

# ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN HUBUNGAN DAYA TERIMA, ASUPAN MAKANAN TERHADAP STATUS GIZI LANSIA

*by* LPPM STIKES TMS

---

**Submission date:** 29-Sep-2020 11:34AM (UTC-0400)

**Submission ID:** 1399556766

**File name:** FINAL\_FINAL\_FINAL\_MANUSKRIP\_LARAS.pdf (214.9K)

**Word count:** 3098

**Character count:** 18460

## ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN HUBUNGAN DAYA TERIMA, ASUPAN MAKANAN TERHADAP STATUS GIZI LANSIA

*Systems Analysis of Food Service Management and Correlations of Food Acceptance, Food Intake with Nutritional Status of Elderly*

Sandi Ayu Wijaya<sup>1</sup>, Laras Sitoayu<sup>1</sup>, Tiurma Heryawanti Pakpahan<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul Jakarta  
Email : [sandyayuwijaya@gmail.com](mailto:sandyayuwijaya@gmail.com)

### ABSTRAK

Lansia di Indonesia yang tinggal di daerah perkotaan terutama yang tinggal didalam Panti yang dalam keadaan kurang gizi adalah 28,3% berat badan kurang, berat badan lebih 6,7%, obesitas 3,4% dan berat badan ideal 42,4%. Tujuan dari penelitian ini adalah Menganalisis sistem penyelenggaraan makanan, hubungan daya terima, asupan makanan terhadap status gizi lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah Observasional dengan pendekatan Cross-Sectional. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung. Penarikan sampel dalam penelitian ini diambil menggunakan metode Purposive Sampling, dengan total sampel sebanyak 31 orang. Analisis data yang dilakukan adalah analisis deskriptif, analisis univariat dan bivariat dengan menggunakan uji statistik Chi-Square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara daya terima makanan dengan status gizi lansia dan terdapat hubungan juga antara asupan makanan dengan status gizi lansia.

**Kata Kunci :** asupan makanan, daya terima, lansia, penyelenggaraan makanan

### ABSTRACT

Elderly in Indonesia who lived in urban areas, especially those living in institutions that were in malnutrition is 28.3% weight less, weight 6.7%, obesity 3.4% and ideal weight 42.4%. The purpose of this study was to analyze the system of food management, acceptance power, food intake against elderly nutritional status in social institution Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung. The type of research used in this research was Observational with Cross-Sectional approach. Population in this research was all elderly in Social House Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung. Sampling in this study was taken using Purposive Sampling method, with a total sample of 31 people. The data analysis was descriptive analysis, univariate and bivariate analysis using Chi-Square statistical test. The results showed that there was a relationship between food acceptance and nutritional status of the elderly and there was also a relationship between food intake with nutritional status of the elderly.

**Keywords:** elderly, food acceptance, food intake, food service management

## A. Pendahuluan

Menurut Depkes RI, (2003) beberapa data menunjukkan bahwa lebih dari 28,0% lanjut usia yang tinggal Panti Sosial Tresna Werdha (PSTW) di Jakarta memiliki IMT dibawah normal. Panti Tresna Werdha ini biasanya diperuntukkan bagi lansia yang tidak mempunyai sanak keluarga atau teman yang mau menerima sehingga pemerintah wajib melindungi lansia dengan menyelenggarakan Panti Werdha (Darmojo, 2009). Masalah gizi yang terlihat berdasarkan observasi yang dilakukan pada tahun 2010 adalah banyaknya lansia yang ompong atau gigi tanggal, tidak menghabiskan makanan yang diberikan, kurang minum dan terlihat kurus (Ratmini, 2011).

Masalah gizi pada lansia khususnya yang tinggal di Panti Tresna Werdha dipengaruhi oleh beberapa faktor, salah satunya yaitu asupan makanan pada lansia yang disediakan oleh petugas panti. Penyelenggaraan makan di panti jompo bertujuan untuk memenuhi kebutuhan lansia sehingga diperlukan penyusunan menu makanan yang dapat meningkatkan selera makan bagi lansia untuk memenuhi kebutuhan fisiologisnya.

