

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Remaja Putri

Remaja (*adolescence*) merupakan masa transisi atau peralihan dari masa anak-anak menuju masa dewasa yang ditandai adanya perubahan fisik, psikis dan psikososial. Istilah *adolescence* atau remaja berasal dari kata latin yang berarti “tumbuh” atau “tumbuh menjadi dewasa”, sehingga memiliki arti yang lebih luas, melalui kematangan mental, emosional, social, dan fisik. Sedangkan definisi remaja menurut WHO bersifat konseptual, yaitu meliputi tiga criteria yaitu biologis, psikologis, dan sosio-ekonomi, sehingga definisi remaja adalah suatu masa seorang individu berkembang saat pertama kali menunjukkan perubahan tanda-tanda seksual sekundernya sampai saat mencapai kematangan seksual, mengalami perkembangan psikologis dan pola identifikasi diri dari kanak-kanak menjadi dewasa dan terjadi peralihan ketergantungan social-ekonomi yang relatif mandiri (Dieny, 2014).

Masa remaja adalah masa yang menyenangkan, namun juga masa yang kritis dan sulit, karena merupakan masa transisi atau peralihan dari masa kanak-kanak menuju masa dewasa, yang ditandai dengan perubahan aspek fisik, psikis dan psikososial (Wulandari, 2007). Berkaitan dengan pertumbuhan fisik tersebut, bentuk tubuh yang ideal dan wajah yang menarik merupakan hal yang diidam-idamkan oleh hampir semua orang. Apalagi bagi banyak remaja yang mulai mengembangkan konsep diri dan juga dan ketertarikan dengan lawan jenis. Untuk itu kecenderungan menjadi gemuk atau obesitas dapat mengganggu sebagian anak pada masa puber dan menjadi sumber keprihatinan selama bertahun-tahun awal masa remaja (Wulandari, 2007).

Menurut WHO batasan usia remaja berdasarkan usia, masa remaja terbagi atas remaja awal (*early adolescence*) berusia 10-13 tahun, masa

remaja tengah (middle adolescence) berusia 14-16 tahun, dan masa remaja akhir (late adolescence) berusia 17-19 tahun. Meskipun rentang usia remaja bervariasi terkait dengan lingkungan, budaya dan historinya, kini Amerika Serikat dan sebagian besar budaya lainnya, masa remaja dimulai sekitar usia 10 sampai 13 tahun dan berakhir di usia sekitar 18 sampai 22 tahun.

Perubahan biologis, kognitif dan sosio emosional yang dialami remaja, dapat berkisar mulai dari perkembangan fungsi seksual sampai hingga proses berpikir abstrak dan kemandirian (Dieny, 2014).

2.2 Overweight

Remaja yang overweight lebih tidak puas dengan citra tubuh dibandingkan remaja yang tidak overweight. Begitu juga dengan remaja putri, mereka lebih tidak puas dengan citra tubuh dibandingkan dengan remaja putra. Banyak remaja obesitas berusaha menurunkan berat badannya supaya mendapatkan penampilan yang lebih menarik. Berdasarkan *Rosen* menyatakan bahwa remaja putri memiliki usaha mengurangi berat badan empat kali lebih besar daripada laki-laki, mereka merasa tidak puas dengan bentuk dan berat badannya serta menginginkan tubuh yang lebih kurus. Kepuasan postur tubuh dalam masa pertumbuhan dapat mengganggu perkembangan psikologis pada remaja. Remaja yang belum mencapai bentuk tubuh ideal akan selalu berusaha untuk mencapainya, macam dan jenis upaya untuk mencapai tubuh yang ideal bervariasi tergantung tubuh idamannya (Dieny, 2014).

Metabolisme energi di dalam tubuh manusia diatur oleh berbagai faktor, baik yang menyebabkan meningkatnya penyimpanan energi, atau yang mendorong pemakaian energi (Meutia, 2005). Pemakaian energi tubuh diatur dalam keadaan seimbang. Bila energi yang masuk lebih besar dari energi yang keluar, kelebihan energi tersebut akan disimpan dalam jaringan lemak.

Overweight didefinisikan sebagai peningkatan berlebihan jaringan lemak pada otot dan jaringan skeletal (Dorlan, 2002). *Overweight* dikatakan jika $IMT \geq 23$. Secara ilmiah kelebihan berat badan (*overweight*) terjadi akibat mengonsumsi kalori lebih banyak dari yang diperlukan oleh tubuh. Penyebab terjadinya ketidak

keseimbangan antara asupan dan pembakaran kalori ini belum dapat dijelaskan secara pasti.

