

GAMBARAN TINGKAT KESUKAAN LANSIA DAN DAYA TERIMA MENU SAYURAN DI UPTD KESEJAHTERAAN SOSIAL LANJUT USIA DI KUPANG

Yolanda Benu¹, Anita Ch. Sembiring¹, Maria Helena Dua Nita¹

¹Program studi Gizi, Poltekkes Kemenkes Kupang

ABSTRAK

Pada lansia, hilangnya indera perasa membuat mengunyah makanan menjadi tidak nyaman atau menimbulkan masalah, sehingga menyebabkan kelesuan atau anoreksia, terutama pada makanan keras dan berserat tinggi seperti makanan nabati, hewani, atau daging. Penerimaan ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, antara lain penampilan dan rasa makanan yang disajikan serta waktu penyajiannya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran tingkat kesukaan lansia dan daya terima menu sayuran di UPTD Kesejahteraan Sosial Lanjut Usia Di Kupang Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif dan berbasis survei untuk mengumpulkan informasi mengenai tingkat kesukaan lansia terhadap sayuran. Populasi adalah lansia yang berada di UPTD Kesejahteraan Sosial Lanjut Usia di Kupang berjumlah 79 orang yang menggunakan teknik purposive sampling. Instrumen yang digunakan yaitu Kuesioner untuk mengukur tingkat kesukaan, timbangan dan Formulir Comstok untuk mengukur daya terima makanan. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan lansia terhadap menu sayuran yang dihidangkan menurut lansia yang mengatakan kurang puas terhadap rasa menu sayuran sebanyak 11 lansia (36.7%) dari 30 lansia, aroma menu sayuran sebanyak 15 lansia (50.0%) dari 30 lansia, tekstur menu sayuran sebanyak 13 lansia (43,3%) dari 30 lansia, dan warna menu sayuran sebanyak 15 lansia (50.0%) dari 30 lansia. Sedangkan daya terima lansia terhadap sayuran dari 30 responden terdapat 21 lansia (70,0%) memiliki daya terima yang baik.

Kata kunci: lansia, daya terima, tingkat kesukaan

ABSTRACT

In the elderly, loss of taste makes chewing food uncomfortable or problematic, leading to lethargy or anorexia, especially with hard, high-fiber foods such as plant, animal or meat foods. This acceptance is influenced by several factors, including the appearance and taste of the food served and the time it is served. The purpose of this study was to determine the description of the level of preference of the elderly and the acceptability of the vegetable menu at the UPTD Social Welfare for the Elderly in Kupang. The research method used was descriptive and survey-based to collect information about the level of elderly preference for vegetables. The population was the elderly who were at the UPTD of Elderly Social Welfare in Kupang, totaling 79 people who used purposive sampling technique. The instruments used were questionnaires to measure the level of preference, scales and Comstok Forms to measure food acceptance. The results showed that the level of elderly preference for the vegetable menu served according to the elderly who said they were less satisfied with the taste of the vegetable menu as many as 11 elderly (36.7%) of 30 elderly, the aroma of the vegetable menu as many as 15 elderly (50.0%) of 30 elderly, the texture of the vegetable menu as many as 13 elderly (43.3%) of 30 elderly, and the color of the vegetable menu as many as 15 elderly (50.0%) of 30 elderly. While the elderly's acceptance of vegetables from 30 respondents there were 21 elderly (70.0%) had good acceptance.

Keywords: elderly, acceptability, level of favorability

*Corresponding Author:

Yolanda Benu
Program Studi Gizi Poltekkes Kemenkes Kupang
Email: yolandabenu553@email.com

PENDAHULUAN

Pertumbuhan penduduk lanjut usia telah mengakibatkan peningkatan masalah kesehatan kejadian kekurangan gizi diyakini berpotensi menimbulkan risiko kesehatan bagi seluruh penduduk lanjut usia, sebagaimana diungkapkan oleh (Sharkey dkk., 2002 dalam Rabiatal dkk., 2017). Berbagai perubahan fisik dan mental terjadi seiring bertambahnya usia. Aspek psikologis, fisiologis, dan sosial ekonomi dari kondisi seseorang dipengaruhi oleh perubahan tersebut. Selain itu, perubahan menyebabkan kemunduran biologis seperti meningkatnya angka penyakit dan durasi penyakit yang berkepanjangan selama penyembuhan berlangsung (Wirakusumah, 2001 dalam Rabiatal dkk., 2017)

Kebijakan Indonesia lebih mengutamakan peran keluarga dibandingkan lansia. Di beberapa negara, terjadi penurunan tunjangan anak untuk lansia. Dengan menawarkan fasilitas pelatihan, panti asuhan menjadi solusi tepat dalam membantu lansia (Rabiatal et al, 2017).

