124

Program Studi : Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan di hadapan sidang penguji
pada tanggal : 7 Juni 2022

Semarang, 29 Juni 2022
Fakultas Teknologi Pertanian
Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I,



Dr. Ir. Ch. Retnaningsih, MP.

Dekan,



Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP.

Pembimbing II,



Meiliana, S.Gz., MS.

**HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Kho, Alodia Jovita Khodiyat

NIM : 21.11.0124

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian

Jenis Karya : Skripsi

Menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul **“EVALUASI MENU DI DUA PANTI WREDA KOTA SEMARANG DENGAN METODE AQPC (*QUALITATIVE EVALUATION OF MENU COMPONENTS*)”** beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Katolik Soegijapranata berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir ini selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis//pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 29 Juni 2022

Yang menyatakan,



Kho, Alodia Jovita Khodiyat

RINGKASAN

Kelompok usia lanjut dipandang sebagai yang paling berisiko dalam kesehatan akibat meningkatnya disabilitas fungsionalitas fisik. Seiring bertambahnya usia, tubuh mulai mengalami kemunduran seperti penurunan fungsi indra, yang dapat menurunkan nafsu makan lansia. Bersamaan dengan perubahan pada sistem pencernaan, juga kondisi psikologis, ekonomi, dan sosial, kesehatan nutrisi lansia dapat melemah, sehingga meningkatkan risiko malnutrisi. Hasil riset Badan Penelitian dan Pengembangan Kemenkes RI pada tahun 2018 menunjukkan bahwa prevalensi tertinggi dari malnutrisi ditemukan pada lansia, dengan 32,4 % lansia dikategorikan kurus dan 31,2% lansia dikategorikan obesitas, serta risiko malnutrisi pada wanita lansia lebih tinggi dibandingkan pria. Oleh karena itu, asupan makanan sangat penting untuk mencegah malnutrisi pada lansia, sehingga perlu ada evaluasi menu untuk memastikan hidangan yang disajikan menunjang kesehatan sekaligus preferensi lansia. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi menu di dua panti wreda di Kota Semarang. Penelitian dilakukan di panti Rela Bhakti Kota Semarang cabang Ronggowarsito (Panti A) dan Genuk (Panti B), yang merupakan panti wreda khusus lansia wanita. Metode yang digunakan adalah AQPC, yakni mengevaluasi menu secara kualitatif dengan mengategorikan daftar menu 31 hari berdasarkan frekuensi aspek positif yang meliputi buah-sayur dan pangan sumber kalsium, serta frekuensi aspek negatif meliputi warna monoton, kudapan manis, gorengan, dan lauk berlemak tinggi, dalam skala sangat sering hingga sangat jarang. Hasil penelitian menunjukkan, frekuensi penyajian buah pada kedua panti sangat jarang, sedangkan frekuensi penyajian gorengan dan kudapan manis pada kedua panti sangat sering. Menu dengan warna monoton lebih sering disajikan pada Panti A, dan hidangan sayur lebih sering disajikan pada Panti B. Kemudian, kedua panti sangat sering menyajikan susu sebagai pangan sumber kalsium, kemudian tempe-tahu, roti *marie*, bayam, ikan, *crackers*, dan roti keju. Dapat disimpulkan bahwa menu kedua panti masih perlu meningkatkan hidangan buah, memvariasi dan mengombinasikan penyajian pangan sumber kalsium, serta mengurangi gorengan, lauk tinggi lemak, dan kudapan manis, juga warna monoton dengan melakukan variasi pengolahan atau menambahkan pemanis. Agar memudahkan perancangan menu sehat dan mencapai format menu yang baik, dapat dilakukan pencatatan bahan makanan dan mengelompokkannya berdasarkan jenis, sehingga bisa dikombinasikan dan mencegah pengulangan sekaligus meningkatkan variasi, yang membantu mencapai keseimbangan zat gizi.

