

**FAKTOR INTERNAL DAN EKSTERNAL TERHADAP DAYA TERIMA IBU HAMIL PADA
PEMBERIAN MAKANAN TAMBAHAN BERBASIS PANGAN LOKAL****Ayu Arami¹ , Fitriani^{2*} , Teungku Nih Farisni³**^{1,2,3} *Jurusan Kesehatan Masyarakat Universitas Teuku Umar Aceh*fitriani.teukuumar@gmail.com

Keywords:*Acceptability, Local
Food, PMT, KEK*

ABSTRACT

Background : The problem of malnutrition in pregnant women continues to attract attention. One of them is the risk of chronic energy deficiency in pregnant women. Chronic energy deficiency in pregnant women is a problem that involves reduced protein and energy intake during pregnancy and can cause health problems for the mother and fetus. **Objective :** To determine the influence of internal and external factors on the acceptance of pregnant women when providing additional food based on local food as an effort to reduce KEK in the work area of the Cot Kuta District Health Center, Nagan Raya. **Method :** in this research is a quantitative approach with a non-parametric analytical descriptive research type. **Results :** There is an influence of internal factors, namely the nutritional knowledge variable with (P value = 0.04), external factors, namely the food texture variable with (P Value = 0.02), food taste with (P value = 0.02), food taste with (P value = 0.04). P Value = 0.05), food variety with (P Value = 0.04) and food aroma with (P Value = 0.04). Meanwhile, the factors that have no influence are internal factors, namely education with (P Value = 0.09) and eating habits with (P Value = 0.76). **Conclusion :** There is an influence of internal and external factors on the acceptance of pregnant women through food waste during supplementary feeding. "There is an influence between internal factors from the variable nutritional knowledge on the acceptability of pregnant women, then there is another influence from external factors, namely the variables of food taste, texture, variety and aroma of food on the acceptability of pregnant women."

PENDAHULUAN

Masalah kekurangan gizi pada ibu hamil terus menarik perhatian. Pertama, ibu hamil berisiko mengalami kekurangan energi kronis. Kekurangan energi kronis pada ibu hamil adalah masalah berkurangnya asupan protein dan energi selama kehamilan dan dapat menyebabkan masalah kesehatan bagi ibu dan janin. Wanita hamil yang berisiko mengalami kekurangan energi kronis dapat ditandai dengan lingkaran lengan atas (LILA) sebesar 23,5(Suryani *et al.*, 2021)

Gizi merupakan faktor penentu keberhasilan promosi kesehatan di Indonesia: anak balita, anak sekolah, dan ibu hamil merupakan kelompok rentan yang memerlukan perhatian khusus karena dampak kekurangan gizi. Masalah malnutrisi pada ibu hamil adalah kurang energi kronis (KEK) (Kemenkes, 2018)

Kurang Energi Kronis (KEK) adalah suatu kondisi di mana ibu menderita kekurangan energi dan protein kronis, yang menyebabkan masalah kesehatan pada ibu

dengan LILA di bawah 23,5 cm, terlihat kurus dan berisiko melahirkan bayi. Hal ini menyebabkan retardasi pertumbuhan intrauterin (IUGR), berat badan lahir rendah (BBLR) dan kekhawatiran (Ilmu *et al.*, 2024). Ibu hamil dengan KEK melahirkan bayi dengan berat badan lahir rendah dan mengalami distosia serta keguguran; konsekuensi dari KEK termasuk anemia pada bayi baru lahir, kerusakan otak, dan perdarahan intrauterin yang juga dapat berdampak (Ilmu *et al.*, 2024)

Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) melaporkan pada tahun 2017 bahwa prevalensi kekurangan energi kronis (KEK) selama kehamilan adalah 35% hingga 75% di seluruh dunia. WHO juga melaporkan bahwa 40% kematian ibu di negara berkembang berhubungan dengan KEK (Mendoza *et al.*, 2020). Banyaknya kasus KEK di Indonesia kemungkinan besar disebabkan oleh pola makan yang tidak seimbang sehingga mengakibatkan tidak tercukupinya kebutuhan nutrisi tubuh.

