

HUBUNGAN PENERIMAAN KONSUMEN DAN POLA KONSUMSI PANGAN TERHADAP STATUS GIZI DI LEMBAGA PERMASYARAKAT KELAS II A KABUPATEN MAROS

Apriliansi Amalia^{1*}, Fitri Wahyuni², Icha Dian Nurcahyani³, Andi Rahmaniar⁴, St Nur Intang⁵

Program Studi S1 Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Salewangan Maros, Indonesia^{1,2,3,4,5}

*Corresponding Author : ruslanaprilianiamalia@gmail.com

ABSTRAK

Status gizi seseorang dipengaruhi dari asupan makanannya. Bila tubuh menyerap cukup nutrisi maka secara efisien, tubuh dapat mendukung tingkat memaksimalkan dari potensi seseorang untuk pekerjaan, kemajuan intelektual, perkembangan fisik, dan kesehatan umum. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada hubungan penerimaan konsumen dan pola konsumsi pangan terhadap status gizi di Lembaga Perasyarakatan Kelas II A. jenis penelitian ini digunakan adalah statistik deskriptif kuantitatif dengan metode analisis statistik deskriptif dan uji korelasi *Product Moment Pearson* penelitian ini menggunakan kuesioner, formulir FFQ (*Food Frequency Questionnaire*) pada andikpas. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juli-Agustus 2023 di Lembaga Perasyarakatan Kabupaten Maros. Berdasarkan hasil uji dengan *Korelasi Product Moment Pearson* dapat diketahui bahwa penerimaan konsumen dikalangan andikpas Lembaga Perasyarakatan Kabupaten Maros tidak berpengaruh nyata terhadap status gizi hal ini dapat dilihat dari nilai signifikan sebesar (0,861) atau lebih besar dari nilai alpha 0,05 (5%). Penerimaan konsumen dengan status gizi diperoleh sebesar 0,025 yang berarti hubungan dua variable tidak berpengaruh. Berdasarkan hasil uji *chi square* dapat diketahui bahwa pola konsumsi pangan terhadap status gizi di Lembaga perasyarakatan Kabupaten Maros tidak berpengaruh nyata terhadap status gizi. Hal ini dapat dilihat dari nilai signifikan sebesar 0,659 atau lebih besar dari nilai alpha yang digunakan yakni sebesar 0,05 (5%). Pola konsumsi pangan dengan status gizi di peroleh 0,063 yang berarti hubungan dua variable tersebut tidak berpengaruh. Tidak ada hubungan yang signifikan antara penerimaan konsumen dan pola konsumsi pangan terhadap status gizi para Andikpas Kabupaten Maros. Status gizi pada andikpas rata rata memiliki persentase tertinggi yaitu status gizi normal 80,8% sedangkan presentase terendah yaitu berat badan kurang 19,2 %.

Kata kunci : formular FFQ, kuesioner, status gizi

ABSTRACT

A person's nutritional status is influenced by their food intake. If the body absorbs enough nutrients efficiently, the body can support the level of maximizing a person's potential for work, intellectual progress, physical development, and general health. The type of research used is quantitative descriptive statistics with descriptive statistical analysis methods and Pearson Product Moment correlation tests. This study uses a questionnaire, FFQ (*Food Frequency Questionnaire*) form on andikpas. This study was conducted in July-August 2023 at the Maros Regency Correctional Institution. Based on the test results with Pearson Product Moment Correlation, it can be seen that consumer acceptance among the Maros Regency Correctional Institution students has no significant effect on nutritional status. This can be seen from the significant value of (0.861) or greater than the alpha value of 0.05 (5%). Consumer acceptance with nutritional status was obtained at 0.025, which means that the relationship between the two variables has no effect. Based on the results of the chi square test, it can be seen that the pattern of food consumption on nutritional status in the Maros Regency Correctional Institution has no significant effect on nutritional status. This can be seen from the significant value of 0.659 or greater than the alpha value used, which is 0.05 (5%). The pattern of food consumption with nutritional status was obtained at 0.063, which means that the relationship between the two variables has no effect. The nutritional status of Andikpas on average has the highest percentage, namely normal nutritional status of 80.8% while the lowest percentage is underweight 19.2%.