Penduduk lanjut usia di Panti Asuhan Tresna Werdha mengalami kesulitan gizi karena berbagai faktor, antara lain penyediaan makanan oleh petugas. Tujuan perencanaan Di panti jompo, sangat penting untuk menciptakan menu makanan yang dapat memenuhi kebutuhan nutrisi dengan meningkatkan nafsu makan.

Seiring dengan hal tersebut, semakin banyak anggota keluarga dan masyarakat yang bergabung dengan populasi lanjut usia. Standar hidup penduduk dan angka harapan hidup pun meningkat seiring dengan hal tersebut. (BKKB, 2012 dalam Rabiatal dkk., 2017) Umur penduduk Indonesia pada tahun 1980 adalah 52,2 tahun seperti yang dikemukakan penulis. Durasi ini bertambah hingga 59,8 tahun, pada tahun 1990, dengan rata-rata 63,6 tahun dari tahun 1995 hingga 2000, 64,5 antara tahun 2010 dan 71,1 pada tahun 2020. Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) mendefinisikan 65 tahun sebagai usia di mana seseorang dianggap benar-benar tua dan dalam keadaan sehat (Fatmah, 2010 dalam Rabiatal dkk., 2017). Laporan Bappenas pada tahun 2008 menunjukkan bahwa jumlah lansia akan meningkat menjadi 62,4 juta pada tahun 2025. Populasi lansia dengan jumlah penduduk yang relatif tinggi memerlukan perhatian lebih terhadap kesejahteraan fisik dan sosialnya.

Perubahan karakter pribadi, asupan gizi, faktor kesehatan dan perilaku psikososial Masalah gizi menjadi salah satu faktornyalansia (Sharkey dkk, 2002 dalam Rabiatal dkk., 2017). Diantara kelainan gigi tersebut terdapat yang mempengaruhi fungsi mengunyah. sensasi pengecap, penekanan nafsu makan, dan demensia, sehingga dapat terjadi perubahan asupan makanan yang berujung pada defisiensi gizi (Wirakusumah 2001 dalam Rabiatal dkk. 2017). Pada tahun

2003, Revina melaporkan bahwa permasalahan gizi yang dialami lansia di Indonesia adalah 31,0% penurunan gizi dan 1,8% peningkatan gizi (Saniawan, 2007 dalam Rabiatal et al. 2007).

Pada lansia, hilangnya indera perasa membuat mengunyah makanan menjadi tidak nyaman atau menimbulkan masalah, sehingga menyebabkan kelesuan atau anoreksia, terutama pada makanan keras dan berserat tinggi seperti makanan nabati, hewani atau daging (Departemen Kesehatan RI, 2012 dalam Rabiatal et al.,2017)).

Nafsu makan merupakan salah satu faktor yang menentukan penerimaan diet pada lansia. Penerimaan pangan mangacu pada kemampuan seseorang dalam mengkonsumsi pangan sesuai dengan kebutuhan gizinya Tubuh manusia memerlukan pasokan nutrisi yang konstan, termasuk energy berbasis makanan, Untuk berfungsi dengan baik dan menjaga kesehatan diri. Jika makanan masih tersisa, ia harus mencicipinya. Salah satu pendekatannya adalah dengan menentukan tingkat penerimaan makanan tersebut dari konsumen. Penerimaan makan merupakan persentase total makanan yang dikonsumsi. Penerimaan tersebut sangat dipengaruhi oleh berbagai faktor termasuk faktor lainnya adalah penampilan dan rasa makanan yang disajikan (Wijaya et al, 2020).