2.2.1 Faktor yang Menyebabkan Terjadinya *Overweight*

2.2.1.1 Faktor Genetik

Kegemukan cenderung diturunkan sehingga diduga memiliki penyebab genetic. Anggota keluarga tidak hanya berbagi gen tetapi juga makanan dan kebiasaan gaya hidup, yang bias mendorong terjadinya kegemukan. Penelitian terbaru menunjukkan bahwa rata-rata faktor genetik memberikan pengaruh sebesar 33% terhadap berat badan seseorang (Mumpuni, 2010). Menurut penelitian Haines *et al* (2007) dalam Sartika (2011) Jika ayah dan/atau ibu menderita *overweight* maka kemungkinan anaknya memiliki kelebihan berat badan sebesar 40-50 %.

2.2.1.2 Faktor Lingkungan

Lingkungan termasuk perilaku atau pola gaya hidup. Seseorang tidak dapat mengubah pola genetiknya tetapi dia dapat mengubah pola makan dan aktivitasnya. Penelitian di Amerika menunjukkan bahwa anak-anak yang disekitar sekolahnya terdapat restoran cepat saji atau *fast food* akan memiliki kecenderungan untuk jarang mengomsumsi buah dan sayuran. Mereka lebih sering makan jenis *fast food* dan minum-minuman bersoda bila terdapat satu restoran cepat saji didekat sekolah mereka. Dari hasil penelitian ini menunjukkan bahwa restoran saji di sekitar sekolah akan memengaruhi pola dan kebiasaan makan dari siswa di sekolah tersebut. Pada akhirnya perubahan pola dan kebiasaan tersebut akan memengaruhi jumlah siswa yang kelebihan berat badan atau *overweight* dan kegemukan atau obesitas.

2.2.1.3 Faktor Pola Makan

Mengomsumsi makanan yang mengandung karbohidrat, seperti gula, fruktosa, *soft drink*, bir dan *wine* akan menyebabkan berat

badan karena karbohidrat. Jenis ini lebih mudah diserap oleh tubuh. Para ahli menyebutkan bahwa orang yang makan dalam jumlah sedikit dengan frekuensi 4-5 kali sehari memiliki kadar kolesterol dan gula darah yang lebih rendah jika dibandingkan dengan frekuensi makannya kurang dari itu.

2.2.1.4 Faktor Psikis

Apa yang ada di dalam pikiran seseorang dapat memengaruhi kebiasaan makannya. Banyak orang memberikan reaksi terhadap emosinya dengan makan. Orang gemuk sering kali mengatakan bahwa mereka cenderung makan lebih banyak bila mereka tegang atau cemas. Dari hasil penelitian juga membuktikan kebenarannya. Orang gemuk makan lebih banyak dalam situasi yang sangat mencekam (McKenna, 1999) dalam (Mumpuni, 2010).

2.2.1.5 Faktor Aktivitas Fisik

Kurangnya aktivitas fisik kemungkinan merupakan salah satu penyebab utama dari meningkatnya angka kegemukan di tengah masyarakat. Kurang gerak atau olahraga menyebabkan seseorang kurang mengeluarkan energi. Pengeluaran energi tergantung dari dua faktor, yaitu tingkat aktivitas dan olahraga secara umum dan angka metabolisme basal atau tingkat energi yang dibutuhkan untuk mempertahankan fungsi minimal tubuh. Kurangnya olahraga secara tidak langsung akan mempengaruhi turunnya metabolisme basal tubuh orang tersebut.

2.3 Tingkat Kesukaan Cita Rasa Masakan

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia terutama indera penglihatan, indera pencium, dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat (Moehyi, 1992). Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu di

makan. Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Moehyi, 1992).

Dua aspek yang berkaitan dengan cita rasa adalah sebagai berikut:

2.3.1 Penampilan makanan

Kesan yang pertama kali dilihat untuk menentukan suatu makanan yang berkualitas adalah dengan melihat penampilan tersebut. Penampilan makanan adalah kondisi suatu makanan saat disajikan kepada seseorang. Menurut Moehyie, 1996 dalam Sarma H, 2003 penampilan makanan terdiri dari beberapa aspek yaitu warna makanan, tekstur/konsistensi, porsi, dan bentuk.

