

ANALISIS DAYA TERIMA TERHADAP VARIASI MENU MAKANAN LENGKAP PADA ANAK USIA 1 – 6 TAHUN

Munifa¹, Dhini²

¹Poltekkes Kemenkes Palangka Raya

²Poltekkes Kemenkes Palangka Raya

Email: mufidapuniq@gmail.com¹), dinpraya@gmail.com²)

Abstract

Difficulty eating in children often occurs in preschool children by > 20%. Difficulty eating in children is a complex problem. Factors causing malnutrition are nutrition imbalances, factors for providing and serving nutritious food. Acceptance is the level of individual liking or disliking of a type of food. Acceptance test was conducted to determine whether the variation of the food menu was acceptable or not. With the variation of recipe standards on quality and quality standards, among others, by changing the taste of food and the appearance of the food, but still maintaining the nutritional value, it is expected to increase acceptability. This study was conducted to analyze the variation of a complete diet on the acceptance of preschool children in daycare. Experimental research design method is posttest-only control group design. The trial was carried out for 3 days. When this stage is complete, the researcher evaluates its implementation. The intervention given is in the form of 1 toddler lunch cycle. 1 lunch cycle is given for 2 weeks. At the age of 1-3 years, staple foods showed differences in the average intake of 5 types of staple foods and vegetables with a p value of 0.002, animal side dishes 0.003, vegetable side dishes 0.737, and fruit 0.0005. At the age of 4-6 years, staple foods showed differences in the average intake of 5 types of staple foods with a p value of 0.107, animal foods 0.043, plant foods 0.351, vegetables 0.809, and fruit 0.01

Keywords: *adequacy of nutrients; acceptability of children's meals; variation of the menu*

Abstrak

Kesulitan makan pada anak sering terjadi pada anak prasekolah sebesar >20%. Kesulitan makan pada anak merupakan masalah yang kompleks. Faktor penyebab kekurangan gizi adalah ketidakseimbangan gizi, faktor penyediaan dan penyajian makanan yang bergizi. Daya terima merupakan tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Uji daya terima dilakukan untuk mengetahui apakah variasi menu makanan dapat diterima atau tidak. Dengan adanya variasi standar resep pada standar mutu dan kualitas, antara lain dengan mengubah rasa makanan dan penampilan makanan, tetapi tetap mempertahankan nilai gizi diharapkan dapat meningkatkan daya terima. Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis variasi menu makanan lengkap terhadap daya terima anak usia prasekolah di tempat penitipan anak. Desain penelitian eksperimen metode *posttest-only control group design*. Uji coba dilaksanakan selama 3 hari. Ketika tahap ini selesai dilakukan peneliti melakukan evaluasi pada pelaksanaannya. Intervensi yang diberikan berupa 1 siklus makan siang balita. 1 siklus makan siang diberikan selama 2 minggu. Pada usia 1-3 tahun makanan pokok menunjukkan perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan pokok dan sayur dengan *p value* 0,002, lauk hewani 0,003, lauk nabati 0,737, dan buah 0,0005. Pada usia 4-6 tahun makanan pokok menunjukkan perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan pokok dengan *p value* 0,107, makanan hewani 0,043, makanan nabati 0,351, sayuran 0,809, dan buah 0,01.

Kata Kunci: kecukupan zat gizi; penerimaan makan anak; variasi menu

PENDAHULUAN

Anak usia 0-6 tahun adalah masa periode emas (*golden period*) dan masa kritis (*critical period*). Masa ini merupakan masa peka, sensitif, masa pertumbuhan dan perkembangan yang cepat dan penting serta memerlukan zat gizi yang cukup, baik kualitas maupun kuantitasnya. Apabila pada masa ini anak mendapat stimulus yang tepat, gizi yang baik menjadi modal penting bagi pertumbuhan dan perkembangannya di kemudian hari (Almatsier, 2011)

Kesulitan makan pada anak sering terjadi pada anak prasekolah sebesar >20%. Prevalensi masalah kesulitan makan menurut klinik perkembangan anak dari *Affiliated Program for Children Development di University George Town* mengatakan 6 jenis kesulitan makan pada anak yaitu hanya mau makan makanan cair atau lumut: 27,3%, kesulitan menghisap, mengunyah atau menelan: 24,1%, kebiasaan makan yang aneh dan ganjil: 23,4%, tidak menyukai variasi banyak makanan: 11,1%, keterlambatan makan sendiri: 8,0%, *meal time tantrum*: 6,1% (Judarwanto, 2011). Angka kejadian masalah kesulitan makan di beberapa negara cukup tinggi. Sebuah penelitian oleh *The Gateshead Millenium Baby Study* pada tahun 2006 di Inggris menyebutkan 20% orangtua mengatakan anaknya mengalami masalah makan, dengan prevalensi tertinggi anak hanya mau makan makanan tertentu. Survei lain di Amerika Serikat tahun 2004 menyebutkan 19-50% orang tua mengeluhkan anaknya sangat pemilih dalam makan sehingga terjadi defisiensi zat gizi tertentu (Waugh, 2006).