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian kegiatan mulai dari *input*, *process*, dan *output*. *Input* yang terdiri sumber daya manusia, dana, dan sarana fisik dan peralatan, sedangkan *process* adalah seluruh kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan, dan *output* adalah berupa penilaian atau evaluasi mengenai daya terima, ketersediaan makanan yang dapat dikonsumsi guna mencapai status gizi yang optimal (Mujahadah, 2013).

Agar makanan yang disajikan tetap terjaga kualitasnya, maka makanan yang disajikan harus dievaluasi salah satu caranya adalah dengan menghitung daya terima makanan konsumen. Daya terima makanan adalah presentase makanan yang

di konsumsi dari total keseluruhan yang disediakan. Daya terima ini banyak dipengaruhi beberapa faktor diantaranya adalah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan (Ratnasari, 2003). Daya terima erat kaitannya dengan asupan makanan yang mencerminkan suatu interaksi antara fungsi fisiologis dan kondisi lingkungan sehingga dapat mempengaruhi pula status gizi seseorang (Pateda, 2009).

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana sistem penyelenggaraan makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung dan apakah terdapat hubungan antara daya terima, asupan makanan terhadap status gizi lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis sistem penyelenggaraan makanan, hubungan daya terima, asupan makanan terhadap status gizi lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung.

## B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan rancangan *Observasional* dengan pendekatan *Cross Sectional*. Penelitian dilakukan di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung. Penarikan sampel dalam penelitian ini diambil menggunakan metode *Purposive Sampling*, dengan total sampel sebanyak 31 orang. Analisa data yang dilakukan adalah analisis dekriptif, analisis univariat dan bivariat. Analisis deskriptif dilakukan terhadap penyelenggaraan makanan yang ada di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung yang dimulai dari *input*, *process*, dan *output*. Analisis univariat dilakukan terhadap data karakteristik sampel (usia, jenis kelamin, dan status gizi). Analisis bivariat dalam penelitian ini untuk melihat hubungan daya terima

dengan status gizi lansia dan hubungan asupan makanan dengan status gizi lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung.

## C. Hasil dan Pembahasan

### 1. Analisis Deskriptif

#### 1.1 Input

Tenaga pelaksana dalam penyelenggaraan makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung berjumlah lima orang, satu orang koordinator dan empat orang tenaga pengolah. Tenaga pengolah tidak memiliki pembagian tugas yang tetap, selain itu juga tidak diberlakukan sistem *shifting*. Keseluruhan tenaga pengolahan yang berada di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung tidak semua berlatar belakang Gizi atau SMK Tata Boga.

Hal tersebut tentu saja sangat bertolak belakang dengan standar yang telah ditetapkan oleh Kemenkes (2013), bahwa tenaga pelaksana atau pengolah sekurang-kurangnya terdiri dari penjamah makanan yang terampil mengolah makanan, pembersih peralatan yaitu tenaga yang tidak terlatih yang bertugas mencuci dan membersihkan peralatan dan perlengkapan makanan dan pramusaji yaitu tenaga yang terampil atau tidak terampil yang bertugas untuk menyajikan makanan kepada konsumen

Menurut Kemenkes RI (2013), dalam mengelola makanan banyak, pemimpin perlu memperhitungkan kemungkinan-kemungkinan penggunaan dana yang dapat dipakai secara berkesinambungan. Dana sepenuhnya merupakan ketetapan dari pimpinan yang mempertimbangkan kemungkinan di masa mendatang.

Pembiayaan dalam menjalankan semua kegiatan di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung berasal dari Anggaran Pendapatan Belanja

Daerah Pemerintah Daerah Dinas Sosial Provinsi DKI Jakarta, dan terdapat juga penerangan dari berbagai yayasan. Pada tahun 2009 biaya makan satu hari tiap lanjut usia ditetapkan Rp. 15.000 untuk tiga kali makan dan biaya tersebut meningkat pada tahun 2010 dan sampai sekarang menjadi Rp. 25.000 untuk 3 kali waktu makan.