Survei Kesehatan Nasional (Riskesdas) yang diterbitkan pada tahun 2018, peningkatan risiko pemberian makanan pendamping ASI pada ibu hamil (usia 15-49 tahun) masih sangat tinggi, yaitu sebesar 17,3%. Angka ini menunjukkan bahwa proporsi ibu hamil yang menderita KEK semakin meningkat. Angka ini diharapkan dapat menurun sebesar 1,5 persen per tahun di masa depan dan mencapai target 10 persen pada tahun 2024 (Kemenkes RI, 2018)

Di wilayah Aceh, prevalensi ibu hamil yang berisiko mengalami KEK adalah 8,5% (Kemenkes RI, 2022). Menurut Puskesmas Nagan Raya, kejadian KEK pada tahun 2020 adalah 158 (5,2%) dan 140 (4,6%) pada tahun 2021; di Puskesmas Cot Kuta, kejadian KEK pada tahun 2020 adalah 21 (12,5%) dan 22 (4,6%) pada tahun 2021 (13,2%). Selain itu, terdapat 15 kasus KEK pada perempuan antara Januari hingga September 2022. Mereka sedang hamil.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan peneliti di wilayah kerja puskesmas Cot Kuta Kabupaten Nagan Raya khususnya pada desa Cot Kuta, Cot Peuradi, Lueng Baro, Macah, Blang Sapek, dan Suak Billi yang merupakan desa yang sudah ada ketetapan Qanun Desa yang ditetapkan pada tahun 2022 terkait dengan Penanggulangan KEK pada Ibu hamil. Dapat diketahui bahwa saat ini masih adanya Kejadian KEK di wilayah tersebut

dengan didampingi oleh bikor, staf gizi, bidan desa, kader serta aparat gampong dan para tuha peut peneliti mendapatkan informasi tersebut. Terkait pemberian makanan khususnya pada ibu hamil sejauh ini sudah dilaksanakan dengan baik namun kembali lagi pada individu masing-masing ibu hamil bagaimana cara ia mencukupi asupan gizi nya dengan baik selain mendapatkan program makanan tambahan dari posyandu.

Oleh sebab itu Pemberian suplemen gizi berbasis pangan lokal khususnya kepada kelompok masyarakat ibu-ibu hamil merupakan salah satu strategi untuk mencari solusi permasalahan gizi. Berdasarkan hasil penelitian pertama, peneliti tertarik melakukan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh internal dan eksternal terhadap penerimaan ibu hamil dalam pemberian makanan tambahan berbasis pangan lokal untuk mengurangi KEK di wilayah kerja Puskesmas Cot Kuta, Kabupaten Nagan Raya.

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah kuantitatif dengan desain penelitian *cross Sectional*

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian ini di wilayah kerja puskesmas Cot Kuta Kabupaten Nagan Raya khususnya pada desa Cot Kuta, Cot Peuradi, Lueng Baro, Macah, Blang Sapek, dan Suak Billi. Penelitian dilakukan pada bulan Februari-Mai 2023.

Populasi dan Sampel.

Populasi penelitian adalah 32 ibu hamil yang tinggal di desa Cot Kuta, Cot Peuradi, Blang Sapek, Macah, Suak Bili, dan Lueng Baro, di Kecamatan Suka Makmue. Kabupaten Naganlaya, Provinsi Aceh. Sampel penelitian ini adalah 32 ibu hamil.

Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan sekunder, data primer diperoleh langsung pada saat wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner yang terditi dari karakteristik responden (nama, umur, pendidikan dan LILA), kuesioner mengenai faktor internal (kebiasaan makan, dan pengetahuan gizi), kuesioner mengenai faktor eksternal (rasa makanan,

tekstur makanan, rasa makanan dan variasi makanan) dan Kuesioner Sisa Makanan menggunakan Formulir Metode Taksiran Visual Skala Comstock. Sedangkan untuk data sekunder yaitu diperoleh dari data ibu hamil yang ada di puskesmas Cot Kuta Kecamatan Suka Makmue Kabupaten Nagan Raya.

Pengolahan dan Analisis Data

Analisis univariat dan bivariat digunakan. Analisis univariat dilakukan untuk mengidentifikasi/menganalisis setiap variabel dari hasil penelitian. Analisis bivariat adalah teknik analisis data yang digunakan untuk menganalisis hubungan antara dua variabel atau

lebih secara bersamaan. Dalam penelitian ini, uji-t digunakan untuk mengetahui pengaruh masing-masing variabel independen terhadap variabel dependen.