SUMMARY

Elderly are seen as the most risky in term of health because of escalated physical function disability. As human gets older, the body starts to deteriorate such as declining of the sensory, resulting in decline of the appetite. Along with change of gastrointestinal system, also psychological, economic, and social condition, the nutritional health of elderly is weakened, therefore increase the risk of malnutrition. A research of National Institute of Health Research and Development, Indonesian Ministry of Health in 2018, suggested that the highest prevalence of malnutrition was found in elderly, with 32.4% was categorized underweight and 31.2% was categorized obese, and woman has higher risk than man. Hence, monitoring food intake is essential to prevent malnutrition. Menu is needed to be evaluated to ensure that the menu benefits good health and preference. The purpose of this research is to evaluate the menu in Rela Bhakti Ronggowarsito (Nursing Home A) and Genuk (Nursing Home B), which housing elderly women, qualitatively. This research is done using AQPC method where 31-day menu is categorized into frequency of positive and negative aspects. Positive aspects include the presence of fruits and vegetables also calcium sources in the menu, meanwhile negative aspects include presence of fried food, high fat food, sweets, and monotonous menu color. The result shows that servings of fruits both nursing homes were very infrequent, whereas fried foods and sweets in both nursing houses were very frequent. Monotonous foods were more frequent in Nursing Home A, and vegetables servings were more frequent in Nursing Home B, while milk as calcium source in both nursing houses were very frequent, followed by tempeh, tofu, marie biscuit, spinah, fish, crackers, and cheese bread. It can be concluded that the menu of both nursing houses needs to be added with more fruits, combine calcium sources, also lowers fried foods, high fat foods, sweets, and monotonous foods. To facilitate healthy menu planning and achieving good menu format, recording food sources then group them into the types can facilitate combination, thus prevent repetition and increase variation, reaching a balanced diet.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Sanghyang Adi Buddha atas karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian sekaligus laporan skripsi berjudul **“EVALUASI MENU DI DUA PANTI WREDA KOTA SEMARANG DENGAN METODE AQPC (*QUALITATIVE EVALUATION OF MENU COMPONENTS*)”** dengan baik. Penelitian ini sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Dalam menyelesaikan rangkaian penelitian dan penyusunan laporan, penulis sangat terbantu oleh dukungan beberapa pihak. Penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-sebesarnya kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP. selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian yang telah memberikan izin untuk melaksanakan penelitian.
2. Ibu Dr. Ir. Christina Retnaningsih, MP. selaku dosen pembimbing I, dan Ibu Meiliana, S.Gz., M.S. selaku dosen pembimbing II, yang telah mengarahkan penulis dalam penelitian dan penyusunan laporan skripsi.
3. Ibu Dr. Dra. Alberta Rika Pratiwi M.Si. selaku dosen penguji I, dan Ibu Dea Nathania Hendryanti, S.TP., M.S. selaku dosen penguji II, yang telah memberi masukan-masukan kepada penulis untuk menyempurnakan laporan skripsi.
4. Papa Ade Susanto, Mama Purmuliati Wongsoredjo, dan Dik Edbert Putra yang terus menyemangati, memberikan *insight*, dan mendoakan penulis selama penyusunan laporan skripsi.
5. Keluarga besar yang selalu memotivasi dan mendoakan kelancaran penyusunan laporan skripsi.
6. Seluruh *staff* Tata Usaha dan Perpustakaan UNIKA Soegijapranata yang telah membantu penulis dalam proses administrasi dan pencarian rujukan laporan skripsi.
7. Bapak Gunawan, Ibu Endah, Mbak Kristin, dan semua *staff* panti Relia Bhakti yang telah mengizinkan dan membantu penulis menyelesaikan penelitian.
8. Oma-oma panti Relia Bhakti yang telah berbagi cerita, menyemangati, dan mendoakan penulis selama melakukan penelitian.
9. Pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah mendukung serta membantu penulis menyelesaikan penelitian dan laporan skripsi.

