Tipe Koleksi: UHAMKA - Skripsi FIKES

Hubungan Antara Penampilan, Rasa, Dan Variasi Makanan Dengan Asupan Energi Dan Zat Gizi Makro Pada Siswa-Siswi Kelas X Dan XI Madrasah Aliyah Di Pondok Pesantren Turus Pandeglang Banten Tahun 2016

Khoirotunnisa Awaliyah

Deskripsi Lengkap: http://lib.uhamka.ac.id/detail.jsp?id=74350&lokasi=lokal

---

Abstrak

Asupan zat-zat gizi yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan remaja akan membantu remaja mencapai pertumbuhan dan perkembangan yang optimal.Pada remaja seringkali asupan energi dan zat gizi makro tidak tercukupi, karena pada masa ini, remaja sangat aktif dengan berbagai kegiatan, baik itu kegiatan sekolah maupun olahraga.Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara penampilan, rasa, dan variasi makanan dengan asupan energi dan zat gizi makro siswa-siswi kelas X dan XI di Pondok Pesantren Turus Pandeglang Banten.

Jenis penelitian ini adalah penelitian kuantitatif dengan pendekatan Cross Sectional.Dimana pengumpulan data dilakukan pada bulan Agustus 2016. Sebagai sampek penelitian adalah 106 siswa-siswi di Pondok Pesantren Turus Pandeglang Banten yang diambil dengan Random Sampling.

Data dianalisis menggunakan uji Chi Square dengan derajat kepercayaan 95%. Hasil penelitian sebagian siswa-siswi yang memiliki asupan energi kurang (91.2%), asupan protein kurang (92.1%), asupan lemak kurang (89.5%), asupan karbohidrat (84.25), warna makanan cukup menarik (55.3%), bentuk makanan cukup menarik (64.9%), cara penyajian makanan cukup menarik (53.5%), besar porsi cukup sesuai (53.5%), bumbu makanan cukup enak (52.6%), aroma makanan cukup harum (33.3%), tekstur makanan cukup sesuai (57.9%), suhu cukup sesuai (46.5%).

Dari hasil analisis bivariate diperoleh p-value >0.05 bahwa tidak ada hubungan antara Penampilan (warna makanan, bentuk makanan, cara penyajian, dan besar porsi), rasa (bumbu makanan, aroma makanan, tektur makanan, dan suhu), dan variasi makanan dengan asupan energi dan zat gizi makro, namun ada hubungan yang bermakna dengan p-value >0.05 besar porsi, cara penyajian, dan variasi makanan dengan asupan energi, dan ada hubungan yang bermakna dengan p-value >0.05 antara aroma makanan dengan asupan karbohidrat