HASIL

Analisis univariat adalah analisis terhadap data penelitian yang ingin mengetahui gambaran distribusi frekuensi dari tiap-tiap variabel. Dalam penelitian ini karakteristik responden dibagi menurut umur, pendidikan, pekerjaan dan Lingkar Lengan Ibu. Berikut adalah hasil univariat berdasarkan karakteristik responden :

Tabel 1. Karakteristik Responden

Variabel	Frekuensi	%
Umur		
Remaja Awal	1	3.1
Remaja Akhir	8	25.0
Dewasa Awal	21	65.6
Dewasa Akhir	2	6.3
Pendidikan		
Tinggi	28	87.5
Rendah	4	12.5
Pekerjaan		
Bekerja	4	12.5
Tidak Bekerja	28	87.5
LILA (cm)		
Normal	29	90.6
Tidak Normal	3	9.4
Daya Terima (sisa makanan)		
Habis		
Tidak Habis	26	81.3
	6	18.8

Berdasarkan Tabel 1 diketahui bahwa umur pada kelompok dewasa awal sebanyak 21 dengan persentase sebesar (65.6%) dibandingkan dengan kelompok remaja awal sebanyak 1 dengan persentase sebesar (3.1%). Hal ini berarti umur Ibu Hamil rata-rata berada di kelompok dewasa awal dengan umur 26-35 tahun. Pendidikan responden lebih banyak yang berpendidikan tinggi 28 (87.5) dibanding dengan

Pendidikan rendah. Sedangkan pekerjaan didominasi oleh yang tidak bekerja dibanding yang bekerja yaitu sebanyak 28 (87.5%). Kondisi LILA lebih banyak yang normal 29 (90.6) dibanding yang tidak normal. responden berdasarkan Sisa Makanan habis sebanyak 27 dengan persentase sebesar (81.3%) dibandingkan dengan sisa makanan tidak habis sebanyak 6 dengan persentase sebesar (18.8%).

Tabel 2. Pengaruh Faktor Internal dan Eksternal Terhadap Daya Terima Ibu Hamil

Variabel	Sisa Makanan				Total		P	t
	Habis		Tidak Habis		F	%		
	F	%	F	%				
Pendidikan								
Tinggi	28	87.5	24	92.3	4	66.7	0,09	1.739
Rendah	4	12.5	2	7.7	2	33.3		
Pengetahuan Gizi								
Baik	13	40.6	10	38.5	3	50.0	0,04	-2.078
Kurang Baik	19	59.4	16	61.5	3	50.0		
Kebiasaan Makan								
Biasa	14	43.8	12	46.2	2	33.3	0,76	-0.304
Tidak Biasa	18	56.3	14	53.8	4	66.7		
Tekstur Makanan								
Baik	20	62.5	14	53.8	6	100.0	0,02	-2.430
Kurang Baik	12	37.5	12	46.2	0	0.0		
Rasa Makanan								
Enak	22	68.8	16	61.5	6	100.0	0,05	-2.046
Kurang Enak	10	31.3	10	38.5	0	0.0		
Variasi Makanan								
Bervariasi	26	81.3	20	76.9	6	100.0	0,04	-2.212
Kurang Bervariasi	6	18.8	6	23.1	0	0		
Aroma Makanan								
Harum	27	84.4	22	84.6	5	83.3	0,04	-2.110
Kurang Harum	5	15.6	4	15.4	1	16.7		

Berdasarkan Tabel 2 Menunjukkan bahwa variabel dari faktor internal yaitu pengetahuan gizi dan faktor eksternal yaitu tekstur makanan, rasa makanan, variasi makanan dan aroma makanan merupakan faktor yang berpengaruh secara signifikan terhadap

daya terima ibu hamil (P Value $<0,05$). Sedangkan variabel dari faktor internal yaitu pendidikan dan kebiasaan makan tidak berpengaruh terhadap daya terima ibu hamil (P value $>0,05$).