Dapur Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung mudah dijangkau kendaraan dari luar. Pada bagian samping dapur terdapat halaman yang cukup luas sehingga kendaraan dapat masuk hingga dekat dapur. Hal ini memudahkan dalam pengiriman bahan makanan dari luar. Hal tersebut sudah sesuai dengan standar bahwasanya dapur juga harus mudah dicapai kendaraan dari luar, sehingga memudahkan pengiriman bahan makanan dari luar (Kemenkes, 2013).

Luas bangunan dapur di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung  $\pm 120 \text{ m}^2$ . Luas bangunan dapur Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung cukup luas untuk melakukan proses penyelenggaraan makanan sebuah institusi. Apabila dirujuk menurut Kemenkes (2013), bahwa luas ruang produksi sekurang-kurangnya  $2 \text{ m}^2$  per orang tenaga kerja sudah cukup memenuhi syarat apabila dilihat dari luas ruang produksi  $120 \text{ m}^2$  dengan 5 orang tenaga kerja.

Sistem ventilasi harus baik, termasuk pengaturan udara. Cahaya alam baik, namun perlu dilengkapi juga dengan cahaya lampu. Standar sistem ventilasi yang baik adalah 20,0s% dari luas lantai (Kemenkes, 2003). Menurut standar tersebut ventilasi di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung sudah cukup baik karena sudah cukup dilengkapi dengan ventilasi-ventilasi dan pencahayaan yang baik.

#### 1.2 Process

Penyusunan menu di Panti Sosial

1  
Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung dilakukan oleh petugas panti yang bekerjasama dengan Ahli Gizi dari Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Rebo sehingga telah memenuhi standar gizi untuk lanjut usia dan siklus menu yang digunakan adalah siklus menu 10 hari.

Pembelian 1 bahan makanan basah maupun kering di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung dilakukan dengan cara sistem vendor. Penunjukkan vendor dilakukan dengan cara penunjukkan, dan vendor yang bertanggung jawab adalah CV. Karina Lestari dengan kontrak kerja selama 1 tahun dan akan dilakukan perpanjangan setiap tahunnya.

1  
Menurut Kemenkes RI (2007) penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan/penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan dalam perjanjian jual beli. Prinsip dalam penerimaan bahan makanan adalah jumlah yang diterima harus sesuai dengan yang dipesan, mutu yang diterima harus dengan spesifikasi yang disepakati dalam perjanjian dan harga bahan makanan yang tercantum dalam faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum dalam perjanjian jual 1 beli. Penerimaan bahan makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung setiap dua hari sekali, bahan makanan yang datang langsung diperiksa terutama berat dan jumlah bahan makanan basah atau kering yang datang.

Persiapan bahan m 1 makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung dilakukan mulai dari pengupasan bahan makanan, pemotongan, pencucian bahan makanan, dan selanjutnya bahan tersebut siap untuk dilakukan proses pemasakan. 1 Pada persiapan bahan makanan sayuran

dipotong-potong terlebih dahulu setelah itu dicuci. Persiapan untuk makan pagi, siang dan sore dilakukan seluruhnya pada pagi hari dan dilakukan oleh dua orang petugas yang dibantu oleh beberapa lansia dalam mempersiapkan bahan makanan tersebut.

1  
Pengolahan makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia Cipayung 1 dilakukan oleh 5 orang petugas. Dua orang bertugas untuk melakukan proses pemasakan lauk dan sayur 1 dan satu orang bertugas mengolah nasi, dan dua orang melakukan persiapan pengolahan bahan makanan.

Pengolahan makanan dimulai dari pukul 05.00 untuk makan pagi, kemudian untuk makan siang pengolahan dilakukan dimulai pada pukul 09.00, dan untuk makan sore pada pukul 14.00.