Menurut Judarwanto (2004) kesulitan makan pada anak dibedakan menjadi tiga faktor yaitu hilang nafsu makan, gangguan proses makan dimulut dan pengaruh psikologis. Sulit makan merupakan pada anak merupakan fenomena umum di masyarakat, sehingga akan menyebabkan masalah kurang gizi akibat dari sulit makan tersebut (Atmarita, 2004). Kesulitan makan pada anak merupakan masalah yang sifatnya kompleks dan diperlukan kecermatan untuk mengetahui faktor penyebabnya.

Faktor yang menyebabkan terjadinya kekurangan gizi adalah ketidakseimbangan gizi yang dikonsumsi (Pahlevi AE, 2012) serta faktor

penyediaan dan penyajian makanan yang bergizi dapat mempengaruhi status gizi anak (Lazzeri et al, 2013). Daya terima atau preferensi makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Uji daya terima menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkan. Tujuan uji penerimaan adalah untuk mengetahui apakah suatu komoditi dapat diterima oleh anak. Suatu komoditi walaupun memiliki kandungan gizi yang banyak, akan tetapi jika tidak disukai dan tidak diterima, makanan tersebut tetap saja tidak memiliki nilai (Yunita et al, 2014).

Hasil penelitian Sari et al, 2014 dengan judul Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Status Gizi Anak di Panti Asuhan Darunajah Semarang menunjukkan bahwa ada hubungan bermakna antara daya terima makanan dengan status gizi anak (*p value* <0,05). Terdapat hubungan negative antara daya terima makanan dengan status gizi anak, yang artinya jika daya terima rendah makan status gizi akan menurun (Sari et al, 2014). Semakin baik daya terima anak terhadap hidangan yang disajikan maka kebutuhan akan zat gizi akan terpenuhi sehingga status gizinya pun akan optimal.

Manajemen penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, pengvariasi sampai dengan evaluasi dalam rangka penyediaan makan untuk masyarakat di sebuah institusi. Tujuannya adalah untuk menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan warga, baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya sehingga dapat meningkatkan status gizi dan kesehatan warga (Depkes, 2006). Salah satu institusi penyelenggaraan makanan adalah tempat penitipan anak, yang bertujuan untuk mengatur dan memberikan makanan bergizi seimbang untuk memenuhi kebutuhan gizi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi menu lengkap terhadap daya terima anak usia 1-6 tahun di TPA (Tempat Penitipan Anak) *House of Love*.

Penanganan sulit makan pada anak secara optimal diharapkan akan mencegah timbulnya masalah gizi, terutama masalah kurang gizi sehingga dapat meningkatkan kualitas anak

Indonesia. Dengan adanya variasi standar resep yang penekanannya pada standar mutu/kualitas, antara lain dengan mengubah rasa makanan dan penampilan makanan, tetapi tetap mempertahankan nilai gizi diharapkan dapat meningkatkan daya terima. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh daya terima terhadap variasi menu makanan lengkap pada anak usia 1 – 6 tahun.

METODE

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis variasi menu makanan lengkap terhadap daya terima anak usia prasekolah (3-5 tahun) di tempat penitipan anak. Peneliti memberikan intervensi dengan desain penelitian eksperimen metode *posttest-only control group design*.

Peneliti melakukan uji coba intervensi variasi menu lengkap balita. Adapun tahapan yang dilakukan yaitu, mengidentifikasi makanan

sumber karbohidrat, protein hewani dan nabati, sayuran serta buah-buahan yang digunakan di TPA. Selanjutnya, peneliti membuat rancangan variasi menu lengkap yang disesuaikan dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) kelompok anak usia pra-sekolah dan melakukan uji coba menu lengkap selama 3 hari hingga menu tersebut dapat dijadikan sebagai intervensi. Intervensi yang diberikan berupa 1 siklus makan siang balita yang diberikan selama 2 minggu.

Varibel independen pada penelitian ini adalah variasi lauk hewani, variasi lauk nabati, variasi makanan pokok, sayur dan buah. Sedangkan variabel dependen adalah daya terima makanan.

Besar sampel pada penelitian ini menggunakan rumus perhitungan besar sampel untuk uji hipotesis beda proporsi, dengan referensi “Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Mie Basah (Zakaria, *et al.* 2016) sebagai berikut :

$$n = \frac{(Z_{1-\alpha/2}\sqrt{2\bar{P}(1-P)} + Z_{1-\beta}\sqrt{P_1(1-P_1) + P_2(1-P_2)})^2}{(P_1 - P_2)^2}$$

Keterangan:

n : Besar Sampel

α : Probabilitas kesalahan menolak H_0 yang benar, ditetapkan 0.05

$Z_{1-\alpha}$: 1,96, tabel 2 arah

β : Kesalahan gagal menolak H_0 yang salah, ditetapkan 5% atau 0,5

P_1 : Proporsi kesukaan terhadap makanan dengan variasi A 23%

P_2 : Proporsi kesukaan terhadap makanan dengan variasi B 75%

$1-\beta$: Power (kekuatan) studi, yaitu 90%

$$n = \frac{(1,96\sqrt{2 \times 0,49(1 - 0,49)} + 1,28\sqrt{0,23(1 - 0,23) + 0,75(1 - 0,75)})^2}{(0,52)^2} = 18$$