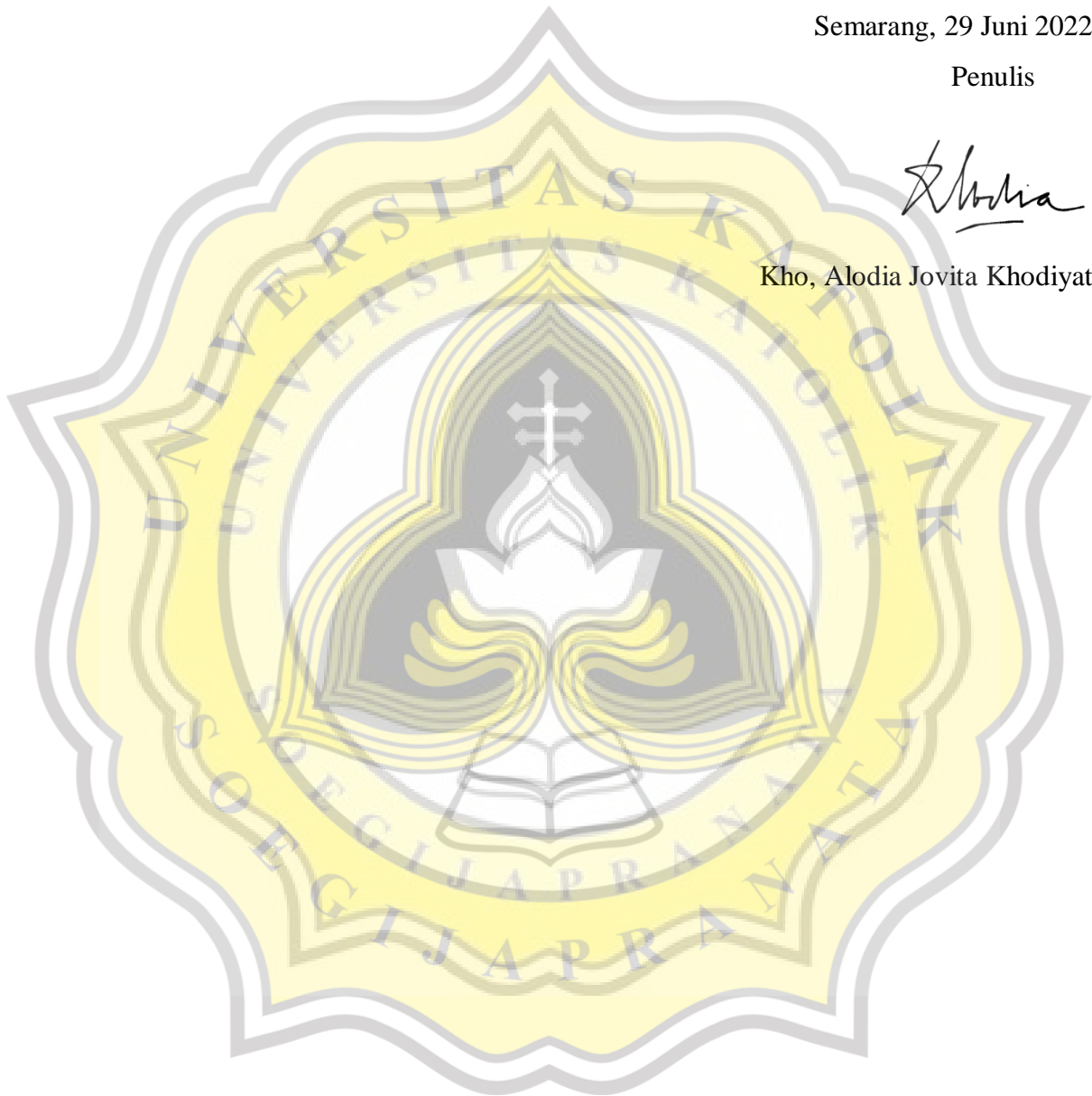
Penulis sadar bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam laporan penelitian ini. Untuk itu, penulis sangat terbuka atas kritik, saran, dan masukan dari para pembaca. Semoga laporan penelitian ini dapat memberikan manfaat dan referensi bagi seluruh pihak yang membutuhkan.