Keywords : questionnaire, FFQ formula, nutritional status

PENDAHULUAN

Menurut dari Kementerian Kesehatan (Menteri Kesehatan Republik Indonesia &, 2013). Agar mencapai status gizi optimal, manajemen pangan berupaya menyediakan pangan berkualitas tinggi yang memenuhi preferensi pelanggan dalam hal keterjangkauan, keamanan, dan tuntutan gizi. Dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan membutuhkan serangkaian kegiatan yang melibatkan beberapa aspek seperti tenaga kerja sumber daya manusia, peralatan, bahan yang digunakan, serta biaya yang diperlukan. Sumber daya manusia suatu organisasi harus ditangani dengan baik karena merupakan komponen yang krusial. Perencanaan, pengembangan, pemeliharaan, dan pemberdayaan karyawan, serta remunerasi dan evaluasi kinerja perusahaan, semuanya merupakan bagian dari manajemen sumber daya manusia. Berdasarkan hasil (Menteri Kesehatan Republik Indonesia &, 2013). Dari penduduk Indonesia yang berusia minimal 10 tahun, 40,7% mengonsumsi makanan berlemak, berkolesterol, serta gorengan, 26,2% mengonsumsi makanan asin, kemudian 53,1% mengonsumsi makanan manis. Selanjutnya, 93,5% penduduk menunjukkan perilaku kurang mengonsumsi buah dan sayur (Nurdin Rahman, Nikmah Utami Dewi, 2016).

Status Gizi menurut (Menteri Kesehatan Republik Indonesia &, 2013) yakni gangguan yang disebabkan oleh ketidakseimbangan antara kebutuhan nutrisi tubuh untuk metabolisme dan nutrisi yang dikonsumsi melalui makanan (Rudi Sumarlin, 2009). Tingkat kebutuhan fisik akan energi dan nutrisi dari makanan dan nutrisi yang dampak fisiknya dapat diukur menentukan status gizi seseorang. Kondisi tubuh diakibatkan asupan makanan serta penggunaan zat gizi disebut status gizi, yang meliputi gizi berlebih, gizi baik, serta gizi kurang. Pola asuh, pendidikan, lingkungan, masalah sosial ekonomi, dan budaya semuanya memiliki dampak terhadap status gizi. Asupan makanan dan pemanfaatan nutrisi oleh tubuh juga berdampak pada status gizi. Jika tubuh mendapatkan cukup nutrisi dan menggunakannya secara efisien, maka tubuh akan mencapai keadaan gizi ideal yang memungkinkan pertumbuhan fisik, perkembangan intelektual, kemampuan kerja, dan kesehatan umum. Daerah geografis atau kelompok masyarakat yang berbeda mungkin memiliki faktor pemicu yang berbeda untuk perkembangan masalah gizi (Andya, 2022).

Berdasarkan (Risikesdas & 2018). 8,1% remaja Indonesia berusia antara 16 dan 18 tahun kurus (1,4% sangat kurus, dan 6,7% kurus). Prevalensi gizi lebih, khususnya obesitas, pada remaja Indonesia usia 16 sampai 18 tahun meningkat dari 7,3% menjadi 9,5% dan dari 1,6% menjadi 4,0% dibandingkan Risikesdas sebelumnya. Sementara itu, prevalensi obesitas pada remaja usia 16-18 tahun sebanyak 13,5% (9,5% kelebihan berat badan dan 4,0% obesitas). Dan provinsi Maluku usia 16-18 tahun sangat kurus 1,27%, obesitas sebesar 2,61%. Sedangkan di Kabupaten Seram Bagian Barat data status gizi indeks IMT/U usia 16-18 tahun kategori sangat kurus 3,59% dan usia 16-18 tahun kategori obesitas sebesar 3,45% (Risikesdas & 2018). Status gizi seseorang dipengaruhi dari asupan makanannya. Bila tubuh menyerap cukup nutrisi maka secara efisien, tubuh dapat mendukung tingkat memaksimalkan dari potensi seseorang untuk pekerjaan, kemajuan intelektual, perkembangan fisik, dan kesehatan umum. Hal ini dikenal sebagai status gizi yang baik ataupun status gizi optimal. Jika tubuh memperoleh terlalu banyak zat gizi, maka akan terjadi kelebihan gizi, yang dapat menimbulkan dampak negatif atau berbahaya (Noviyanti & Marfuah, 2019).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah ada hubungan penerimaan konsumen dan pola konsumsi pangan terhadap status gizi di Lembaga Permayarakatan Kelas II A.

METODE

Penelitian ini menerapkan pendekatan *cross-sectional* dan bersifat kuantitatif. Penelitian ini dijalankan di Lembaga Permayarakatan Kelas II A di Kabupaten Maros. Waktu penelitian

dimulai pada bulan Juli-Agustus 2023. Populasi dalam penelitian yakni semua tahanan sebanyak 25 orang. Peneliti memakai kuesioner tentang tekstur makanan, rasa makanan, variasi menu dan penampilan makanan serta formulir frekuensi pemakaian bahan pangan ataupun FFQ (*food frequency questionnaire*). Temuan analisis status gizi responden, yakni tinggi badan (cm) serta berat badan (kg).