Penampilan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan. Beberapa faktor berikut ini yang berkaitan dengan penampilan makanan yaitu:

2.3.1.1 Warna Makanan

Warna makanan adalah rupa hidangan yang disajikan dan dapat memberikan penampilan lebih menarik terhadap makanan yang disajikan (West dan Wood, 1998). Kombinasi warna adalah hal yang sangat diperlukan dan membantu dalam penerimaan suatu makanan dan secara tidak langsung dapat merangsang selera makan, dimana makanan yang penuh warna mempunyai daya tarik untuk dilihat, karena warna juga mempunyai dampak psikologis pada konsumen. Makanan yang bergizi, enak dimakan dan aromanya juga enak, tidak akan dimakan apabila warnanya memberikan kesan menyimpang dari warna yang seharusnya (Winarno, 1992).

2.3.1.2 Bentuk Makanan

Bentuk makanan dapat juga digunakan untuk menimbulkan ketertarikan dalam menu karena dari bermacam-macam bentuk makanan yang disajikan (Spear dan Vaden, 1984). Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan (Moehyi, 1992).

2.3.1.3 Besar Porsi

Besar porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan, porsi untuk setiap individu berbeda sesuai kebutuhan makan. Porsi yang terlalu besar atau terlalu kecil akan mempengaruhi penampilan makanan. Porsi makanan juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan penampilan hidangan yang disajikan (Muchatab,1991)

2.3.1.4 Penyajian Makanan

Penyajian makanan adalah perlakuan terakhir dalam penyelenggaraan makanan sebelum dikonsumsi, penyajian makanan meliputi pemilihan alat, cara penyusunan makanan, dan penghiasan hidangan. Penyajian makanan juga merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan (Moehyi, 1992). Cara penyajian makanan merupakan faktor yang perlu mendapat perhatian dalam mempertahankan penampilan dari makanan yang disajikan (Depkes RI, 2003). Penelitian Dwiyanti (2003) menunjukkan penampilan yang menarik akan meningkatkan selera makan pasien dalam mengkonsumsi makanan yang dihidangkan di rumah sakit.

2.3.2 Rasa Makanan

Rasa makanan lebih banyak melibatkan penginderaan cecapan (lidah), penginderaan cecapan dapat dibagi menjadi cecapan utama yaitu asin, manis asam dan pahit (Winarno,1997). Mengkombinasikan berbagai rasa sangat diperlukan dalam menciptakan keunikan sebuah menu. Dominasi satu macam rasa sangat tidak disukai.

Menurut Moehyi, (1992) Rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan yang disajikan dan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri, adapun beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan yaitu :

2.3.2.1 Aroma Makanan

Aroma Makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera. Aroma yang dikeluarkan oleh makanan berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan yang berbeda akan memberikan aroma yang berbeda pula (Moehyi, 1992).

2.3.2.2 Bumbu Masakan

Bumbu masakan adalah bahan yang ditambahkan dengan maksud untuk mendapatkan rasa yang enak dan khas dalam setiap pemasakan. Bumbu masakan terbuat dari berbagai jenis rempah rempah yang diolah untuk meningkatkan cita rasa suatu masakan. Makanan dengan cita rasa yang enak dan lezat dapat menarik seseorang untuk menikmati suatu hidangan. Selain dari rempah-rempah alami, bumbu juga terdapat buatan atau yang diperkaya dengan teknologi seperti kecap yang berasal dari pengolahan lebih lanjut kacang kedelai hitam (Widyastuti dan Pramono, 2014).

2.3.2.3 Tekstur Makanan

Tekstur adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan dalam mulut. Gambaran dari tekstur makanan meliputi krispi, empuk, berserat, halus, keras dan kenyal. Keempukan dan kerenyahan (krispi) ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan cara memasaknya (Moehyi, 1992). Berbagai macam tekstur dalam makanan lebih menyenangkan daripada satu macam tekstur.

2.3.2.4 Suhu Makanan

Suhu makanan waktu disajikan memegang peranan dalam penentuan cita rasa makanan. Namun makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin sangat mempengaruhi sensitifitas saraf pengecap terhadap

rasa makanan sehingga dapat mengurangi selera untuk memakannya (Moehyi, 1992).