Pemorsian makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung dengan sistem Desentralisasi, yaitu makanan dari dapur di porsikan dalam termos-termos besar kemudian akan di bagikan kepada lansia oleh petugas wisma. Jadwal pendistribusian makanan untuk makan pagi dilakukan pada pukul 07.00, makan siang pada pukul 11.45, dan untuk makan sore dilakukan pada pukul 16.10.

### 1.3 Output

Output penyelenggaraan makanan berupa kelengkapan dan kecukupan zat gizi, cita rasa makanan, dan daya terima makanan, untuk melihat kecukupan zat gizi sebelumnya harus dilihat bagaimana daya terimanya terhadap makanan (Purwaningtias, 2013) .

Rata-rata ketersediaan energi lansia dalam satu siklus menu 10 hari sebesar 1713 Kal atau 90,2% dari standar angka kecukupan gizi lansia perempuan dan 73,6% dari angka kecukupan gizi lansia laki-laki. Rata-rata ketersediaan protein 48,2% atau 84,5% dari angka kecukupan gizi lansia perempuan atau

74,2% dari angka kecukupan gizi laki-laki. Rata-rata ketersediaan lemak sebesar 68,4 gram atau 105,2% dari angka kecukupan pria dan 129,0% dari angka kecukupan gizi perempuan dan rata-rata ketersediaan karbohidrat 190,54 gram atau 54,5% dari angka kecukupan karbohidrat laki-laki dan 75,6% dari angka kecukupan karbohidrat perempuan. Rata-rata asupan energi untuk lansia perempuan sudah masuk dalam kategori baik sedangkan untuk lansia laki-laki masih <80% hal tersebut dikarenakan AKG lansia pria yang tinggi tetapi ketersediaan lebih sedikit, sedangkan untuk ketersediaan lemak untuk lansia perempuan ataupun laki-laki cukup tinggi, hal tersebut dikarenakan beberapa menu makanan yang disediakan oleh pihak panti sebagian besar menggunakan teknik pengolahan menggoreng sehingga lemak menjadi meningkat.

## 2. Analisis Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk memperoleh gambaran dari masing-masing variabel yang disajikan dalam bentuk distribusi frekuensi.

Berdasarkan hasil penelitian diperoleh data karakteristik umur yang paling banyak adalah antara 60-80 tahun sebanyak 21 orang (67,7%), pada umur >80 tahun sebanyak 8 orang (25,8%), sedangkan lansia yang paling sedikit dijadikan sampel adalah lansia yang berumur 45-59 tahun sebanyak 2 orang (6,5%). Data Survey Sosial Ekonomi Nasional (2009) yang menyatakan bahwa jumlah lansia perempuan 10,4 juta jiwa, sedangkan jumlah lansia laki-laki 8,8 juta jiwa fenomena ini disebabkan usia harapan hidup perempuan Indonesia lebih tinggi dibanding dengan laki-laki.

Status gizi lansia diketahui sebanyak 20 orang atau 64,5% memiliki status gizi normal dan sebanyak 11 orang atau 35,5% memiliki status gizi tidak normal. Sebagian besar lansia memiliki status gizi status gizi normal dimana hal tersebut berdampak baik mengingat kelompok lansia merupakan kelompok yang rentan. Konsumsi makanan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Keadaan gizi seseorang mempengaruhi penampilan, pertumbuhan dan perkembangannya, kondisi kesehatan serta ketahanan tubuh terhadap penyakit (Ismayanti, 2012).

Lansia yang memiliki status gizi normal dengan sendirinya akan memiliki derajat kesehatan yang baik pula. Seseorang berhasil mencapai usia lanjut, maka salah satu upaya utama adalah mempertahankan atau membawa status gizi yang bersangkutan tetap baik. Status gizi seseorang dipengaruhi banyak faktor, antara lain daya terima makanan yang baik, keadaan lingkungan dan psikologis yang baik, serta budaya setempat (Rahmiati, 2014).