HASIL

Analisis Univariat

Karakteristik Responden

Karakteristik responden pada penelitian ditetapkan berdasarkan usia, jenis kelamin, pekerjaan orang tua, Pendidikan terakhir orang tua pendapatan keluarga. Hasil analisis dapat dilihat pada grafik dibawah ini. Berdasarkan hasil penelitian, dikumpulkan informasi mengenai usia responden (14 -18 tahun), jenis kelamin, pekerjaan orang tua, pendapatan, pekerjaan ayah dan ibu, serta usia. Jumlah responden ditampilkan dalam tabel berikut:

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik Responden	n	%
Umur (Tahun)		
14	0	0
15	6	11,5
16	24	4,2
17	21	40,4
18	1	1,9
Jenis Kelamin		
Laki laki	50	96,2
Perempuan	2	3,8
Pekerjaan Ayah		
PNS	2	3,8
Guru	1	1,9
Wiraswasta	28	54,7
Nelayan	8	15,1
Petani	13	24,5
Pekerjaan Ibu		
PNS	3	5,7
Guru	2	3,8
Wiraswasta	2	3,8
Ibu Rumah Tangga	45	86,8
Pendapatan Keluarga		
3.000.000	42	80,8
3.500.000	7	13,5
4.000.000	1	1,9
4.500.000	2	3,8

Berdasarkan tabel 1, responden dengan umur dimulai dari 14-18 tahun adalah yang terbanyak pada penelitian ini 16 – 17 tahun, berdasarkan jenis kelamin terdapat jumlah yang mana 2 orang (3,8%) berjenis kelamin perempuan dan 50 orang (96,2%) berjenis kelamin laki-laki, berdasarkan pekerjaan ayah menunjukkan bahwa dari setengah total sampel adalah wiraswasta sebanyak 28 orang, hanya sebanyak 2 orang yang PNS, responden berdasarkan pekerjaan ibu menunjukkan sebanyak 45 responden (86,8%) menyatakan ibu mereka bekerja sebagai ibu rumah tangga, kemudian responden paling sedikit (2,8%) menyatakan ibu mereka bekerja sendiri. Selanjutnya menunjukkan (80,8%) orang tua responden memiliki gaji dibawah UMR. Hanya 19,2% yang orang tuanya memiliki gaji di atas UMR.

Analisis Bivariat

Status gizi seseorang adalah ukuran kesehatan fisik mereka yang ditentukan oleh makanan yang mereka makan dan bagaimana mereka menggunakan zat gizinya. Untuk mengetahui status gizi seseorang maka ada kategori ambang batas indeks massa tubuh yang digunakan. Dalam penelitian ini, indeks massa tubuh yang digunakan adalah tinggi badan dan berat badan. Informasi berikut mengenai tinggi dan berat rata-rata responden berdasarkan hasil pengukuran:

Tabel 2. Status Gizi Responden

	n	%
Normal	42	80,8
Berat badan kurang	10	19,2
Berat badan lebih	-	-
Obesitas	-	-

Data yang dianalisis pada penerimaan konsumen di Lembaga Perumahan (lapas) adalah tingkat kesukaan para tahanan terhadap menu yang disediakan oleh penyelenggaraan makanan. Tingkat kesukaan dapat diketahui dengan *Uji Chi-Square* dengan tiga jawaban yaitu baik, sedang, buruk. Karakteristik yang diuji antara lain tekstur makanan, rasa makanan, variasi menu, penampilan makanan.

Tabel 3. Frekuensi Penilaian Tekstur Makanan Responden

Tekstur Makanan	n	%
Tingkat Tekstur Makanan Pokok (Nasi)		
Lembut	21	40,4
Sedang	29	55,8
Padat	2	3,8
Tingkat Tesktur Lauk Hewani (Daging, Ikan, Ayam, Dll)		
Sangat empuk	20	38,5
Sedang	28	53,8
Empuk	4	7,7
Tingkat Tekstur Lauk Nabati (Tempe)		
Keras	20	38,5
Empuk	26	50,0
Lembek	6	11,5
Tingkat Tekstur Lauk Nabati (Tahu)		
Keras	18	34,6
Empuk	30	57,7
Lembek	4	7,7
Tingkat Keseluruhan Dari Segi Tekstur Makanan Yang Disajikan		
Baik	19	36,5
Sedang	29	55,8
Buruk	4	7,7