PEMBAHASAN

Pengaruh Pendidikan Terhadap Daya Terima (sisa makanan) Pada Ibu Hamil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi responden berdasarkan Pendidikan dengan pendidikan Tinggi sebanyak 28 dengan persentase sebesar (87.5%) dibandingkan dengan pendidikan rendah sebanyak 4 dengan persentase sebesar (12.5%). Berdasarkan Hasil Uji statistik Dengan menggunakan regresi linier, dapat dilihat bahwa nilai P -value tabulasi hitung sebesar 0,09 lebih besar dari nilai tingkat signifikansi $\alpha 0,05$ dan nilai t hitung sebesar -1,739 lebih kecil dari nilai t tabel sebesar 2,042, sehingga variabel tersebut dapat dikatakan tidak signifikan, pendidikan tidak memiliki pengaruh terhadap daya terima (sisa makanan) pada ibu hamil.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Syaunyah dkk sisa makanan tidak memiliki hubungan dengan tingkat pendidikan dengan sisa makanan pada pasien (Syaunyah *et al.*, 2020). Berdasarkan hasil observasi di lapangan kebanyakan responden berpendidikan tinggi daripada rendah. Pendidikan tinggi maupun rendah tidak menjamin seseorang untuk menghabiskan makanan ataupun menyisakan makanan. Hal ini tergantung pada kondisi seseorang bukan dari segi pendidikan tinggi maupun rendah yang ia miliki. Namun pada kondisi ini dapat dilihat bahwa baik dari seseorang yang berpendidikan tinggi dan rendah terdapat ada yang menyisakan makanan, bisa kemungkinan disebabkan oleh kondisi nafsu makan yang sedang menurun atau kurangnya selera untuk makan makanan yang disajikan pada saat itu.

Pengaruh Kebiasaan Makan Terhadap Daya Terima (sisa makanan) Pada Ibu Hamil

Hasil Penelitian Menunjukkan bahwa proporsi responden berdasarkan Kebiasaan Makan, dengan kebiasaan makan biasa sebanyak 20 dengan persentase sebesar (62.5%) dibandingkan dengan kebiasaan makan tidak biasa sebanyak 12 dengan persentase sebesar (37.5%). Berdasarkan Hasil Uji statistik menggunakan regresi linear dapat diketahui bahwa tidak terdapat pengaruh antara kebiasaan makan dengan sisa makanan ibu hamil dengan nilai P Value pada tabel hitung sebesar 0.763 ini lebih besar dari nilai *level of significan* α

0.05, dan nilai t hitung -0.304 lebih kecil dari t tabel 2.042 maka dapat disimpulkan kedua variabel tidak memiliki pengaruh.

Hasil penelitian ini juga sejalan dengan hasil dari Saufani dkk menunjukkan bahwa sebagian besar pasien (77.8%) menyisakan makan >20% pada waktu makan malam. Jenis makanan yang banyak disisakan pada malam hari adalah lauk hewani sebesar 35% sedangkan buah tidak ditemukan sisa (Saufani, Aiman and Natalina, 2024)

Menurut asumsi peneliti bahwa tidak ada pengaruh antara kebiasaan makan terhadap sisa makanan pada ibu hamil. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa kebiasaan makan responden mempunyai perbedaan nyata, paling banyak kebiasaan makan dengan kategori biasa sebanyak 20 responden dan kebiasaan makan dengan kategori tidak biasa sebanyak 12 responden.. Kelompok Kebiasaan Makan pada kategori biasa responden yang terbanyak sisa makanannya adalah sebanyak 2 responden, kebiasaan makan pada kategori tidak biasa sebanyak 4 responden yang menyisakan makanan dan 26 responden lainnya tidak menyisakan makanan.

Berdasarkan keadaan di lapangan dapat disimpulkan bahwa dari 32 responden banyak dari mereka yang memiliki kebiasaan makan yang berbeda-beda. Sebagai contoh ada ibu yang biasa mengonsumsi buah, sayur, susu dan protein lainnya dengan lengkap dan setiap hari, namun di sisi lain ada ibu yang lengkap mengonsumsi buah dan sayur tapi tidak setiap harinya atau sama sekali ada ibu yang tidak biasa mengonsumsi makanan yang lengkap setiap harinya. Pada penelitian ini tidak ada pengaruh antara kebiasaan makan ibu dengan terjadinya sisa makanan, karena menurut peneliti makanan berupa PMT yang disediakan oleh para kader di posyandu adalah makanan yang biasa dikonsumsi ibu-ibu pada umumnya di rumah, hal ini dikarenakan bahan yang digunakan juga bersumber dari pangan lokal di daerah. Dengan kata lain PMT yang disediakan bukanlah PMT yang sejenis makanan siap saji atau instan yang tanpa diketahui dengan bahan apa yang dipakai untuk membuat PMT tersebut. Dengan demikian tidak ada alasan bagi responden untuk menyisakan makanan yang beranggapan tidak biasa makan-makanan seperti PMT yang disediakan.