## 3. Analisis Bivariat

Analisis bivariat bertujuan untuk melihat ada atau tidaknya hubungan antara variabel *independent* dengan variabel *dependent* yang diujikan menggunakan uji *Chi-Square* dengan batas kemaknaan yang diperoleh ( $p < 0,05$ ), sehingga apabila hasil penelitian menunjukkan  $p\text{-value} < 0,05$  maka dikatakan terdapat hubungan yang signifikan antara kedua variabel. Variabel yang diujikan antara lain daya terima makanan dengan status gizi lansia dan asupan makanan dengan status gizi lansia.

Tabel 1.  
Hasil Penelitian

Variabel	Sampel		Mean ± SD	p- value
	n	%		
<sup>1)</sup> Umur				
49-59	2	6,5		
60-80	21	67,7		
>80	8	25,8		
<sup>1)</sup> Jenis Kelamin				
Laki-laki	15	48,0		
Perempuan	16	52,0		
<sup>2)</sup> Status Gizi				
Normal	20	64,5		
Tidak Normal	11	35,5		
<sup>2)</sup> Daya Terima Makanan			86,8 ± 10,855	0,003*
<sup>2)</sup> Asupan Makanan				
Asupan Energi			1,564 ± 9,0026	0,013*
Asupan Protein			41,53 ± 1,050	0,047*
Asupan Lemak			46,787 ± 8,38	0,031*
Asupan Karbohidrat			2,3541 ± 5,426	0,031*

Keterangan : \* Signifikan

<sup>1)</sup>Analisis Univariat

<sup>2)</sup>Analisis Bivariat

Hasil analisis hubungan daya terima dengan status gizi lansia dengan menggunakan uji statistik *Chi-Square* menunjukkan bahwa daya terima mempunyai hubungan dengan status gizi lansia *p-value* < 0,05. Semakin tinggi daya terima makanan maka semakin baik asupan makanannya. Daya terima makanan yang baik maka status gizi baik sehingga hubungan bermakna secara statistik. Hasil penelitian sejalan dengan hasil penelitian Mainake (2012) yang menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara daya terima makanan dengan status gizi lansia berarti apabila daya terima makanan baik maka asupan juga baik sehingga semakin baik pula status gizinya.

Hasil analisis hubungan asupan energi dengan status gizi dengan menggunakan uji statistik *Chi-Square* memiliki hubungan dengan *p-value* < 0,05 yang artinya ada hubungan asupan energi dengan status gizi lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01

Cipayung. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan Irianty (2010) yang menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara asupan energi dengan status gizi.

Hasil analisis hubungan asupan protein dengan status gizi dengan menggunakan uji statistik *Chi-Square* memiliki hubungan dengan *p-value* < 0,05 yang artinya ada hubungan asupan protein dengan status gizi lansia. Hasil penelitian sejalan dengan hasil penelitian Marjan dan Marliati (2013) dan Irianty (2010) yang menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara asupan dengan status gizi lansia yang berarti semakin baik asupan protein seseorang maka semakin baik status gizinya atau sebaliknya.

Beberapa penelitian menemukan bahwa orang yang lebih tua atau semakin tua membutuhkan asupan protein yang lebih besar, yaitu sebesar 12,0-14,0% dari porsi untuk orang dewasa yang berguna untuk memelihara keseimbangan nitrogen

dan mengganti sel-sel jaringan yang telah rusak.

Hasil analisis hubungan asupan lemak dengan status gizi dengan menggunakan uji statistik *Chi-Square* memiliki hubungan dengan *p-value* < 0,05 yang artinya ada hubungan asupan lemak dengan status gizi lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung.

Hasil analisis hubungan asupan karbohidrat dengan status gizi dengan menggunakan uji statistik *Chi-Square* memiliki hubungan dengan *p-value* < 0,05 yang artinya ada hubungan asupan karbohidrat dengan status gizi lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung. Hasil penelitian sejalan dengan hasil penelitian Putu dan Anna (2014) yang menunjukkan adanya hubungan yang bermakna antara asupan karbohidrat dengan status gizi lansia.

#### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara daya terima makanan dengan status gizi ( $p < 0,05$ ) dan terdapat juga hubungan antara asupan makanan dengan status gizi lansia ( $p < 0,05$ ) di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Mulia 01 Cipayung.

#### Daftar Pustaka

- Kemkes RI. (2013). *Pedoman Tata laksana Gizi Usia Lanjut Untuk Tenaga Kesehatan*. Jakarta.
- Irianty, A. (2010). Hubungan Menu Hidangan Makan, Kecukupan Energi Serta Protein Dengan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Batu Licin. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 1(2).
- Ismayanti, N. (2012). Hubungan Antara Pola Konsumsi Dan Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Pada Lansia Di Panti Sosial Tresna Werdha Unit Abiyoso Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 1(3), 165-174.
- Mainake, Myckel. B. (2012). Hubungan Antara Tingkat Asupan Energi Dengan Status Gizi Lansia Di Kelurahan Mapanget Barat Kecamatan Mapanget Kota Manado. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, Vol. 1(1).
- Marjan, A.I dan Marliati, SA. (2013). Hubungan Antara Pola Konsumsi Pangan Dan Aktivitas Fisik Dengan Kejadian Osteoporosis Di Panti Werdha Bogor. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, Vol. 8(1), 123-128.
- Mujahadah, S. (2013). Analisis Kualitas Menu, Daya Terima, Tingkat Konsumsi Energi dan Protein Serta Status Gizi Pada Lansia UPT PSLU Pasuruan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol.1(3).
- Moehyi S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Notoatmojo, Soekidjo. (2007). *Kesehatan Masyarakat: Ilmu dan Seni*. Jakarta: Penerbit Rineka Cipta.
- Rahmiati. (2014). Hubungan Pola Makan, Status Gizi, Dan Interaksi Sosial Dengan Kualitas Hidup Lansia Suku Bugis Di Kelurahan Sapanang Kabupaten Pangkep. *Jurnal Gizi*, Vol. 5(1).
- Ratmini, NK. (2011). Hubungan Kesehatan Mulut Dan Kualitas Hidup Lansia. *Jurnal Ilmu Gizi*, Vol. 2(2).
- Ratnasari, L. (2003). Daya Terima Dan Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Pasien Rawat Inap Penderita Penyakit Dalam RSUD Cilangkap. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 2(1).
- Pateda, Sri M. (2009). Hubungan Faktor Sosial Ekonomi Dan Asupan Zat Gizi Lansia Di Wilayah Kerja Puskesmas Sudiang Raya

- Kotamadya Makassar, Vol 4(2).
- Purwaningtiyas Sulistiyo. (2013). Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Jember. *Jurnal Gizi Indonesia*, Vol 1(2), 67-83.
- Sutikno, E. (2011). Hubungan Antara Fungsi Keluarga Dan Kualitas Hidup Lansia. *Jurnal Kedokteran Indonesia*, Vol. 3(1).
- Zelvya, P. (2014). Hubungan Status Gizi Terhadap Kebugaran Lansia Paguyuban Senam Karang Weda Jambangan Surabaya. *Jurnal Kesehatan Olahraga*, Vol. 2(2).

# ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN HUBUNGAN DAYA TERIMA, ASUPAN MAKANAN TERHADAP STATUS GIZI LANSIA

## ORIGINALITY REPORT

13%

SIMILARITY INDEX

11%

INTERNET SOURCES

9%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1

[www.scribd.com](http://www.scribd.com)

Internet Source

11%

2

Titin Aryani. "ANALISIS KUALITAS AIR MINUM DALAM KEMASAN (AMDK) DI YOGYAKARTA DITINJAU DARI PARAMETER FISIKA DAN KIMIA AIR", MEDIA ILMU KESEHATAN, 2019

Publication

2%

Exclude quotes Off

Exclude bibliography On

Exclude matches < 2%

# ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN HUBUNGAN DAYA TERIMA, ASUPAN MAKANAN TERHADAP STATUS GIZI LANSIA

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---

PAGE 6

---

PAGE 7

---

PAGE 8

---