Berdasarkan tabel 3, menunjukkan penilaian responden terhadap tekstur makanan, menunjukkan penilaian para tahanan sebagian besar menilai tingkatan tesktur makanan pokok nasi, lembut sbanyak 21 orang (40,4%), sedang 29 orang (55,8%), padat sebanyak 2 orang (3,8%). Penilaian dari pada tahanan sebagian besar menilai tingkatan pada karakteristik yaitu tingkat tekstur lauk hewani, sangat empuk 20 (38,5%) sedang 28 orang (53,8%) empuk 4 orang (7,7%). Menunjukkan penilaian para tahanan sebagian besar menilai tingkatan pada karakteristik tingkat tekstur lauk nabati (tempe), keras sebanyak 20 orang (38,5%), empuk sebanyak 26 orang (50%) lembek sebnayak 6 orang (11,5%). menyatakan para tahanan menilai

tingkat tekstur lauk nabati (tahu), keras 18 orang (34,6%), empuk 30 orang (57,7%), lembek 4 orang (7,7%). Menunjukkan penilaian tahanan pada tingkat keseluruhan dari segi tekstur yang disajikan, baik 19 orang (36,5%), sedang 29 orang (55,8%), buruk 4 orang (7,7%).

Tabel 4. Frekuensi Penilaian Rasa Makanan Responden

Rasa Makanan	n	%
Tingkat Rasa Sayuran Yang Disajikan		
Asin	11	21,2
Hambar	25	48,1
Manis	16	30,8
Tingkat Bumbu Makanan Yang Disajikan		
menyengat	17	32,7
Sedang	26	50,0
Bau	9	17,3
Tingkat Aroma Makanan Yang Disajikan		
Sedap	18	34,6
Sangat sedap	31	59,6
Sedang	3	5,8
Tingkat Temperature/Suhu Makanan Yang Disajikan		
Panas	23	44,2
Hangat	24	46,2
Dingin	5	9,6
Tingkat Keseluruhan Mengenai Rasa Makanan Yang Disajikan		
Baik	18	34,6
Sedang	28	53,8
Buruk	6	11,5

Selanjutnya pada tabel 4, menunjukkan penilaian responden terkait rasa makanan, menunjukkan penilaian rasa sayuran yang disajikan asin 11 orang (21,2%), hambar 25 orang (48,1%), manis 16 tahun (30,8%). Penilaian terhadap bumbu makanan yang disajikan menyengat 17 orang (32,7%), sedang 26 Orang (50%), bau 9 orang (17,3%). Menunjukkan penilaian para tahanan terhadap aroma makanan sedap 18 orang (34,6%), sangat sedap 31 orang (59,6%), sedang 3 orang (5,8%). Menunjukkan penilaian para tahanan pada tingkat temperature/suhu makanan yang disajikan panas 23 orang (44,2%), hangat 24 orang (46,2%), dingin 5 orang (9,6%). Penilaian para tahanan terhadap tingkat keseluruhan mengenai rasa makanan yang disajikan baik sebanyak 18 orang (34,6%), sedang sebanyak 28 orang (53,8%), buruk sebanyak 6 orang (11,5%).

Tabel 5. Frekuensi Penilaian Variasi Menu Responden

Variasi Menu	n	%
Resep Makanan Yang Disajikan		
Baik	13	25,0
Sedang	31	59,6
Buruk	8	15,4
Variasi Pengolahan Bahan Makanan Yang Digunakan		
Menarik	20	38,5
Sangat menarik	26	50,0
Sedang	6	11,5
Variasi Bahan Makanan Yang Digunakan		
Menarik	24	46,2
Sangat menarik	26	50,0
Sedang	2	3,8
Siklus (Perputaran) Menu Yang Disajikan		

Sangat variasi	24	46,2
Variasi	21	40,4
Sedang	7	13,5
Tingkat Keseluruhan Variasi Menu		
Baik	18	34,6
Sedang	27	51,9
Buruk	7	13,5

Tabel 6. Frekuensi Penilaian Penampilan Makanan Responden

Penampilan Makanan	n	%
Tingkat Besar Porsi Lauk Nabati Yang Disajikan		
Baik	17	32,7
Sedang	29	55,8
Buruk	6	11,5
Tingkat Kombinasi Makanan Yang Disajikan		
Baik	19	36,5
Sedang	25	48,1
Buruk	8	15,4
Penilaian Bentuk/Potongan Makanan Yang Disajikan		
Halus	18	34,6
Kasar	24	46,2
Tebal	10	19,2
Tingkat Kematangan Makanan Yang Disajikan		
Baik	30	57,7
Sedang	16	30,8
Buruk	6	11,5
Tingkat Keseluruhan Penampilan Makanan Yang Disajikan		
Baik	20	38,5
Sedang	25	48,1
Buruk	7	13,5