Semarang, 29 Juni 2022

Penulis



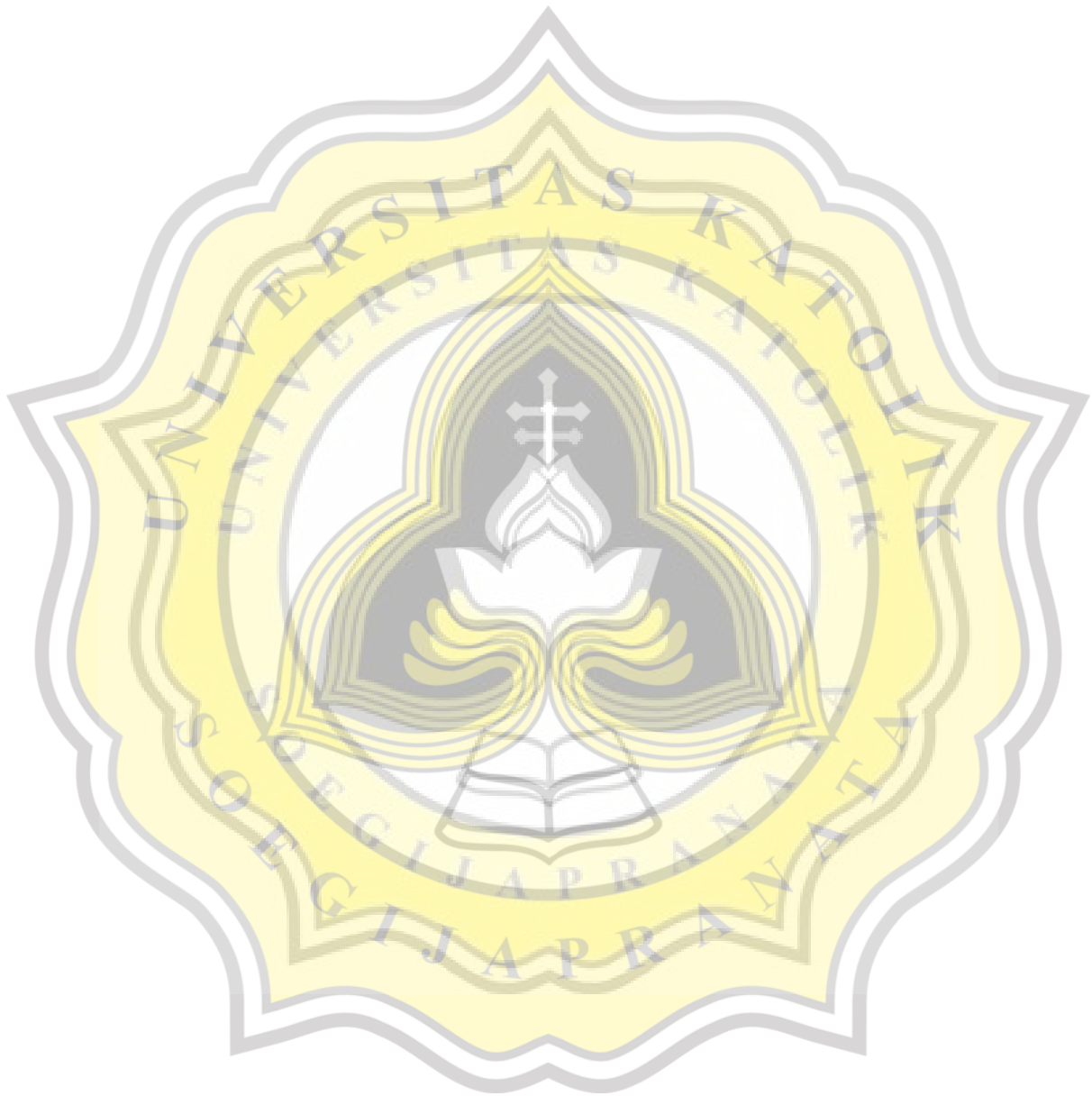
Kho, Alodia Jovita Khodiyat



DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	iv
SUMMARY.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	3
1.2.1. Lansia.....	3
1.2.2. Panti Sosial Lanjut Usia.....	10
1.2.3. Menu dan Perencanaannya.....	13
1.2.4. Metode AQPC.....	14
1.3. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	18
2. MATERI DAN METODE.....	19
2.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	19
2.2. Desain Penelitian.....	20
2.3. Rancangan Penelitian.....	21
2.4. Populasi dan Sampel Penelitian.....	21
2.5. Variabel Penelitian.....	21
2.6. Alat Penelitian.....	21
2.7. Metode dan Analisis Data.....	21
3. HASIL PENELITIAN.....	25
4. PEMBAHASAN.....	30
4.1. Buah dan Sayur.....	30
4.2. Sumber Kalsium.....	31
4.3. Warna Monoton.....	31
4.4. Kudapan Manis.....	36

4.5. Gorengan dan Lauk Berlemak Tinggi.....	36
4.6. Gorengan/Lauk Berlemak Tinggi dan Kudapan Manis	36
5. KESIMPULAN	39
6. DAFTAR PUSTAKA.....	40
7. LAMPIRAN.....	50