BAHAN DAN METODE

Jenis yang digunakan adalah deskriptif dan berbasis survei untuk mengumpulkan informasi mengenai tingkat kesukaan lansia terhadap sayuran. Lokasi dan Waktu Penelitian ini akan dilakukan di UPTD Kesejahteraan Sosial Lanjut Usia Di Kupang. Populasi Penelitian ini mencakup populasi lansia yang berada di UPTD Kesejahteraan Sosial Lanjut Usia di Kupang. Kelompok lansia berjumlah 79 orang. Adapun kriteria inklusi adalah Lansia berusia minimal 55 tahun, memiliki ingatan yang baik, bersedia untuk melakukan wawancara. Kriteria eksklusi meliputi lansia dengan penyakit fisik berat, lansia dengan kondisi kesehatan mental, lansia yang menolak diwawancarai, lansia yang tidak hadir pada saat pengukuran. Data primer diperoleh dari peneliti melalui perolehan informasi secara langsung dari sumber atau objek penelitian. Wawancara dilakukan dengan formulir comstock dan kuesioner untuk mengumpulkan informasi utama dalam penelitian ini di UPTD Kesejahteraan Sosial Lanjut Usia Di Kupang. Data tingkat kesukaan lansia dan daya terima menu sayuran diambil dengan cara menggunakan formulir comstock dan kuesioner, dikumpulkan kemudian diolah tabel distribusi frekuensi digunakan untuk menyajikan data dan kemudian menjelaskannya. secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

disajikan

Karakteristik pasien yang diambil adalah jenis kelamin, usia, tingkat pendidikan dan asupan lemak dan natrium pasien di Poli Jantung RSUD Prof Dr. W. Z. Johannes Kupang. Setelah melakukan pengumpulan data selama 25. Peneliti mengkaji tentang gambaran tingkat asupan lemak dan natrium dari pasien Jantung Koroner komplikasi Hipertensi yang telah bersedia sebagai responden di Poli Jantung selama 25 hari.

Tabel 1. Distribusi Sampel Rasa Sayuran

Tingkat kesukaan	Jumlah	Persentase
Sangat suka	7	23.3
Suka	8	26.7
Kurang suka	11	36.7
Tidak suka	4	13.3
Total	30	100.0

Tabel ini menunjukkan bahwa dari 30 lansia, 11 (36,7%) menyatakan ketidakpuasan terhadap rasa menu sayur

Tabel 2. Distribusi Sampel Aroma Menu Sayuran

Tingkat kesukaan	Jumlah	Persentase
Sangat suka	4	13.3
Suka	5	16.7
Kurang suka	15	50.0
Tidak suka	6	20.0
Total	30	100.0

Dari 30 lansia, 15 (50,0%) menyatakan ketidakpuasan terhadap aroma menu sayur

Tabel 3. Distribusi Sampel Tekstur Menu Sayuran

Tingkat kesukaan	Jumlah	Persentase
Sangat suka	4	13.3
Suka	6	20.0
Kurang suka	7	23.3
Tidak suka	13	43.3
Total	30	100.0

Ada 13 (43,3%) lansia yang menyatakan ketidakpuasan terhadap tekstur menu sayur

Tabel 4. Distribusi Sampel Warna Menu Sayuran.

Tingkat kesukaan	Jumlah	Persentase
Sangat suka	4	13.3
Suka	9	30.0
Kurang suka	15	50.0
Tidak suka	2	6.7
Total	30	100.0

Terdapat 15 (50,0%) dari 30 lansia menyatakan ketidakpuasan terhadap warna menu sayur yang

Tabel 5. Distribusi Sampel Daya Terima Sayuran

Daya Terima	Jumlah	Persentase
Baik	21	70.0
kurang baik	9	30.0
Total	30	100.0

Ada 21 lansia (70,0%) yang mempunyai daya terima yang baik.

Tingkat Kesukaan Lansia Berdasarkan Rasa Menu Sayuran

Rasa suatu makanan merupakan aspek terpenting setelah kemunculannya. Pengalaman indrawi terhadap makanan ditentukan oleh persepsi visual, sedangkan sensasi yang dihasilkan oleh rasa dan penglihatan merangsang saraf. Faktor-faktor yang tercantum merupakan indikasi penilaian responden yang kurang memadai terhadap rasa makanan tersebut. Penilaian responden terhadap aroma, rasa, tekstur, tingkat penyelesaian, dan suhu makanan.