Pengaruh Pengetahuan Gizi Terhadap Daya Terima (sisa makanan) Pada Ibu Hamil)

Hasil Penelitian Menunjukkan bahwa proporsi responden berdasarkan pengetahuan gizi terhadap sisa makanan Menunjukkan bahwa proporsi responden dengan pengetahuan kurang baik sebanyak 19 dengan persentase sebesar (59.4%) dibandingkan dengan pengetahuan baik sebanyak 13 dengan persentase sebesar (40.6%). Berdasarkan Hasil Uji statistik menggunakan regresi linear dapat diketahui bahwa Terdapat pengaruh antara pengetahuan ibu hamil tentang gizi dengan pemanfaatan makanan, dan nilai P-value pada tabel perhitungan sebesar 0,04 yang lebih kecil dari nilai taraf signifikansi $\alpha = 0,05$, serta nilai t-hitung sebesar -2,078 yang lebih besar dari nilai t-tabel yaitu 2,042, sehingga dapat disimpulkan bahwa kedua variabel tersebut saling mempengaruhi satu sama lain. Hasil penelitian ini juga sejalan dengan hasil penelitian Harahap yang menyimpulkan bahwa pengetahuan ibu hamil berhubungan dengan konsumsi nutrisi dengan P-value 0,023 ($P < 0.05$) (Harahap, 2016)

Berdasarkan keadaan di lapangan dapat dilihat bahwa pengetahuan gizi responden memiliki perbedaan yang signifikan. Dimana banyak yang kurang memiliki pengetahuan tentang gizi, hal ini bisa disebabkan oleh kurangnya menggali informasi atau dari responden sendiri yang masih belum paham masalah gizi. Dengan demikian dapat peneliti simpulkan bahwa pengetahuan gizi sangat erat pengaruhnya dengan kejadian sisa makanan, seseorang dengan pengetahuan gizi yang baik, tau akan manfaat dari makanan berupa PMT yang disajikan maka dapat menghabiskan makanan tersebut tanpa sisa karena mengerti makanan tersebut kaya akan gizi yang baik untuk janin yang dikandung. Sebaliknya seseorang yang kurang memiliki pengetahuan gizi atau masih belum paham akan gizi dapat mengakibatkan terjadinya sisa makanan hal ini karena beranggapan hanya makanan biasa yang dimakan maupun tidak dimakan sama saja, dan jika tidak dimakan maka tidak ada pengaruhnya. Namun demikian pengetahuan gizi yang kurang baik dapat diperbaiki dengan mencari informasi kesehatan dari berbagai sumber seperti media sosial, para tenaga kesehatan maupun orang-orang sekitar yang mengerti bahwa pentingnya memiliki pengetahuan tentang gizi.

Pengaruh Tekstur Makanan Terhadap Daya Terima (sisa makanan) Pada Ibu Hamil)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi responden berdasarkan Variabel Tekstur dengan tekstur makanan baik sebanyak 20 dengan persentase sebesar (62.5%) dibandingkan dengan tekstur makanan kurang baik sebanyak 12 dengan persentase sebesar (37.5%). Berdasarkan Hasil Uji statistik menggunakan regresi linear dapat diketahui bahwa Hal ini lebih kecil dari nilai tingkat signifikansi $\alpha 0,05$ dan nilai t-hitung sebesar -2,430 lebih besar dari nilai t-tabel sebesar 2,042, sehingga dapat disimpulkan bahwa kedua variabel tersebut berpengaruh.

Hasil penelitian ini juga konsisten dengan hasil penelitian yang menunjukkan adanya pengaruh karakteristik makanan terhadap sisa makanan (Rabbani, 2018), dengan nilai p-value sebesar 0,02 setelah dilakukan uji statistik. $< 0,05$ maka dapat disimpulkan ada pengaruh antara kedua variabel ini (Rabbani, 2018).