Jadi, diperlukan 18 sampel untuk menjawab hipotesis pada penelitian ini.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan observasi langsung pola makan anak di TPA House of Love Palangka Raya Tahun 2018. Peneliti menggunakan lembar

kuisisioner yang diisi oleh enumerator terlatih serta lembar untuk menulis hasil pengukuran - pengukuran variabel penelitian lainnya. Alat yang digunakan untuk mengukur daya terima adalah *food weighing*. Analisis akan menggunakan ANOVA.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Analisis Univariat

1. Karakteristik sampel

Tabel 1
Distribusi karakteristik sampel di TPA *House of Love*

Variabel	Frekuensi	
Usia	n	%
1-3 tahun	15	71,4%
4-6 tahun	6	28,5%
Jenis Kelamin		
Laki – laki	9	42,8%
Perempuan	12	57,1%

Distribusi usia anak di TPA menunjukkan sebanyak 71,4% anak berusia 1-3 tahun dan sebanyak 28,5% anak berusia 4-6 tahun. Berdasarkan jenis kelamin, terdapat 42,8% anak berjenis kelamin laki-laki dan 57,1% anak berjenis kelamin perempuan.

Pada penelitian ini memberikan intervensi untuk menu makan siang dengan persentase 30% dari total kecukupan gizi dalam sehari, sehingga diketahui untuk kecukupan zat gizi untuk menu makan siang usia 1-3 tahun yaitu energi 337,5 kkal, protein 7,8 gram, lemak 13,2 gram, dan karbohidrat 46,5 gram. Sedangkan untuk usia 4-6 tahun yaitu energi 480 kkal, protein 10,5 gram, lemak 18,6 gram dan karbohidrat 66 gram.

Kecukupan zat gizi antar anak-anak berbeda. Hal ini dipengaruhi oleh ukuran dan komposisi tubuh, pola aktivitas, dan kecepatan tumbuh. Ketersediaan dan diterimanya makanan oleh anak tidak hanya ditentukan oleh pilihan makanan orang tua, tetapi juga oleh keadaan lingkungan pada waktu makan, pengaruh teman sebaya, iklan dan pengalaman anak tentang makanan sebelumnya. Bila mendapat dukungan sepenuhnya dari orang tua, pola makan yang mendukung pertumbuhan normal dalam hal tinggi dan berat badan, yang memungkinkan pemeliharaan kebersihan gigi yang baik, yang dapat mencegah terjadinya keadaan gizi kurang pun akan terbentuk (Almatsier, 2011).

Jenis Variasi Menu Lengkap yang Disajikan

Tabel 2
Jenis Variasi menu Lengkap Yang Disajikan di TPA *House of Love*

Hari Ke-	Menu
Makanan Pokok	
I	Nasi onigiri
II	Nasi putih
III	Nasi uduk
IV	Nasi kuning
V	Nasi casava
Lauk Hewani	
I	Bakso ayam
II	Nuget ikan
III	Semur ayam
IV	Semur telur puyuh
V	Rolade ayam
Lauk Nabati	
I	Bola-bola tempe

Hari Ke-	Menu
Makanan Pokok	
II	Schotel tahu kukus
III	Tempe bacem
IV	Tahu krispy
V	Burger tempe
Sayuran	
I	Nuget sayur
II	Cah bayam jagung
III	Cah wortel brokoli
IV	Capcay
V	Sop sayuran
Buah	
I	Setup pepaya melon
II	Jelly jeruk
III	Puding pepaya
IV	Sate buah
V	Smoothie pepaya

Makanan yang diberikan selama 5 hari terdiri dari makanan pokok, makanan hewani, makanan nabati, sayur dan buah. Setiap jenis makanan diberikan dengan menu berbeda setiap harinya sehingga menghasilkan 5 menu untuk makanan pokok, 5 menu untuk makanan hewani,

5 menu untuk makanan nabati, 5 menu untuk sayur dan 5 menu untuk buah. Setiap anak mendapatkan jenis, porsi dan kandungan gizi yang mana untuk setiap menu sesuai dengan standar asupan gizi untuk anak usia 1-3 tahun dan 4-6 tahun.

Rata-rata Daya Terima Anak Usia 1-3 tahun dan 4 – 6 tahun terhadap Variasi Makanan

Tabel 3
Rata – Rata Daya Terima Anak Berdasarkan Kelompok Usia terhadap Variasi Makanan

Jenis Variasi	Kelompok usia							
	1 – 3 tahun				4 – 6 tahun			
	Mean (%)	SD	Min.	Max.	Mean (%)	SD	Min.	Max.
Makanan Pokok								
(I) Nasi Onigiri	75,55	39,15	0	100	84,26	8,79	75	94,4
(II) Nasi putih	73,89	28,21	27	100	65,76	26,21	34,4	97,8
(III) Nasi uduk	64,12	34,28	0	100	64,16	31,8	25	95
(IV) Nasi Kuning	53,35	39,41	0	100	46,86	23,71	30,9	87,8
(V) Nasi casava	16,79	32,88	0	100	35,34	25,7	5,6	60
Lauk Hewani								
(I)Bakso Ayam	74,76	41,68	0	100	45,56		5,6	91,1
(II)Nuget Ikan	64,17	42,17	0	100	36,68		0	85,20
(III)Semur Ayam	42,29	40,42	0	100	68,41		0	100
(IV)Semur telur puyuh	90,72	21,64	24	100	91,36		70,3	100
(V)Rolade ayam	65,86	23,5	30	100	61,26		50,6	73
Lauk Nabati								
(I)Bola-bola tempe	49,26	43,9	0	100	41,8		9,1	100
(II)Schotel tahu	57,11	27,7	20	100	32,76		0	61,1