Selanjutnya pada tabel 5, menunjukkan penilaian responden terkait variasi menu, penilaian resep makanan yang disajikan para tahanan baik 13 orang (25%), sedang 31 orang (59,6%), buruk 8 orang (15,4%). penilaian terhadap variasi dalam pengolahan bahan makanan yang digunakan menarik sebanyak 20 orang (30,5%), sangat menarik sebanyak 26 orang (50%), sedang sebanyak 6 orang (11,5%). Penilaian para tahanan terhadap variasi bahan makanan yang digunakan menarik 24 orang (46,2%), sangat menarik 26 orang (50%), sedang 2 orang (3,8%). Penilaian para tahanan terhadap siklus (perputaran) menu yang disajikan sangat variasi 24 orang (46,2%), variasi 21 orang (40,4%), sedang 7 orang (13,5%). Penilaian para tahanan terhadap tingkat keseluruhan variasi menu yang disajikan baik 18 orang (34,6%), sedang 27 (51,9%), buruk 7 orang (13,5%).

Selanjutnya pada tabel 6, menunjukkan penilaian responden terkait penampilan makanan, penilaian para tahanan terhadap tingkat besar porsi lauk nabati yang disajikan baik 17 orang (32,7%), sedang 29 orang (55,8%), buruk 6 orang (11,5%). Penilaian para tahanan terhadap kombinasi makanan yang disajikan baik 19 orang (36,5%), sedang 25 orang (48,1%), buruk 8 orang (15,4%). Penilaian terhadap bentuk/potongan makanan yang disajikan halus 18 orang (34,6%) sedang 24 orang (46,2%) tebal 10 orang (19,2%). Penilaian para tahanan terhadap karakteristik penampilan makan yaitu tingkat kematangan makanan yang disajikan baik 30 orang (57,7%), sedang 16 orang (30,8%), buruk 6 orang (11,5%). Penilaian para tahanan terhadap tingkat keseluruhan pada penampilan makanan yang disajikan baik 20 orang (38,5%), sedang 25 orang (48,1%), buruk 7 orang (13,5%).

Berdasarkan tabel 7 dari hasil Uji Chi Square dapat diketahui bahwa penerimaan konsumen andikpas Lembaga permasyarakatan Kelas II A Kabupaten Maros tidak

berpengaruh nyata terhadap status gizi. Hal ini dapat dilihat dari nilai signifikan ($p=0,238$) atau lebih besar dari nilai alpha yang digunakan yakni sebesar $p>0,05$ (5%) berarti hubungan dua variable tersebut tidak signifikan.

Tabel 7. Hubungan Penerimaan Konsumen dengan Status Gizi di Lembaga Permasyarakatan Kabupaten Maros

Penerimaan Konsumen	Status gizi			<i>P = value</i>
	Normal	Berat badan kurang	Total	
Baik	15 (35,7%)	2 (20,0%)	17 (32,7%)	0,238
Sedang	22 (52,4%)	8 (80,0%)	30 (57,7 %)	
Buruk	5 (11,9%)	0 (0,0%)	5 (9,6%)	

Tabel 8. Hubungan Pola Konsumsi Pangan dengan Status Gizi Lembaga Permasyarakatan Kabupaten Maros

Pola Konsumsi Pangan	Status gizi			<i>P = value</i>
	Normal	Berat badan kurang	Total	
1-3 X/Hari	5 (100,0%)	0 (0,0%)	5 (100,0%)	0,446
1-3x/Minggu	36 (78,3%)	10 (21,7%)	46 (100,0%)	
3-6x/Minggu	1 (100,0%)	0 (0,0%)	1 (100,0%)	

Berdasarkan tabel 8 menunjukkan hasil *Uji Chi Square* dapat diketahui bahwa pola konsumsi pangan terhadap status gizi di Lembaga permasyarakatan Kabupaten Maros tidak berdampak nyata pada status gizi hal ini bisa dilihat melalui nilai signifikan berjumlah ($P=0,446$) ataupun lebih besar akan nilai alpha dipakai yakni berjumlah $P>0,05$ (5%) nilai yang berarti hubungan dua variable tersebut tidak signifikan.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap lima puluh dua responden di Lembaga Pemasyarakatan Kelas II A, dapat dikumpulkan informasi tentang usia responden yang berkisar antara empat belas sampai delapan belas tahun, jenis kelamin, pekerjaan orang tua, pendapatan, serta pekerjaan ibu dan ayah:

Menunjukkan bahwa ada 6 (11,5%) responden yang berusia 15 tahun, 24 (46,2%) yang berusia 16 tahun, 21 (40,4%) yang berusia 17 tahun, dan 1 (1,9%) yang berusia 18 tahun. Dua perempuan (3,8%) dan lima puluh laki-laki (96,2%) merupakan populasi tersebut. Pekerjaan ayah dari setengah total sampel adalah wiraswasta sebanyak 28 orang, sebanyak 2 orang yang PNS. Sebagian besar pekerjaan ibu responden merupakan ibu rumah tangga sebanyak 45 orang (86,8 %), sedangkan pekerjaan ibu yang paling sedikit wiraswasta sebanyak 2 orang (3,8%) . menyatakan sebagian besar (80,8%) orang tua responden mempunyai gaji dibawah UMR, hanya 19,2% yang orang tuanya memiliki gaji di atas UMR.

Status Gizi Andikpas Lembaga Permasyarakatan Kelas II A Kabupaten Maros

Status gizi seseorang merupakan tolok ukur kesehatan fisiknya berdasarkan makanan yang dikonsumsi dan cara mengonsumsi obat-obatan. Keseimbangan antara zat gizi yang dibutuhkan untuk metabolisme tubuh dan zat gizi yang diperoleh dari makanan menentukan status gizi seseorang. Setiap orang memiliki kebutuhan gizi yang berbeda-beda, tergantung pada usia, jenis kelamin, berat badan, tingkat aktivitas fisik harian, dan faktor-faktor lainnya. Dapat dilihat bahwa persentase tertinggi yaitu status gizi normal sebanyak 42 orang (80,8%) sedangkan persentase terendah yaitu berat badan kurang sebanyak 10 orang (19,2 %).

Hubungan Penerimaan Konsumen dengan Status Gizi di Lembaga Permasyarakatan Kabupaten Maros

Melalui hasil uji dengan *Uji Chi Square* bisa dipahami jika penerimaan konsumen dikalangan andikpas Lembaga permasyarakatan Kab. Maros tidak berdampak nyata pada status gizi hal ini bisa dilihat melalui nilai signifikan ($p=0,238$) ataupun lebih besar akan nilai alpha dipakai yaitu $p>0,05$ (5%) berarti hubungan dua variable tersebut tidak signifikan atau tidak berpengaruh. Tekstur makanan dipengaruhi oleh cara pengolahan, potongan, dan bentuk dari hidangan yang disiapkan dengan satu bahan dan diolah dengan sejumlah metode, seperti memanggang, mengukus, merebus, dan menggoreng. Tekstur dapat mempengaruhi rasa yang ditimbulkan. Tekstur juga dapat meliputi dari potongan setiap jenis bahan makanan (Telisa et al., 2023). Hasil penelitian ini sekitar hampir 50 % menyatakan tekstur makanan pokok (nasi) sedang, dari tekstur lauk hewani dan nabati sedang dan empuk. Dari keseluruhan segi tekstur makanan yang disajikan sedang.

Rasa makanan adalah metode pemilihan makanan yang harus dipisahkan dari rasa makanan itu sendiri. Rasa makanan meliputi aroma, rasa, tekstur, dan kehangatannya (Oktaviani et al., 2023). Dari rasa sayur yang disajikan hampir 50% menyatakan hambar, dari segi bumbu sedang (tidak menyengat dan tidak berbau), aromanya sangat sedap, dari suhu makanan hangat. Dari keseluruhan rasa makanan yang disajikan responden menilai kualitas sedang. Penataan kategori makanan dalam satu kali makan yang bervariasi pada setiap penyajiannya dikenal sebagai variasi menu. Agar responden tidak bosan makan, menu harus bervariasi. Makanan yang disajikan akan dikonsumsi karena perubahan menu akan membangkitkan minat makan dan berbagai masakan akan meningkatkan selera makan. Jenis makanan tunggal yang disajikan secara berkala dalam waktu singkat akan menjadi monoton (Oktaviani et al., 2023). Dari hasil penelitian, sekitar 50% responden menyatakan resep makanan yang disajikan bervariasi, dari aspek pengelolaan dan jenis bahan makanan sangat menarik, siklus perputaran menu sangat bervariasi. Secara keseluruhan penilaian responden terhadap variasi menu adalah sedang.