2.4 Sisa Makanan

2.4.1 Sisa Makanan

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan (Hirsch, 1979). Sisa makanan merupakan suatu dampak dari sistem pelayanan gizi di rumah sakit. Hal ini merupakan suatu implementasi dari pelayanan gizi dan aspek perilaku pasien. Banyaknya sisa makanan dalam piring pasien mengakibatkan masukan gizi kurang selama pasien dirawat. Kebutuhan gizi merupakan salah satu faktor yang harus diperhatikan atau dipertimbangkan dalam menyusun menu pasien, karena untuk orang sakit kebutuhan gizi akan meningkat. Pemberian makanan sehat yang terdiri dari makanan pokok, lauk, sayur-sayuran dan buah dalam jumlah yang cukup dan dapat dihabiskan oleh pasien (Moehyi, 1992).

Sisa makanan merupakan suatu jumlah sisa makanan yang tidak habis dikonsumsi yang telah disajikan yang berdampak pada status gizi pasien. Banyaknya sisa makanan dapat berakibat pada asupan gizi yang kurang. Pasien yang dirawat memiliki kebutuhan gizi lebih tinggi dibandingkan orang sehat sehingga perlu menghabiskan makanan yang telah disajikan untuk menunjang kesembuhan pasien (Widyastuti dan Pramono, 2014).

Daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan dapat dilihat dari sisa makanan. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dinilai dari ada tidaknya sisa makanan, sehingga sisa makanan dapat dipakai sebagai indikator untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit. Bila makanan yang disajikan dengan baik dapat dihabiskan oleh pasien berarti pelayanan gizi rumah sakit tersebut sudah tercapai (Paruntu, 2013).

Dalam memberikan makanan di rumah sakit ada beberapa faktor bagaimana seseorang memilih makanannya. Faktor-faktor tersebut adalah

kesenangan serta ketidaksenangan, kebiasaan, daya beli serta ketersediaan makanan, kepercayaan serta ketahayulan, aktualisasi diri, faktor agama serta psikologis dan yang paling tidak dianggap penting, pertimbangan gizi serta kesehatan (Hartono,2000).

Menurut Almatsier (1992), sisa makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu jenis kelamin, tingkat pendidikan, kelompok umur, cita rasa makanan, kelas perawatan, lama perawatan dan penyakit mempengaruhi sisa makanan pasien. Jika faktor-faktor ini baik, maka persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan akan baik sehingga makanan yang disajikan dikonsumsi habis. Jika persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang, maka makanan yang disajikan tidak dikonsumsi habis dan akan meninggalkan sisa.

Secara umum pengertian sisa makanan adalah makanan yang bukan hanya tidak dihabiskan oleh pasien pada saat makanan disajikan, tapi termasuk juga kehilangan bahan makanan atau makanan pada saat proses seperti persiapan dan pengiriman bahan makanan. Secara khusus, pengertian sisa makanan dikategorikan menjadi dua :

1. *Food Waste*

Sisa makanan atau bahan makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien akibat kehilangan pada waktu proses pembelian, persiapan, pemasakan dan pengiriman makanan (NHS,2005)

2. *Plate Waste*

Plate Waste adalah sisa makanan di piring/ plato yang tidak dihabiskan oleh pasien dan dinyatakan dalam persentase (NHS,2005).

Food waste lebih menekankan pada aspek kehilangan makanan/bahan makanan karena suatu proses yaitu proses pembelian, persiapan (karena pemotongan, pembersihan, pencucian), pemasakan (kerusakan, penyusutan) dan kehilangan pada saat pengiriman sebelum makanan siap dimakan oleh pasien. Sedangkan Plate Waste menekankan kepada sisa makanan yang terbuang setelah disajikan (Munawar, 2011).

Sisa makanan terjadi karena makanan yang disajikan tidak habis dimakan atau dikonsumsi. Faktor utamanya adalah nafsu makan, tetapi ada faktor lain yang menyebabkan terjadinya sisa makanan antara lain faktor yang berasal dari luar pasien sendiri atau faktor eksternal dan faktor yang berasal dari dalam pasien atau faktor internal. Faktor eksternalnya meliputi : sikap petugas ruangan, jadwal makan atau waktu pembagian makan, suasana lingkungan tempat perawatan, makanan dari luar RS, dan mutu makanan (Sjahmien Moehji, 1992).