Hal ini berdasarkan data yang telah dijelaskan rasa menu sayuran sebanyak 11 lansia (36.7%) yang mengatakan kurang suka. Dari 11 lansia (36.7%) yang kurang suka terhadap rasa bumbu sayur putih campur labu siam dan mie yang disajikan karena rasa sayuran itu tidak terlalau sedap sehingga tidak mengundang selera lansia. Rasanya kurang menonjol saat ditelan dan tidak cocok di lidah. Penelitian yang dilakukan di Panti Sosial Sasana Trebni Werdha Kasih Sayang Ibu Cubadak Batusangkar pada tahun 2015 menemukan bahwa 10 dari 30 orang (33,3%) tidak menganggap makanan yang disajikan beraroma. Berbeda dengan penelitian (Hardi, 2021) responden yang menyatakan (30%) rasa makanan (sayuran) yang disajikan puas.

Tingkat Kesukaan Lansia Berdasarkan Aroma Menu Sayuran

Bau yang berasal dari makanan mempunyai wangi yang kuat sehingga dapat merangsang indera dan memancing rasa lapar. Makanan yang berbeda bertanggung jawab atas aromanya. Demikian pula, teknik memasak yang beragam akan menghasilkan rasa dan aroma yang berbeda-beda dari beberapa makanan. Baunya akan menggugah nafsu makan, karena indera penciuman merupakan salah satu cara untuk merasakan rasa suatu makanan. Aroma dapat dirasakan melalui indera penciuman, terutama terdapat pada hidung (Oktaviani et al., 2023)

Hal ini berdasarkan data yang telah dijelaskan aroma menu sayuran sebanyak 15 lansia (50.0%)

yang mengatakan kurang suka. Dari 15 lansia (50.0%) yang kurang suka terhadap aroma sayur putih campur labu siam dan mie yang disajikan karena aroma sayur itu hambar kurang membangkitkan selera makan lansia. Rasa makanan dinilai tinggi oleh sebagian besar responden (92,6%) mengemukakan bahwa hal ini konsisten dengan penelitian sebelumnya. Namun demikian, dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Hartati dkk, 2023) yaitu 56,7% responden menyatakan aroma makanan (sayuran) yang disajikan cukup harum.

Tingkat Kesukaan Lansia Berdasarkan Tekstur Menu Sayuran

Kekerasan, kepadatan, atau ketebalan adalah tiga ciri penentu tekstur makanan. Konsistensi ini digambarkan sebagai cair, kenyal, dan keras. Variasi tekstur makanan lebih menawan dari hanya satu. Makanan yang mempunyai tekstur padat atau lembut memperlambat indera perasa kita. Tekstur makanan merupakan Poin ini penting untuk dipahami karena akan berdampak representasi visual makanan. Tekstur makanan adalah hal yang dapat diukur. ciri-ciri makanan di mulut yang dapat diidentifikasi (Oktaviani dkk. , 2023).

Setelah menganalisis data, hasilnya ditentukan. penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 13 lansia (43,3%) yang mengatakan kurang suka. Dari 13 lansia (43,3%) yang kurang suka terhadap tekstur sayur putih campur wortel dan labu siam yang disajikan karena wortel yang masih keras dan sayur putih yang berserat sehingga ada beberapa lansia yang giginya tidak kuat untuk mengunyah. Hal ini sejalan dengan penelitian (Erawan, 2016) Berdasarkan penilaian, 18 orang (60%) tidak menemukan tekstur makanan yang memuaskan setelah mengamati penilaian pasien. Tidak bisa dibedakan dari penelitian (Lumbantoruan, 2012) yang menyatakan 54,8% pasien menyukai tekstur makanan di RS Puri Cinere Depok.