Indra penglihatan, yang sangat peka terhadap warna, bentuk, tekstur, gaya penyajian, dan ukuran porsi, sangat dipengaruhi oleh penampilan makanan yang disajikan. Penampilan makanan meliputi warna, bentuk, tekstur, besar porsi, dan penyajian (Hartati et al., 2022). Dari tingkat besar lauk nabati yang disajikan hampir setengah responden (50%) menyatakan porsi sedang, tingkat kombinasi makanan sedang. Penilaian responden terhadap bentuk atau potongan makanan adalah kasar, tingkat kematangan makanan baik. Penilaian secara keseluruhan penampilan makanan yang disajikan adalah sedang.

Hubungan Pola Konsumsi Pangan dengan Status Gizi Lembaga Permasyarakatan Kabupaten Maros

Berdasarkan hasil uji dengan *Uji Chi Square* dapat diketahui bahwa pola konsumsi pangan terhadap status gizi di Lembaga permasyarakatan Kab. Maros tidak mempunyai pengaruh yang nyata terhadap status gizi. Hal ini dibuktikan dengan nilai signifikansi ($P=0,446$) yang lebih besar dari nilai alpha yang digunakan yaitu $P>0,05$ (5%) yang berarti hubungan dua variable tersebut tidak signifikan.

Jenis, jumlah, dan kuantitas makanan yang dikonsumsi setiap orang digambarkan berdasarkan kebiasaan konsumsi makanannya. Gambaran sejauh mana kecukupan gizi telah terpenuhi juga terbentuk dari kebiasaan asupan makanan. Nutrisi bermanfaat bagi kesehatan karena membantu mengembangkan dan memelihara jaringan tubuh serta menyediakan energi. Kebutuhan nutrisi setiap orang berbeda-beda berdasarkan usia, jenis kelamin, dan tingkat aktivitas fisik. Seseorang dapat dianggap memiliki status gizi yang baik jika asupan zat gizinya sesuai dengan kebutuhannya. Namun, karena memenuhi kebutuhan gizi itu sulit, masalah status gizi dapat muncul pada siapa saja dan kapan saja dalam hidupnya. Oleh karena itu, penting

untuk meningkatkan pengetahuan tentang pemenuhan gizi pada usia muda. Menerapkan pola makan yang seimbang dalam hal kuantitas dan kualitas berdasarkan kebutuhan gizi setiap orang dimulai dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral dapat meningkatkan kesadaran akan pemenuhan kebutuhan gizi. Kesadaran akan pemenuhan kebutuhan gizi dapat ditingkatkan dengan menerapkan pola makan yang seimbang dari segi kuantitas dan kualitas sesuai dengan kebutuhan gizi setiap orang, mulai dari karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral.

KESIMPULAN

Melalui dari hasil penelitian di peroleh tidak ada hubungan penerimaan melalui hasil uji dengan *Uji Chi Square* bisa dipahami jika penerimaan konsumen dikalangan andikpas Lembaga Permayarakatan Kabupaten Maros tidak berdampak nyata pada status gizi hal ini bisa dilihat melalui nilai signifikan ($p=0,238$) ataupun lebih besar akan nilai alpha dipakai yaitu $p>0,05$ (5%) berarti hubungan dua variable tersebut tidak signifikan atau tidak berpengaruh, dan dari hasil uji dengan *Uji Chi Square* dapat diketahui bahwa pola konsumsi pangan terhadap status gizi di Lembaga Permayarakatan Kabupaten Maros tidak mempunyai pengaruh yang nyata terhadap status gizi. Hal ini dibuktikan dengan nilai signifikansi ($P=0,446$) yang lebih besar dari nilai alpha yang digunakan yaitu $P>0,05$ (5%) yang berarti hubungan dua variable tersebut tidak signifikan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kepada kepada UPT Lembaga Permayarakatan Kabupaten Maros, STIKes Salewangan terkhusus Prodi S1 Gizi serta semua pihak yang telah membantu dalam peneletian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adha, A. S. A., & Suseno, S. H. (2020). Pola Konsumsi Pangan Pokok dan Kontribusinya Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Masyarakat Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(6), 988–995.
- Adriani, M. (2011). *Pola Asuh Makan Pada Balita Dengan Status Gizi Kurang Di Jawa Timur , Jawa Tengah Dan Kalimantan Tengah , Tahun 2011 (Feeding Pattern for Under Five Children with Malnutrition Status in East Java , West Java , and Central Kalimantan , Year 2011)*. 2011, 185–193.
- Andya, M. D., Sopiandi, S., Hariyadi, D., & Dahliansyah, D. (2022). Hubungan Aktifitas Fisik Dan Pola Makan Terhadap Status Gizi Pada Remaja. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 5(2), 268. <https://doi.org/10.30602/pnj.v5i2.1092>
- Asmara, T., Rosadi, P., Setiawan, R., Kesehatan, P., Kesehatan, P., & Bandung, K. (2021). Media Promosi Kesehatan Scrapbook Tentang Gizi Seimbang Bagi Siswa Kelas 4 Health Promotion Media Scrapbook About Balanced Nutrition for Class 4. *Jurnal Kesehatan Siliwangi*, 2(1), 206.
- Bintang, A. Z., & Mandagi, A. M. (2021). Kejadian Depresi Pada Remaja Menurut Dukungan Sosial Di Kabupaten Jember. *Journal of Community Mental Health and Public Policy*, 3(2), 92–101. <https://doi.org/10.51602/cmhp.v3i2.55>
- Charina, M. S., Sagita, S., Koamesah, S. M. J., & Woda, R. R. (2022). Hubungan Pengetahuan Gizi dan Pola Konsumsi Dengan Status Gizi Pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Nusa Cendana. *Cendana Medical Journal*, April, 197–204.
- Dewi. (2013). Hubungan Antara Pengetahuan Gizi, Sikap Terhadap Gizi Dan Pola Konsumsi