Jenis Variasi	Kelompok usia							
	1 – 3 tahun				4 – 6 tahun			
	Mean (%)	SD	Min.	Max.	Mean (%)	SD	Min.	Max.
kukus								
(III)Tempe bacem	40,01	41,37	0	100	66,21		0	100
(IV)Tahu crispy	43,78	36,13	6	100	26,34		9,5	60,3
(V)Burger tempe	41	39,89	0	100	41,06		10,7	87,5
Sayuran								
(I)Nuget Sayur	58,08		13	100	32,8		0	100
(II)Cah Bayam	46,5		8	100	26,48		2,6	56,4
Jagung								
(III)Cah Wortel	42,59		0	100	36,3		3,3	100
Brokoli								
(IV)Cah Sayuran	29,02		0	71	18,44		0	25,6
(V)Sop sayuran	10,67		0	64	17,64		0	85,3
Buah								
(I)Setup Pepaya	42,02		0	100	74		50	100
Melon								
(II)Jelly Jeruk	70,66		0	100	57,48		0	100
(III)Puding papaya	73,41		0	100	76,23		26,5	100
(IV)Sate buah	94,88		61	100	95,5		86,8	100
(V)Smoothie pepaya	37,44		7	100	6,4		0	20

Makanan pokok yang disajikan kepada anak setiap hari selama 5 hari terdiri dari nasi onogiri, nasi putih, nasi uduk, nasi kuning dan nasi casava. Rata-rata daya terima anak untuk setiap variasi makanan pokok berada pada rentang 0-100%. Berdasarkan data tersebut diketahui daya terima yang paling disukai oleh anak pada kedua kelompok usia adalah nasi onigiri dengan persentase daya terima sebanyak 75,55% pada kelompok usia 1 – 3 tahun dan sebanyak 84,26% pada kelompok usia 4 – 6 tahun. Menu nasi onigiri disukai anak-anak karena penambahan garam saat proses pembuatan sehingga menghasilkan rasa gurih. Selain itu, bentuk penyajian nasi onigiri dibuat menyerupai orang agar terlihat lebih menarik.

Makanan hewani yang diberikan kepada anak setiap hari berurut selama 5 hari terdiri dari bakso ayam, nuget ikan, semur ayam, semur telur puyuh dan rolade ayam. Rata-rata daya terima anak untuk setiap variasi makanan hewani berada pada rentang 0-100%. Berdasarkan data tersebut diketahui daya terima yang paling disukai oleh anak-anak pada kedua kelompok adalah semur telur puyuh. Menu semur telur puyuh sangat

disukai karena mempunyai rasa manis dan gurih. Serta cara penyajian yang unik disusun menyerupai telinga sehingga menarik perhatian anak – anak. Daya terima pada anak kelompok usia 1 – 3 tahun 90,72% dan 91,36% pada kelompok usia 4 – 6 tahun.

Makanan nabati yang diberikan kepada anak setiap hari berurut selama 5 hari terdiri dari bole-bola tempe, schotel tahu kukus, tempe bacem, tahu crispy dan burger tempe. Rata-rata daya terima anak untuk setiap variasi makanan nabati berada pada rentang 0-100%. Berdasarkan data tersebut diketahui daya terima yang paling disukai oleh anak-anak kelompok usia 1 – 3 tahun adalah schotel tahu kukus dengan persentase 57,11%. Menu schotel tahu kukus disukai oleh anak-anak dikarenakan schotel tahu kukus memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang gurih. Selain itu bentuk penyajian schotel tahu kukus dicetak dengan berbagai bentuk seperti bentuk bulan dan bintang. Sedangkan pada anak kelompok usia 4 – 6 tahun lebih menyukai menu tempe bacem dengan presentase 66,21%. Menu tempe bacem yang dipotong menyerupai bentuk segitiga memiliki tekstur

lunak dan rasa manis gurih yang disukai anak – anak.