Menurut asumsi peneliti bahwa ada pengaruh antara tekstur makanan terhadap sisa makanan pada ibu hamil. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa tekstur makanan dengan kategori baik sebanyak 62.5% dibandingkan dengan penampilan kategori kurang baik sebanyak 37.5%. tekstur makanan sangat berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan, hal ini dikarenakan tekstur makanan yang tidak sesuai maupun yang tidak disukai oleh seseorang yang dapat menyebabkan seseorang menyisakan makanan, namun ada juga dari beberapa responden yang menghabiskan makanan yang diberikan karena suka dengan tekstur makanan tersebut

Berdasarkan keadaan yang ada di lapangan dapat dilihat bahwa tekstur makanan mampu mempengaruhi seseorang untuk menghabiskan makanan ataupun menyisakan makanan. Dari beberapa responden mengatakan untuk tekstur makanan PMT yang disajikan seperti lauk ayam sudah baik namun beberapa lain antaranya mengatakan kurang. Kurang dalam arti lain bukan berarti tidak baik, namun di anggap tekstur biasa saja berarti tidak terlalu baik juga tidak terlalu buruk.

Pengaruh Rasa Makanan Terhadap Daya Terima (sisa makanan) Pada Ibu Hamil)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi responden berdasarkan Variabel Rasa makanan, dengan rasa makanan baik sebanyak 22 dengan persentase sebesar (68.8%) dibandingkan dengan rasa makanan kurang baik sebanyak 10 dengan persentase sebesar (31.3%). Berdasarkan Hasil Uji statistik menggunakan regresi linear dapat diketahui bahwa nilai ini sama dengan tingkat signifikansi $\alpha 0,05$ dan nilai t-hitung sebesar -2,046 lebih besar dari t-tabel sebesar 2,042, sehingga dapat disimpulkan bahwa kedua variabel tersebut berpengaruh.

Hasil penelitian ini juga konsisten dengan hasil penelitian Fikrie dkk yang menunjukkan keinginan makan ibu hamil lebih besar pada golongan protein dengan persentase 71,5% dibandingkan golongan makanan lainnya, hal ini disebabkan karena rasa cita rasa makanan yang tinggi protein lebih disukai dibandingkan makanan lainya (Fikrie *et al.*, 2022).

Menurut asumsi peneliti bahwa ada pengaruh antara rasa makanan terhadap sisa makanan pada ibu hamil, sebagian besar ibu hamil menyatakan rasa makanan dari PMT sudah baik namun ada beberapa dari mereka menyatakan bisa saja. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa rasa makanan dengan kategori baik sebanyak 68.8% dibandingkan dengan rasa makanan kategori kurang baik sebanyak 31.3%. rasa makanan sangat berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan, hal ini dikarenakan rasa makanan yang tidak sesuai maupun yang tidak disukai oleh seseorang yang dapat menyebabkan seseorang menyisakan makanan, namun ada juga dari beberapa responden yang menghabiskan makanan yang diberikan karena suka dengan rasa makanan tersebut.

Rasa suatu makanan mempengaruhi aspek nutrisi manusia lainnya, termasuk warna, tekstur, ukuran porsi, dan derajat kebebasan makanan, bergantung pada jenis makanan yang disajikan. Menurut Izzah dkk menunjukan bahwa ada hubungan antara rasa makanan ($p < 0,05$), menu makanan ($p < 0,05$) dan lama dengan sisa makanan (Izzah *et al.*, 2022). Terdapat hubungan yang kuat antara rasa makanan dan sisa makanan, yang pada gilirannya berkaitan erat dengan rasa makanan.

Pengaruh Variasi Makanan Terhadap Daya Terima (sisa makanan) Pada Ibu Hamil)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proporsi responden berdasarkan Variabel variasi makanan, variasi makanan baik sebanyak 21 dengan persentase sebesar (65.6%) dibandingkan dengan variasi makanan kurang baik sebanyak 11 dengan persentase sebesar (34.4%). Berdasarkan Hasil Uji statistik menggunakan regresi linear dapat diketahui bahwa terdapat pengaruh antara rasa makanan dengan sisa makanan ibu hamil denan nilai P Value pada tabel hitung sebesar 0.04, Nilai tingkat signifikansi α ini kurang dari 0,05 dan nilai t hitung -2. 2124 lebih besar dari t tabel 2.042 maka dapat disimpulkan kedua variabel mempunyai pengaruh

Hasil penelitian ini Ari Oktavian dkk konsisten dengan penelitian yang menunjukkan adanya pengaruh sisa makanan antar makanan yang berbeda, dan hasil uji statistik menunjukkan nilai P value sebesar 0,01. $<0,05$ maka dapat disimpulkan ada pengaruh antara kedua variabel ini (Oktaviani, Afrinis and Verawati, 2023).