- Siswa Kelas Xii Program Keahlian Jasa Boga Di SMK Negeri 6 Yogyakarta. *jurnal Siswa Kelas Xii Program Keahlian Jasa Boga YOGYAKARTA*, 1, 30.
- Handayani, V. R., & Ayustaningwarno, F. 2021. (n.d.). *Bunga Rampai Penyelenggara a n M a k a n a n* | 103.
- Hartati, Y., Telisa, I., & Siregar, A. (2022). Karakteristik Pasien, Preferensi, Penampilan, Rasa dan Sisa Makanan Biasa di Rumah Sakit Kota Palembang. *Jurnal Pustaka Padi*, 1(2), 51–56.
- Kemendes RI 2022. (2022). Hasil Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2022. *Kemendes*, 1–150.
- Kustipia, R., Pakpahan, T. H., Gizi, I., Kesehatan, F. I., Unggul, U. E., & Jeruk, K. (2016). *Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Dandaya Terima Menu (Persepsi) Yang Disajikan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya*. 8.
- Mahmud. (2019). *Global Health Science , Volume 4 Issue 3 , September 2019 ISSN 2503-5088 (p) 2622-1055 (e) Global Health Science ----- http://jurnal.csdforum.com/index.php/ghs Global Health Science , Volume 4 Issue 3 , September 2019 ISSN 2503-5088 (p) 2622-1055 (. 4(3), 144–149.*
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia, & 2013, N. 1 T. (2013). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2013*. 1–30.
- Nabila, N. U., & Telisa, I. (2022). *Pola Menu , Standar Porsi , Serta Analisis Zat Gizi Makro Terhadap Status Gizi Remaja Pada Penyelenggaraan Makanan di Asrama*. 1(2), 32–37.
- Noviyanti, R. D., & Marfuah, D. (2019). Hubungan Pengetahuan Gizi, Aktivitas Fisik, dan Pola Makan terhadap Status Gizi Remaja. *University Research Colloquium*, 421–426.
- Nurdin Rahman, Nikmah Utami Dewi, F. A., & Bagian. (2016). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Makan Pada Remaja SMA Negeri 1 Palu*. 7, 43–52.
- Nurholilah, A., Prastia, T. N., & Rachmania, W. (2019). Hubungan Pola Makan Dengan Status Gizi Remaja Di Smk It an Naba Kota Bogor Tahun 2019. *Promotor*, 2(6), 450. <https://doi.org/10.32832/pro.v2i6.3135>
- Oksandi, O., Rahman, N., & Arifuddin, A. (2019). Penyelenggaraan Makanan Di Lembaga Pemasarakatan Kelas IIA Palu. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2), 55. <https://doi.org/10.22487/gjgk.v2i2.11320>
- Oktaviani, A., Afrinis, N., & Verawati, B. (2023). Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan SisaMakanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4, 133–147.
- Pantaleon, maria goret. (2019). Hubungan pengetahuan gizi dan kebiasaan makan dengan status gizi remaja putri di SMAN 2 Kota Kupang. *Chmk Health Journal*, 3(3), 69–76.
- Rima melati. (2016). Hubungan Cita Rasa Makan Siang Yang Disajikan Dengan Daya Terima Siswa-Siswi Kelas Vii Di Smp It Iqra Kota Bengkulu Tahun 2016. *Applied Microbiology and Biotechnology*, 85(1), 6.