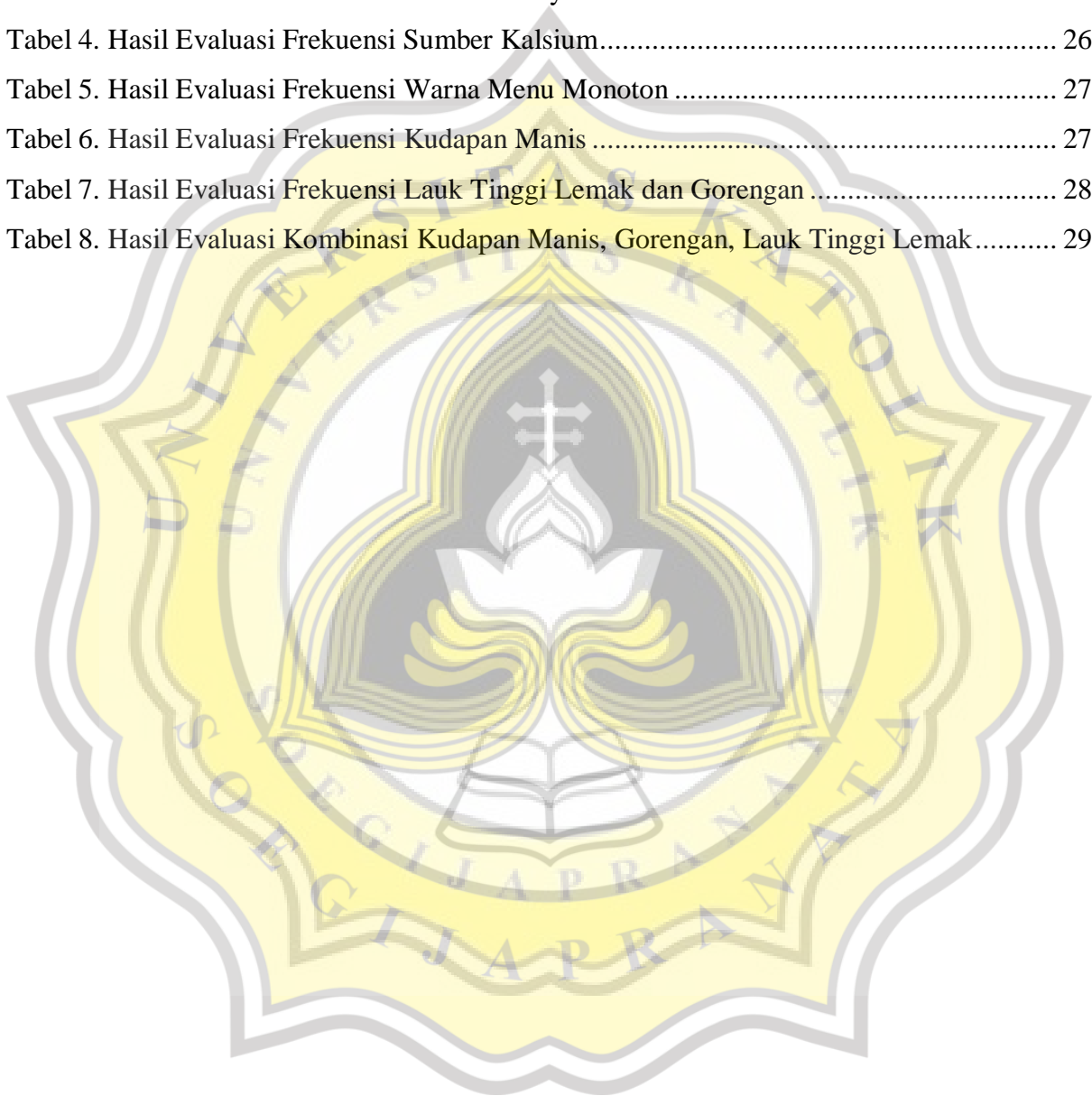


DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Rela Bhakti Cabang Ronggowarsito	19
Gambar 2. Rela Bhakti Cabang Genuk	20
Gambar 3. Bagan Desain Penelitian	20
Gambar 4. Bagian Dalam Rela Bhakti Ronggowarsito	22
Gambar 5. Lansia Rela Bhakti Ronggowarsito	22
Gambar 6. Bagian Dalam Rela Bhakti Genuk	23
Gambar 7. Menu nasi bakmoy ayam di Panti A	33
Gambar 8. Menu nasi, oseng selada air, dan telur mata sapi di Panti A	33
Gambar 9. Menu lurik ayam, tahu, tempe, telur di Panti A dan Panti B	34
Gambar 10. Menu nasi, oseng tempe dan putih telur kecap, dan tahu bacem di Panti B	34
Gambar 11. Menu semur kentang, putih telur, dan wortel di Panti B	35
Gambar 12. Hidangan sambal goreng jipang tahu di Panti B	35
Gambar 13. Menu nasi opor ayam di Panti A	69
Gambar 14. Menu bubur ayam di Panti A	69
Gambar 15. Menu nasi, sup bola rambutan, dan kerupuk udang di Panti A	70
Gambar 16. Menu nasi kuning di Panti A dan Panti B	70
Gambar 17. Menu bika ambon di Panti A	71
Gambar 18. Menu nasi, sambal goreng jipang, dan sarden di Panti B	71