Variasi sayuran yang diberikan kepada anak setiap hari berurut selama 5 hari terdiri dari

nuget sayur, cah bayam jagung, cah wortel brokoli, sah sayuran dan sop sayuran. Rata-rata daya terima anak untuk setiap variasi sayur berada pada rentang 0-100%. Berdasarkan data tersebut diketahui daya terima yang paling disukai oleh anak kelompok usia 1 – 3 tahun adalah nuget sayur dengan persentase 58,08%. Menu ini disukai oleh anak-anak karena memiliki rasa gurih dan tekstur krispi karena menggunakan tepung roti untuk balutan. Selain itu bentuk penyajian nuget sayur dicetak berbagai bentuk seperti bintang, bulan dan bunga. Sedangkan anak – anak pada kelompok usia 4 – 6 tahun lebih menyukai menu cah wortel brokoli dengan presentase 58,08%. Hal ini dapat terjadi karena visual dari menu tersebut yang menarik baik itu

dari warna yang cerah dan potongan wortel yang menyerupai bunga,

Variasi buah yang diberikan kepada anak setiap hari berurut selama 5 hari terdiri dari setup pepaya melon, jelly jeruk, puding pepaya, sate buah dan smoothie pepaya. Rata-rata daya terima anak untuk setiap variasi buah berada pada rentang 0-100%. Berdasarkan data tersebut diketahui daya terima yang paling disukai oleh anak-anak pada kedua kelompok usia adalah sate buah dengan persentase daya terima sebanyak 94,88% pada kelompok usia 1 – 3 tahun dan 95,5% pada kelompok usia 4 – 6 tahun. Menu sate buah disukai oleh anak-anak karena rasa yang manis. Selain itu, bentuk penyajian sate buah dipotong berbentuk dadu dan segitiga.

Asupan Zat Gizi Lemak dan Variasi Menu Selama

Tabel 4
Asupan Zat Gizi Lemak, Variasi Menu Selama

Usia	Asupan Zat Gizi			
	Energi (kkal)	Protein (gram)	Lemak (gram)	Karbohidrat (gram)
1-3 tahun	224,9	6,7	10,1	27,7
4-6 tahun	388,8	13,5	15,4	49,9

(Energi, Protein, Karbohidrat) Pada 1 Siklus

(Energi, Protein, Karbohidrat) Pada 1 Siklus

Berdasarkan tabel 5 tersebut diketahui rata-rata asupan anak selama 5 hari berturut-turut. Nilai gizi makanan dapat dihitung dengan cara menghitung asupan nilai gizi makanan yang Selanjutnya dianalisis menggunakan program nutrisurvey. Kemudian rata-rata asupan gizi energi, protein, lemak dan karbohidrat yang didapat dari jumlah seluruh asupan zat gizi yang dibagi dengan jumlah anak berdasarkan umur 1-3 tahun dan 4-6 tahun.

Asupan zat gizi yang dikonsumsi dalam bentuk makanan akan mempengaruhi pertumbuhan anak. Asupan makanan terkait dengan ketersediaan pangan namun tidak berarti

dimakan oleh anak dengan cara menimbang berat sisa makanan kemudian dikurangi dengan berat awal, setelah itu berat yang didapatkan dikonversikan ke berat masak mentah.

Jika tersedia pangan kemudian akan secara pasti setiap orang akan tercukup konsumsi makanan, karena kecukupan gizi seseorang tergantung dari makanan yang dikonsumsi. Selama masa pertumbuhan balita memerlukan asupan energi dan protein. Protein diperlukan oleh anak balita untuk pemeliharaan jaringan, perubahan komposisi tubuh dan pertumbuhan jaringan baru (Robert, et al 2000).

Analisis Bivariat

Tabel 5
Analisis Perbedaan Rata – Rata Menggunakan Uji ANOVA dan Kruskal Wallis

Variabel	Kelompok usia											
	1 – 3 tahun			4 – 6 tahun								
	<i>Homogeneity of Variance</i>	ANOVA	<i>p value</i>	<i>Homogeneity of Variance</i>	ANOVA	<i>p value</i>						
Makanan Pokok												
(I)Nasi Onigiri												
(II)Nasi Putih												
(III)Nasi uduk	0,421	4,93	0,002	0,171	2,16	0,107						
(IV)Nasi kuning												
(V)Nasi casava												
Makanan Hewani												
(I)Bakso Ayam								38,89*				
(II)Nugget Ikan		33,22*										
(III)Semur Ayam	0,005	22,29*	0,030	0,105	2,94	0,043						
(IV)Semur telur puyuh												
(V)Rolade ayam												
Makanan Nabati												
(I)Bola-bola tempe												
(II)Schotel tahu kukus												
(III)Tempe bacem	0,13	0,498	0,737	0,120	1,17	0,351						
(IV)Tahu crispy												
(V)Burger tempe												
Sayuran												
(I)Nugget Sayur		44,86*										
(II)Cah Bayam Jagung		37,47*										
(III)Cah Wortel Brokoli	0,015	34,79*	0,02	0,367	0,397	0,809						
(IV)Cah Sayuran												
(V)Sop sayuran												
Buah												
(V)Sop sayuran								13,06*				

(I)Setup Pepaya Melon		21,75*			14,70*	
(II)Jelly Jeruk		35,9*			13,08*	
(III)Puding pepaya	0,017	36,64*	0,0005	0,000	17,25*	0,01
(IV)Sate buah		48,46*			20,7*	
(V)Smoothie pepaya		21*			3,8*	

