

ANALISIS KETERSEDIAAN ENERGI DAN ZAT GIZI MENU CAFETERIA BAGI AWARDEE IISMA VOKASI DI WOOSONG UNIVERSITY KOREA SELATAN

NAURA NUR SHADRINA KUSNANDAR



**MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Analisis Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Menu Cafeteria Bagi *Awardee* IISMA Vokasi di Woosong University Korea Selatan” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli Tahun 2024

Naura Nur Shadrina Kusnandar
J0306201001

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

NAURA NUR SHADRINA KUSNANDAR. Analisis Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Menu Cafeteria Bagi *Awardee* IISMA Vokasi di Woosong University Korea Selatan. Dibimbing oleh ROSYDA DIANA H.

Pola makan mahasiswa saat ini masih kurang memenuhi standar nilai gizi yang sehat dan tren makanan yang beredar cenderung kurang memerhatikan kandungan gizinya, sehingga peran cafeteria sebagai penyedia makanan di sekolah perlu dioptimalkan dengan cara melakukan perancangan menu dengan ketersediaan energi dan zat gizi yang sesuai dengan kebutuhan mahasiswa. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi yang ada pada menu cafeteria Woosong University terhadap kebutuhan energi dan zat gizi *awardee* IISMA Vokasi dengan metode *visual record* dan *food recall* yang didukung dengan wawancara dengan *awardee* maupun ahli gizi yang terlibat, serta melakukan perbandingan standar porsi dengan resep yang sudah ada untuk mendapatkan jumlah estimasi kandungan gizi hidangan dalam menu. Rata-rata tingkat ketersediaan energi dan zat gizi pada menu cafeteria Woosong University terhadap 29 *awardee* IISMA Vokasi adalah 102% (normal) untuk energi, 172% (normal) untuk protein, 125% (normal) untuk lemak, dan 83% (defisit tingkat ringan) untuk karbohidrat.

Kata kunci: iisma *awardee*, kantin, ketersediaan energi dan zat gizi, menu

ABSTRACT

NAURA NUR SHADRINA KUSNANDAR. Analysis of Energy and Nutrient Availability in Cafeteria Menus at Woosong University, South Korea for Vocational IISMA *Awardees*. Supervised by ROSYDA DIANA H.

Developing menus considering the required energy and nutrients available to students according to their dietary requirements in the cafeteria might play a more significant role in the school's nutritional program. Students' current diets continue to fall short of the recommended daily allowances for nutrients, and modern eating styles typically give less thought to the food's nutritional worth. Using visual record and food recall methods, data confirmation from participant and nutritionist interviews, and portion standards, this study compares the energy and nutritional availability of the Woosong University cafeteria menu to the energy and nutritional needs of IISMA Vocational *awardees*. This study aims to compare IISMA's dietary and energy needs. The average energy and nutrient availability levels of the Woosong University cafeteria menu for the 29 IISMA Vocational *awardees* were 102% (normal) for energy, 172% (normal) for protein, 125% (normal) for fat, and 83% (mild deficit) for carbohydrate.

Keywords: cafeteria, energy and nutrient availability, iisma *awardee*, menu



Judul Proyek Akhir : Analisis Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Menu
Cafeteria Bagi Awardee IISMA Vokasi
di Woosong University Korea Selatan
Nama : Naura Nur Shadrina Kusnandar
NIM : J0306201001

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rosyda Dianah, SKM., MKM.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Annisa Rizkiriani, S. Gz, M. Si.
NPI. 201811198808132007

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, MT.
NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian:
20 Juni 2024

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Swt. yang telah melimpahkan nikmat dan rahmat sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan proyek akhir dengan judul ‘Analisis Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Menu *Cafeteria* Bagi *Awardee* IISMA Vokasi di Woosong University Korea Selatan’ ini dengan baik. Tugas akhir ini disusun dengan tujuan memenuhi syarat untuk mendapatkan gelar sarjana terapan pada program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi, Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor. Bantuan dan dukungan dari berbagai pihak tidak lepas banyak pihak, oleh karena itu penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karuniaNya yang memberikan penulis keteguhan hati dan kesehatan selama menjalani proses penyusunan tugas akhir ini,
2. Ibu Rosyda Dianah, SKM, MKM sebagai dosen pembimbing yang senantiasa memberikan masukan dan arahan dalam menyusun tugas akhir ini sehingga menjadi karya tulis yang utuh dan berbobot,
3. Ibu Annisa Rizkiriani, S.Gz., M.Si. selaku dosen penguji dan kepala program studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi yang senantiasa memberikan masukan membangun terkait substansi tugas akhir yang penulis buat,
4. Ari Kusnandar, Indria Budhiyanty, dan Khalid Athaya Kusnandar, orang tua dan adik tercinta atas doa, cinta, dan dukungan tanpa batas yang diberikan untuk penulis,
5. Ibu Cho Yuri selaku ahli gizi cafeteria Woosong University yang telah membantu memberikan informasi dan wawasan mengenai berbagai hal yang penulis gunakan dalam penyusunan tugas akhir ini,
6. Teman-teman serta pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu persatu jasanya dalam membantu penulis.

Penulis sadar masih adanya kekurangan dalam laporan proyek akhir ini sehingga besar harapan penulis agar mendapatkan masukan berupa kritik maupun saran membangun guna evaluasi di masa yang akan datang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi dalam bidang terkait terutama dalam pembelajaran industri jasa makanan dan gizi.

Bogor, Juli 2024

Naura Nur Shadrina Kusnandar

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	v
I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II METODOLOGI	
2.1 Desain, Tempat, dan Waktu Penelitian	4
2.2 Jumlah dan Cara Penarikan Sampel	4
2.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	4
2.4 Pengolahan dan Analisis Data	6
2.5 Definisi Operasional	8
III HASIL DAN PEMBAHASAN	
3.1 Karakteristik dan Pola Makan <i>Awardee</i>	9
3.2 Gambaran Menu <i>Cafeteria</i> di Woosong University	11
3.3 Analisis Tingkat Ketersediaan Energi dan Zat Gizi pada Menu	13
3.4 Kontribusi Energi dan Zat Gizi untuk Satu Kali Makan	18
3.5 Evaluasi dan Rekomendasi Menu	18
IV SIMPULAN DAN SARAN	
4.1 Simpulan	20
4.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	25
RIWAYAT HIDUP	43

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
 1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.