Menurut asumsi peneliti bahwa ada pengaruh antara variasi makanan terhadap sisa makanan pada ibu hamil. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa variasi makanan dengan kategori baik sebanyak 50.0% sama dengan variasi kategori kurang baik sebanyak 50.0%. Variasi makanan sangat berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan, hal ini dikarenakan variasi makanan yang tidak sesuai maupun yang tidak disukai oleh seseorang yang dapat menyebabkan seseorang menyisakan makanan, namun ada juga dari beberapa responden yang menghabiskan makanan yang diberikan karena suka dengan tekstur makanan tersebut. Hal lain yang dapat terjadi adalah karena tidak ada variasi menu makanan tiap bulannya yang membuat seseorang bosan dan enggan untuk memakannya.

Variasi menu makanan dalam penggunaan resep makanan, bahan makanan, bumbu, cara pengolahan (Vinaya, Prasetyo and Harisyana, 2021). Dengan bervariasinya menu makanan yang disajikan dapat mengurangi terjadinya sisa makanan, karena seseorang dapat menghabiskan makanan dengan baik tanpa ada sisa. Berdasarkan keadaan yang ada di lapangan, beberapa responden mengatakan variasi menu PMT setiap bulannya bervariasi atau berbeda-beda, namun beberapa responden

lainnya mengatakan bahwa variasi menu PMT sama sekali tidak bervariasi. Artinya bulan sekarang dan bulan lalu menu nya sama saja tanpa ada variasi sama sekali, hal inilah berpengaruh pada terjadinya sisa makanan yang dianggap bosan oleh responden Karena mengonsumsi makanan yang sama setiap bulannya.

Pengaruh Aroma Makanan Terhadap Daya Terima (sisa makanan) Pada Ibu Hamil)

Hasil penelitian Menunjukkan bahwa proporsi responden berdasarkan Aroma Makanan baik sebanyak 22 dengan persentase sebesar (68.8%) dibandingkan dengan aroma makanan kurang baik sebanyak 10 dengan persentase sebesar (31.3%). Berdasarkan Hasil Uji statistik menggunakan regresi linear dapat diketahui bahwa hal ini lebih kecil dari nilai tingkat signifikansi $\alpha 0,05$ dan nilai t-hitung sebesar -2,110 lebih besar dari nilai t-tabel sebesar 2,042, sehingga dapat disimpulkan bahwa kedua variabel tersebut berpengaruh.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Hapsari dkk yang menyimpulkan bahwa responden yang menyatakan aroma tidak memuaskan memiliki daya tarik rendah untuk mengonsumsi makanan yang disajikan karena aromanya menyebabkan mual dan nafsu makan menurun (Rivki and Bachtiar, no date).

Menurut asumsi peneliti bahwa ada pengaruh antara aroma makanan terhadap sisa makanan pada ibu hamil. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa aroma makanan dengan kategori baik sebanyak 46.9% dibandingkan dengan aroma makanan kategori kurang baik sebanyak 53.1%. Aroma makanan sangat berpengaruh terhadap terjadinya sisa makanan, hal ini dikarenakan aroma makanan yang tidak sesuai maupun yang tidak disukai oleh seseorang yang dapat menyebabkan seseorang menyisakan makanan, namun ada juga dari beberapa responden yang menghabiskan makanan yang diberikan karena suka dengan aroma makanan tersebut (Rivki and Bachtiar, no date). Pada variabel aroma makanan dapat dilihat bahwa lebih banyak yang aroma makanan kurang baik, hal ini dikarenakan responden menganggap aroma dari makanan yang disajikan biasa saja artinya tidak terlalu baik dan tidak terlalu buruk. Aroma makanan sangat menarik dan dapat membuat orang ingin makan dengan menimbulkan bau yang sedap.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil survei yang dilakukan dan didiskusikan, para peneliti menyimpulkan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi daya terima oleh ibu hamil adalah faktor internal yaitu pengetahuan gizi dan faktor eksternal seperti tekstur, rasa, aroma dan variasi makanan. Faktor-faktor tersebut merupakan faktor yang paling dominan atau penting yang mempengaruhi daya terima ibu hamil. Sedangkan faktor internal dari pendidikan dan kebiasaan makan merupakan faktor yang tidak berpengaruh. Saran yang dapat diberikan yaitu diharapkan ibu hamil dapat meningkatkan kunjungan ANC dan mencegah terjadinya kekurangan energi kronik pada masa kehamilan serta dapat meningkatkan pemahaman dengan mencari informasi dari berbagai sumber terkait informasi kesehatan