*tabel *kruskall walis*

Uji homogenitas variabel makanan pokok menunjukkan varians antar data adalah sama, dengan nilai *p value* 0,421 ($\alpha > 0,05$). Oleh karena itu uji statistik yang digunakan adalah uji ANOVA. Hasil uji ANOVA menunjukkan adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan pokok dengan *p value* 0,002. Anak usia 1-3 tahun menyukai nasi onigiri dibandingkan jenis makanan lainnya dengan rata-rata asupan 75,55%. Peringkat rata-rata menunjukkan urutan makanan pokok yang disukai anak adalah nasi onigiri, nasi putih, nasi uduk, nasi kuning dan nasi casava. Berdasarkan data tersebut nasi onigiri lebih disukai oleh anak-anak usia 1-3 tahun dikarenakan memiliki rasa yang gurih dan bentuk penyajian yang menarik. Hasil ini sesuai dengan teori yang menjelaskan bahwa daya terima terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan dan indera penglihatan, penciuman, pencicip, pendengaran (Uyami dkk, 2012).

Begitu pula pada kelompok usia 4 – 6 tahun, uji homogenitas variable makanan pokok menunjukkan varians antar data adalah sama, dengan nilai *p value* 0,171 ($\alpha > 0,05$). Hasil uji ANOVA menunjukkan tidak adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan pokok dengan *p value* 0,107. Meskipun tidak ada perbedaan signifikan, dapat terlihat rata rata asupan anak untuk nasi onigiri lebih tinggi dibandingkan jenis lainnya yaitu 84,26%. Urutan rata-rata asupan makanan pokok mulai dari yang tertinggi diasup adalah nasi onigiri, nasi putih, nasi uduk, nasi kuning dan nasi casava. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa nasi onigiri memiliki rasa yang gurih dan bentuk penyajian yang dicetak menyerupai orang. Berdasarkan hasil penelitian Yuliana 2014

menunjukkan ada hubungan antara sisa makanan dengan cita rasa makanan karena nilai $p < 0,05$.

Pada variabel makanan hewani, uji homogenitas kelompok usia 1 – 3 tahun menunjukkan varians antar data tidak sama, dengan nilai *p value* 0,005 ($\alpha < 0,05$), sehingga uji statistik yang digunakan adalah uji Kruskal Wallis. Hasil uji statistik menunjukkan *p value* 0,003. Anak usia 1-3 tahun menyukai semur telur puyuh dibandingkan jenis makanan lainnya dengan rata-rata asupan 90,72%. Mean rank menunjukkan peringkat makanan yang disukai mulai dari semur telur puyuh, bakso ayam, rolade ayam, nugget ikan dan semur ayam. Berdasarkan data tersebut semur telur puyuh lebih disukai anak karena memiliki rasa yang manis dan gurih serta bentuk penyajian semur telur puyuh yang menggunakan mangkok gambar anak. Hasil penelitian ini sependapat dengan penelitian oleh Khairun Nida yang menyatakan ada hubungan antara cita rasa makanan yang memuaskan dengan terjadinya sisa makanan memuaskan.

Pada kelompok usia 4 – 6 tahun, hasil uji homogenitas menunjukkan varians antar data adalah sama, dengan nilai *p value* adalah 0,105 ($\alpha > 0,05$). Hasil uji ANOVA menunjukkan adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan hewani dengan *p value* 0,043. Dapat terlihat rata rata asupan anak untuk semur telur puyuh lebih tinggi dibandingkan jenis lainnya yaitu 90,72%. Urutan rata-rata asupan makanan hewani mulai dari yang tertinggi diasup adalah semur telur puyuh, bakso ayam, rolade ayam, nugget ikan, dan semur ayam. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa semur telur puyuh paling disukai anak-anak karena memiliki rasa yang manis dan bentuk penyajian yang menarik. Berdasarkan penelitian menurut Yuliana 2014

diketahui bahwa tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan terjadinya sisa makanan pasien. Hal ini disebabkan karena cita rasa makanan lebih mempengaruhi selera makan pasien dibandingkan dengan penampilan makanan. Hal ini didukung oleh penelitian Moehyi, 1992 cita rasa makan dapat dilihat dari dua aspek yaitu penampilan dan rasa makanan. Cita rasa yang baik adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat sehingga memuaskan bagi yang memakannya.

Pada variabel lauk nabati, uji homogenitas menunjukkan varians antar data sama p value 0,13 ($\alpha > 0,05$). Hasil uji ANOVA menunjukkan tidak adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan variasi nabati dengan p value 0,737. Rata-rata seluruh asupan kurang dari 75% untuk semua jenis variasi nabati. Meskipun asupan kurang dari 75%, jika diurutkan asupan terbanyak dimulai dari schotel tahu kukus, bola tempe, tahu crispy, burger tempe dan tempe bacem. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa schotel tahu kukus memiliki urutan pertama variasi lauk nabati yang banyak dikonsumsi anak-anak karena memiliki tekstur lembut dan rasa yang gurih. Hal ini sesuai dengan teori yang menjelaskan bahwa salah satu komponen yang berperan menentukan rasa makanan adalah tekstur makanan. Tekstur adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan dalam mulut yang ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan cara memasaknya (Moehyi, S, 1992 didalam Uyami dkk, 2012).