Gambar 19. Menu dadar gulung dan teh manis di Panti B	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klasifikasi Kriteria Penilaian Aspek Positif Pada Menu	24
Tabel 2. Klasifikasi Kriteria Penilaian Aspek Negatif Pada Menu	24
Tabel 3. Hasil Evaluasi Frekuensi Buah dan Sayuran	25
Tabel 4. Hasil Evaluasi Frekuensi Sumber Kalsium.....	26
Tabel 5. Hasil Evaluasi Frekuensi Warna Menu Monoton	27
Tabel 6. Hasil Evaluasi Frekuensi Kudapan Manis	27
Tabel 7. Hasil Evaluasi Frekuensi Lauk Tinggi Lemak dan Gorengan	28
Tabel 8. Hasil Evaluasi Kombinasi Kudapan Manis, Gorengan, Lauk Tinggi Lemak.....	29



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Menu Panti A Selama 31 Hari	50
Lampiran 2. Menu Panti B Selama 31 Hari	57
Lampiran 3. Daftar Lauk Pauk Berlemak Tinggi Berdasarkan Pedoman Gizi Seimbang 2014 65	
Lampiran 4. Daftar Pangan Penukar Satu Porsi Gula Berdasarkan Pedoman Gizi Seimbang 2014.....	66
Lampiran 5. Daftar Kelompok Pangan Sayuran Berdasarkan Pedoman Gizi Seimbang 2014	67
Lampiran 6. Daftar Kelompok Buah-buahan Berdasarkan Pedoman Gizi Seimbang 2014 ...	68
Lampiran 5. Foto-foto Menu di Panti A dan Panti B.....	69