Tingkat Kesukaan Lansia Berdasarkan Warna Menu Sayuran

Warna makanan penting untuk diperhatikan karena akan mempengaruhi penampilan makanan. Kombinasi warna pada makanan akan menjadi daya Tarik bagi lansia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa warna menu sayuran sebanyak 15 lansia (50,0%) yang mengatakan kurang suka. Dari 15 lansia (50,0%) yang kurang suka terhadap warna sayur putih campur labu siam dan mie Disajikan karena warna sayurnya kurang enak dan cara pengolahan menu makanannya kurang beragam karena setiap hari sayuran yang diolah hanya bening saja. Penelitian (Nareswara, 2017) di RSUD Kota

Semarang yang menyatakan 53,7% pasien tidak puas dengan tampilan warna makanan yang terlalu pucat. Berbeda dengan hasil penelitian (Dahlia & Wiwit 2021) 70% pasien menyukai warna makanan yang disajikan di rumah sakit termasuk jenis yang menarik

Daya Terima

Kajian yang dilakukan mengungkapkan, 70 pers en lansia, yakni 21lansia, menerima dengan baik dari 30 pesertanya. Dalam penelitian yang dilakukan di Sasana Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Cubadak Batusangkar (Comala, 2015), ditemukan bahwa 80% dari 27 peserta survei dianggap reseptif dan 92 persen tidak. Penelitian yang menghubungkan asupan makanan dengan konsumsi energi, protein, dan status gizi pada lansia berbeda dengan penelitian lainnya (Rofiqoh et al. , 2018) masyarakat Tresna Werdha Minaula, Kendari 10,2% (n = 5) kurang menerima makanan. Penerimaan menu sayur dipengaruhi oleh kondisi pada lansia, seperti buruknya kesehatan pada lansia yang menyebabkan nafsu makannya berkurang. Hal ini akan mempengaruhi status kesehatan dan gizi lansia

Namun, Penerimaan dipengaruhi oleh rangsangan visual dan pencernaan yang dipicu oleh makanan, sensorik, dan pendengaran. Kepuasan dapat berbeda-beda pada setiap orang karena sifatnya yang relatif. Namun, Faktor interpersonal menjadi salah satu penyebab seseorang tidak bisa menghabiskan makanan yang disajikan kepadanya. Pengeluaran, kebiasaan makan, dan adanya pedoman makan tertentu merupakan faktor internal yang berkontribusi terhadap fenomena ini. Kondisi medis biasanya mengakibatkan penurunan nafsu makan. Orang yang sehat mempunyai nafsu makan yang baik, dan sebaliknya. Namun. Anoreksia, malabsorpsi, dan kebiasaan makan dapat mempengaruhi status gizi dan mempercepat terjadinya malnutrisi. Hal ini terutama berlaku selama sakit.

KESIMPULAN DAN SARAN

Sebanyak 11 responden (36,7%) kurang suka terhadap rasa sayuran, Sebanyak 15 responden (50.0%) kurang suka terhadap aroma sayuran, Sebanyak 13 responden (43,3%) kurang suka terhadap tekstur sayuran, Sebanyak 15 responden (50.0%) kurang suka terhadap warna sayuran, Sebanyak responden 9 (30.0%) memiliki daya terima kurang baik

Perlu dilakukan modifikasi menu sayuran agar dapat meningkatkan nafsu makan lansia. Menu sayur sebelum dimodifikasi yaitu sup sayur putih campur wortel dan labu siam. Bahan yang digunakan selain sayur putih, wortel dan labu Siam bisa di modifikasikandengan kentang atau sayuran lainnya. Sehingga menambah cita rasa sayuran, aroma, tekstur, dan warna agar meningkat kan nafsu makan lansia. Selain di modifikasikandengan bahan makanan yang

lainnya, sayuran pun dapat di olah dengan variasi menyangberbedayaitu dengan santan kelapa.