Pada kelompok usia 4 – 6 tahun, diketahui uji homogenitas menunjukkan hasil varians antar data adalah sama dengan nilai p value 0,120 ($\alpha > 0,05$). Hasil uji ANOVA menunjukkan tidak adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan variasi nabati dengan p value 0,351. Rata-rata seluruh asupan kurang dari 75% untuk semua jenis variasi nabati. Meskipun asupan kurang dari 75%, jika diurutkan asupan terbanyak dimulai dari tempe bacem, bola tempe, burger tempe, schotel tahu dan tahu crispy. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa tempe bacem urutan pertama yang paling banyak dikonsumsi

oleh anak-anak karena memiliki rasa yang manis dan gurih serta bentuk penyajian yang menarik. Hal ini sejalan dengan penelitian Yuliana 2014 yang menunjukkan bahwa ada hubungan antara cita rasa makanan.

Analisa statistik *kruskal wallis* dilakukan pada asupan variasi buah pada kelompok usia 1 – 3 tahun karena data tidak homogen antar kelompok (p value 0,015). Terdapat perbedaan rata-rata asupan sayur diantara 5 jenis menu sayuran yang diberikan kepada anak usia 1-3 tahun. Hasil uji statistik menunjukkan p value 0,002. Anak usia 1-3 tahun menyukai nugget sayur dibandingkan jenis makanan lainnya dengan rata-rata asupan 58,08%. Mean rank menunjukkan peringkat makanan yang disukai mulai dari nugget sayur, cah bayam jagung, cah wortel brokoli, cah sayuran dan sop sayuran. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa nugget sayur lebih disukai anak-anak karena memiliki rasa yang gurih dan crispy. Faktor utama yang dinilai dari cita rasa diantaranya ialah rupa yang meliputi warna, bentuk, ukuran, aroma, tekstur, dan rasa (Uyami dkk, 2012).

Pada kelompok usia 4 – 6 tahun, uji homogenitas menunjukkan hasil p value 0,367 ($\alpha > 0,05$) sehingga uji statistik yang digunakan adalah ANOVA. Hasil uji menunjukkan tidak adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan variasi sayuran dengan p value 0,809. Rata-rata seluruh asupan kurang dari 75% untuk semua jenis variasi sayuran. Meskipun asupan kurang dari 75%, jika diurutkan asupan terbanyak dimulai dari cah wortel brokoli, nugget sayur, cah bayam jagung, cah sayuran dan sop sayuran. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa cah wortel brokoli masuk urutan pertama jenis variasi sayuran yang banyak dikonsumsi anak-anak karena memiliki rasa yang gurih serta bentuk potongan sayur menarik selain itu warna sayur yang menarik seperti warna oren dan hijau. Berdasarkan penelitian Sri, 2011 Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan. Sifat fisik hidangan akan menarik dipandang mata jika memiliki bentuk keseluruhan yang serasi (meliputi bentuk potongan lauk dan sayur atau besar porsi), warna atau rupa yang bervariasi

(tidak didominasi oleh satu jenis warna), kesesuaian tekstur masakan, kesesuaian porsi, cara menghidangkan, dan kebersihan hidangan tersebut (tidak terkontaminasi oleh barang lain yang bersifat fisik).

Analisa statistik *kruskal wallis* dilakukan pada variabel variasi buah pada kelompok usia 1 – 3 tahun karena data tidak homogen antar kelompok (p value 0,017). Terdapat perbedaan rata-rata asupan buah diantara 5 jenis menu buah yang diberikan kepada anak usia 1-3 tahun. Hasil uji statistik menunjukkan p value 0,0005. Anak usia 1-3 tahun menyukai sate buah dibandingkan jenis makanan lainnya dengan rata-rata asupan 94,88%. Mean rank menunjukkan peringkat makanan yang disukai mulai dari sate buah, puding pepaya, jelly jeruk, setup pepaya melon dan smoothie pepaya. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa sate buah paling disukai anak-anak karena rasa buah yang manis dan bentuk penyajian sate buah dipotong dadu dan segitiga. Berdasarkan penelitian Yuliana dkk 2014 mengatakan bahwa cara memotong bahan makanan atau membentuk makanan yang sudah jadi, dengan membuat bentuk makanan yang semenarik mungkin maka dapat meningkatkan penampilan makanan dan meningkatkan selera makan.

Analisa statistik *kruskal wallis* dilakukan karena data tidak homogen antar kelompok (p value 0,0000). Terdapat perbedaan rata-rata asupan buah diantara 5 jenis menu buah yang diberikan kepada anak usia 4-6 tahun. Hasil uji statistik menunjukkan p value 0,01. Anak usia 4-6 tahun menyukai sate buah dibandingkan jenis makanan lainnya dengan rata-rata asupan 95,5%. Mean rank menunjukkan peringkat makanan yang disukai mulai dari sate buah, puding pepaya, setup pepaya melon, jelly jeruk dan smoothie pepaya. Berdasarkan data tersebut diketahui bahwa sate buah paling disukai anak-anak karena memiliki rasa yang manis dan potongan buah yang menarik. Berdasarkan penelitian Sri, dkk 2011 mengatakan bahwa bentuk makanan akan lebih menarik bila disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu sesuai dengan standar potongan bahan makanan dengan

teknik tertentu. Bentuk makanan yang menarik juga akan meningkatkan selera makan.