DAFTAR PUSTAKA

- Fikrie, A. *et al.* (2022) 'Magnitude and effects of food cravings on nutritional status of pregnant women in Southern Ethiopia: A community-based cross sectional study', *PLoS ONE*, 17(10 October), pp. 1–15. Available at: <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0276079>.
- Harahap, R. (2016) 'Hubungan Pengetahuan Ibu Hamil Tentang Gizi Terhadap Nutrisi Selama Kehamilan Di Desa Sipangko Kecamatan Batang Angkola'.
- Ilmu, J. *et al.* (2024) 'Pengaruh Pendampingan Gizi Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Ukuran LILA Pada Ibu Hamil Dengan KEK', 13.
- Izzah, N. *et al.* (2022) 'Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Di RSUD Anutapura Kota Palu', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(4), pp. 676–692.
- Kemenkes, R. (2018) *Pedoman Asuhan Gizi Puskesmas, Pedoman Proses Asuhan Gizi Puskesmas*. Available at: <https://gizikia.kemkes.go.id/assets/file/pedoman/pedoman-proses-asuhan-gizi.pdf>.
- Kemenkes RI (2018) 'Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018', *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), pp. 1689–1699.

- Kemenkes RI (2022) *Profil Kesehatan Indonesia* 2021, Pusdatin.Kemenkes.Go.Id.
- Mendoza, S.D. et al. (2020) *World Health Statistics, Nature Microbiology*. Available at: <http://dx.doi.org/10.1038/s41421-020-01640-0><https://doi.org/10.1016/j.solener.2019.02.027><https://www.goldenr.com/insights/block-caving-a-viable-alternative/%0A???%0A><http://dx.doi.org/10.1038/s41467-020-15507-2><http://dx.doi.org/10.1038/s41587-020-05>.
- Oktaviani, A., Afrinis, N. and Verawati, B. (2023) 'Hubungan Cita Rasa Dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisa Makanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap Di Rsud Teluk Kuantan', *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4, pp. 133–147.
- Rabbani, F. (2018) 'Hubungan Tingkat Kematangan dengan Sisa Makanan Pokok pada Pasien Anak di RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya', *Amerta Nutrition*, 2(4), p. 349. Available at: <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i4.2018.349-355>.
- Rivki, M. and Bachtiar, A.M. (no date) 'Improving Newborn and Child Health: A Strategic Framework (2018–2022)', (112). Available at: <https://www.who.int/southeastasia/health-topics/child-health>.
- Saufani, I.A., Aiman, U. and Natalina, S.L. (2024) 'PERSEPSI DAYA TERIMA PASIEN DIET MAKANAN LUNAK DENGAN SISA MAKANAN RUMAH SAKIT The Perception on Patients Acceptance of a Pureed Diet with Hospital Food Waste', 4(1), pp. 36–41.
- Suryani, L. et al. (2021) 'Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Terjadinya Kekurangan Energi Kronik pada Ibu Hamil', *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 21(1), p. 311. Available at: <https://doi.org/10.33087/jiubj.v21i1.1117>.
- Syauqiyatullah, A. et al. (2020) 'Analisis Faktor-Faktor Penyebab Sisa Makanan Cair Pasien Kelas 2 Dan 3 Di Gedung a Rsupn Dr. Cipto Mangunkusumo Jakarta Tahun 2019', *Gizi Indonesia*, 43(2), pp. 97–108. Available at: <https://doi.org/10.36457/gizindo.v43i2.472>.
- Vinaya, N.L., Prasetyo, T. and Harisyana, T.M. (2021) 'Analisis Penerapan Standar Resep dan Kualitas Makanan di Pizza Marzano Kota Kasablanka', *Management & Accounting Expose*, 2(1), pp. 21–33. Available at: <https://doi.org/10.36441/mae.v2i1.94>.