DAFTAR PUSTAKA

- Comala, Ranni. (2015). Perbedaan Daya Terima Lansia Berdasarkan Penampilan Dan Rasa Makanan Di Panti Sosial Sasana Tresna Werdha Kasih Sayang Ibu Cubadak Batusangkar Tahun 2015. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/index.php?p=show_detail&id=3084
- Dahlia, Nurdini dan Wiwit Wijayanti. (2021). "Faktor Internal dan Eksternal Pelayanan Makanan yang Mempengaruhi Kepuasan Pasien di Ruang Rawat Inap Kelas 3 RSUD Budhi Asih Jakarta Timur," *Jurnal Kesehatan Masyarakat Perkotaan* .vol. 1(2), pp. 10–21, Universitas Mohammad Husni Thamrin Program Studi Gizi. <http://journal.thamrin.ac.id/index.php/jkmp/article/view/1195>
- Erawan, Derie. (2016). Gambaran Kepuasan Pelayanan Makanan Biasa Pada Menu Makan Siang Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit M Yunus Bengkulu Tahun 2016 Disusun. Karya Tulis Ilmiah. Repository Politeknik Kesehatan Bengkulu Jurusan Gizi <http://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/2171/1/PROPOSAL%20KARYA%20TULIS%20ILMIAH%20KTI%20derie.pdf>
- Hardi, Syafira Asri. (2021). Gambaran Kepuasan Pasien Dalam Pelayanan Gizi Di Rumah Sakit M.Natsir Solok Tahun 2021. Karya Tulis Ilmiah Repository Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat Bukit tinggi. <http://eprints.umsb.ac.id/973/1/18007%20syafira%20asri%20hardi.pdf>
- Hartati, Yuli., dkk. (2023). Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Kelas 3 Terhadap Penampilan dan Cita Rasa Makanan Lunak di Rumah Sakit. 2(1), 811. Poltekkes Kemenkes Palembang <https://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/view/452/282>
- Listiyaningsih. 2011. Hubungan antara Konsumsi Makanan Berserat dengan Terjadinya Konstipasi pada Lansia di RW IV Kelurahan Wiyung Surabaya. Malang: Universtas Brawijaya. http://repository.unusa.ac.id/3628/1/K-T01700_abstract.pdf
- Lumbantoruan, Dian Berdhika Sari. 2012. "Hubungan Penampilan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa pada Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Meil 2012", Skripsi. Jakarta : Universitas Indonesia Fakultas Kesehatan Masyarakat. <https://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20320509-S-PDFDian%20Berdhika%20Sari%20Lumbantoruan.pdf>
- Nareswara, Angelina Swaninda. (2017) "Hubungan Kepuasan Pasien Dari Kualitas Makanan Rumah Sakit Dengan Sisa Makanan Di Rsud Kota Semarang", *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(01), pp. 3439. <https://ilgi.respati.ac.id/index.php/ilgi2017/article/view/11/5>
- Nida, Khairun. 2011. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Jiwa Sambang Lihum. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Boreno Banjarbaru. Program Studi Gizi Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjarbaru <https://perpustakaanhb.files.wordpress.com/2011/11/skripsi3.pdf>
- Oktaviani, Ari. Nur Afrinis., dan Besti Verawati. (2023). Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu makanan dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan. 4, 133–147. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas PahlawanN Tuanku Tambusai. <https://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/jkt/article/view/12104/10261>
- Purba, Marni BR. (2018). Gambaran Daya Terima Sayuran Menu Pagi Hari Pertama, Ketiga Dan Kelima Pada Pasien Rawat Inap Di Ruang Seruni Rsud. Dr. M. Yunus Bengkulu. Karya Tulis Ilmiah. Repository Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu http://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/2131/1/K-TI_MARNI%20BR%20PURBA.pdf
- Rabiatul, Tubilas Aulia. Sugeng Maryanto., dan Purbowati. (2017). Hubungan Antara Tingkat Kesukaan Lansia Dengan Daya Terima Menu Sayur Di Rumah Pelayanan Sosial Lanjut Usia "Wening Wardoyo" Ungaran. <http://repository2.unw.ac.id/1367/>
- Rofiqoh, Rofqoh. La Banudi., dan Pertiwi Sari Buna. (2018). Hubungan Daya Terima Makanan Dan Tingkat Konsumsi Energi, Protein Dengan Status Gizi Pada Lansia Di Panti Sosial Tresna Werdha Minaula Kendari. Vol 5 No 1 75–83 (2018): *Jurnal Gizi Ilmiah*. Poltekkes Kemenkes Kendari <https://stikesks-kendari.e-journal.id/JGI/article/view/386/204>
- Wijaya, Ayu Sandi. Laras Sitoayu., dan Tiurma Heryawanti Pakpahan. (2020). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Hubungan Daya Terima ,Asupan Makanan Terhadap Status Gizi Lansia. *Jurnal Sains Kesehatan*, Vol.24, No1. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul Jakarta <https://jurnal.stikestrimandirisakti.ac.id/index.php/jks/article/view/1/pdf>