KESIMPULAN

Usia 1-3 tahun

Makanan pokok: Hasil uji ANOVA menunjukkan adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan pokok dengan p value 0,002. Jenis yang paling disukai adalah nasi onigiri dengan rata-rata asupan 75,55%. Lauk Hewani : Analisa statistik *kruskal wallis* (p value 0,003) menunjukkan terdapat perbedaan rata-rata asupan makanan hewani diantara 5 jenis menu makanan hewani yang diberikan Jenis yang paling disukai adalah semur telur puyuh dengan rata-rata asupan 90,72%.

Lauk Nabati: hasil uji ANOVA menunjukkan tidak ada perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan variasi nabati dengan p value 0,737. Rata-rata seluruh asupan kurang dari 75%. Sayur: hasil Analisa statistik *kruskal wallis* menunjukkan ada perbedaan rata-rata asupan sayur diantara 5 jenis menu sayuran. Hasil uji statistik menunjukkan p value 0,002. Jenis yang paling disukai adalah nugget sayur dengan rata-rata asupan 58,08%. Buah: hasil analisis statistik *kruskal wallis* menunjukkan ada perbedaan rata-rata asupan buah diantara 5 jenis menu buah. Hasil uji statistik menunjukkan p value 0,0005. Jenis yang paling disukai adalah sate buah dengan rata-rata asupan 94,88%.

Usia 4-6 Tahun

Makanan pokok: Hasil uji ANOVA menunjukkan tidak adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan pokok dengan p value 0,107. Rata rata asupan anak untuk nasi onigiri lebih tinggi dibandingkan jenis lainnya yaitu 84,26%. Makanan hewani: Hasil uji ANOVA menunjukkan adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan hewani dengan p value 0,043. Dapat terlihat rata rata asupan anak untuk semur telur puyuh lebih tinggi dibandingkan jenis lainnya yaitu 90,72%.

Makanan nabati: Hasil uji ANOVA menunjukkan tidak adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan variasi nabati dengan p value 0,351. Rata-rata seluruh asupan

kurang dari 75%. Sayuran: Hasil uji ANOVA menunjukkan tidak adanya perbedaan rata-rata asupan pada 5 jenis makanan variasi sayuran dengan *p value* 0,809. Rata-rata seluruh asupan kurang dari 75% untuk semua jenis variasi sayuran.

Buah: hasil analisa statistik *kruskall wallis* menunjukkan terdapat perbedaan rata-rata asupan buah diantara 5 jenis menu buah yang diberikan. Hasil uji statistik menunjukkan *p value* 0,01. Jenis yang paling disukai adalah sate buah dengan rata-rata asupan 95,5%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada seluruh responden yang telah membantu penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Almatsier, S. *dkk.* 2011. Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Atmarita, Fallah T.S. 2004. Analisis Situasi Pangan dan Kesehatan Masyarakat. Di Dalam Widakarya Pangan dan Gizi VII, Jakarta 18-19 Mei 2004. Jakarta : Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia.

Judarwanto W. 2004. Mengatasi Kesulitan Makan Pada Anak. Jakarta : Puspa Swara.

Lazzeri G, Pammolli A, Azzolini E, Simi R, Meoni V, de Wet DR, & Giacchi MV. 2013. Association between fruits and vegetables intake and frequency of breakfast and snacks consumption: a cross study. *Nutrition Journal*, 12, 123

Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga, Bharata, Jakarta.

Nida, Khairun. 2011. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi, Program S1 Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo, Banjarbaru

Pahlevi, A.E. 2012. Determinan Status Gizi Pada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat 2* : 122-126.

Robert B.W Wiliams, S.R.(2000). *Nutritroo throughout the life cycle (4thed)* Mc Singapore:Graw-Hill Book companies, Inc.

Sari L.P., Sartono A., Mufnaetty. 2014. Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Status Gizi Anak di Panti Asuhan Darunajah Semarang. Program Studi Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang.

Sri dkk. 2011. Menu pilihan diit nasi yang disajikan berpengaruh terhadap tingkat kepuasan pasien VIP di Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. Rumah Sakit Umum Daerah Provinsi Sulawesi Tenggara. Sulawesi Tenggara

Uyami Dkk. 2012. Perbedaan Daya Terima, Sisa Dan Asupan Makanan Pada Pasien Dengan Menu Pilihan Dan Menu Standar Di Rsud Sunan Kalijaga Demak. Politeknik Kemenkes Semarang. Semarang

Yunita O., Sirajuddin S., Najamuddin U 2014. *Analisis Daya Terima Bubur Bekatul Instan Pada Anak Obesitas Usia Sekolah Dasar Di Makassar Tahun 2014*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.

Yuliana. 2014. Faktor-Faktor Yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pasien Diabetes Mellitus Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. H. Moch. Ansari Saleh Banjarmasin. Stikes Husada Borneo. Banjarmasin

Zakaria, Nursalim, Tamrin A. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Terima dan Kadar Protein Mie Basah. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar.