2.4.2 Faktor-faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan

Menurut Moehyi (dalam Aula 2011) sisa makanan terjadi karena makanan yang disajikan tidak habis dimakan atau dikonsumsi. Faktor utamanya adalah nafsu makan, tetapi ada faktor lain yang menyebabkan terjadinya sisa makanan antara lain faktor yang berasal dari luar pasien sendiri atau faktor eksternal dan faktor yang berasal dari dalam pasien atau faktor internal.

Faktor Internal :

Faktor internal merupakan faktor yang berasal dari dalam diri sendiri. Faktor utama dari faktor internal ini yaitu berasal dari nafsu makan. Selera makan adalah keinginan seseorang untuk mengonsumsi makanan dan adanya ketertarikan pada suatu makanan karena adanya respon terhadap rangsangan. Pada umumnya, nafsu makan akan menurun pada orang sakit atau dalam keadaan susah. Begitupun sebaliknya, nafsu makan akan menjadi baik atau meningkat pada keadaan orang yang sehat atau dalam keadaan senang (Moehyi, 1992). Adapun faktor yang berasal dari dalam diri sendiri, meliputi :

1. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan adalah istilah untuk menggambarkan kebiasaan dan perilaku yang berhubungan dengan konsumsi makanan. Seperti tata cara makan, kepercayaan (pantang), penerimaan

makanan di lingkungan dan cara pemilihan bahan makanan yang di makan.

2. Usia

Usia juga berpengaruh terhadap seseorang dalam mengkonsumsi makanan. Semakin tua usia seseorang maka kebutuhan energy dan zat-zat gizi semakin sedikit. Sedangkan pada orang yang masih dalam masa pertumbuhan (bayi sampai remaja) dan pada keadaan khusus (hamil dan menyusui) memiliki peningkatan kebutuhan terhadap asupan nutrisi.

3. Jenis Kelamin

Jenis kelamin menjadi salah satu faktor penyebab terjadinya sisa makanan karena adanya perbedaan kebutuhan energi antara laki-laki dan perempuan, dimana kalori basal laki-laki lebih tinggi sekitar 5-10% dari kebutuhan basal perempuan. Perbedaan ini terletak pada susunan tubuh dan aktivitas, dimana laki-laki banyak menggunakan kerja otot di bandingkan perempuan serta mempunyai perbedaan dari segi selera makannya.

2.4.3 Metode Penentuan Sisa Makanan

Ada dua metode dalam menentukan sisa makanan, yaitu :

1. Metode Comstok atau metode taksiran visual

Prinsip dari metode taksiran visual adalah para penaksir (enumerator) menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan. Hasil estimasi tersebut bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam bentuk gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran. Metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran dikembangkan oleh comstock dengan menggunakan skor skala 6 poin dengan kriteria sebagai berikut :

0 : Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)

1 : Jika tersisa $\frac{1}{4}$ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)

- 2 : Jika tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)
- 3 : Jika tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)
- 4 : Jika tersisa hampir mendekati utuh (hanya dikonsumsi sedikit atau 5%)
- 5 : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

Skala comstock tersebut pada mulanya digunakan para ahli biotetik untuk mengukur sisa makanan. Untuk memperkirakan berat sisa makanan yang sesungguhnya, hasil pengukuran dengan skala Comstock tersebut kemudian dikonversi kedalam persen dan dikalikan dengan berat awal. Hasil dari penelitian tersebut juga menunjukkan adanya korelasi yang kuat antara taksiran visual dengan persentasi sisa makanan (Comstock,1991).

Metode taksiran visual mempunyai kelebihan dan kekurangan. Kelebihan dari metode taksiran visual antara lain: waktu yang diperlukan relatif cepat dan singkat, tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit, menghemat biaya dan dapat mengetahui sisa makanan menurut jenisnya. Sedangkan kekurangan dari metode taksiran visual antara lain diperlukan penaksir (*estimator*) yang terlatih, teliti, terampil, memerlukan kemampuan menaksir dan pengamatan yang tinggi dan sering terjadi kelebihan dalam menaksir (*over estimate*) atau kekurangan dalam menaksir (*under estimate*) (Comstock, 1991).

2. Metode Penimbangan Sisa Makanan

Metode yang digunakan untuk mengetahui sisa makanan yang tidak dihabiskan dengan menggunakan timbangan. Kelebihan dari metode ini ialah informasi yang didapatkan lebih akurat karena menimbang sisa makanan yang ada di alat makan pasien (Nuryati, 2008).

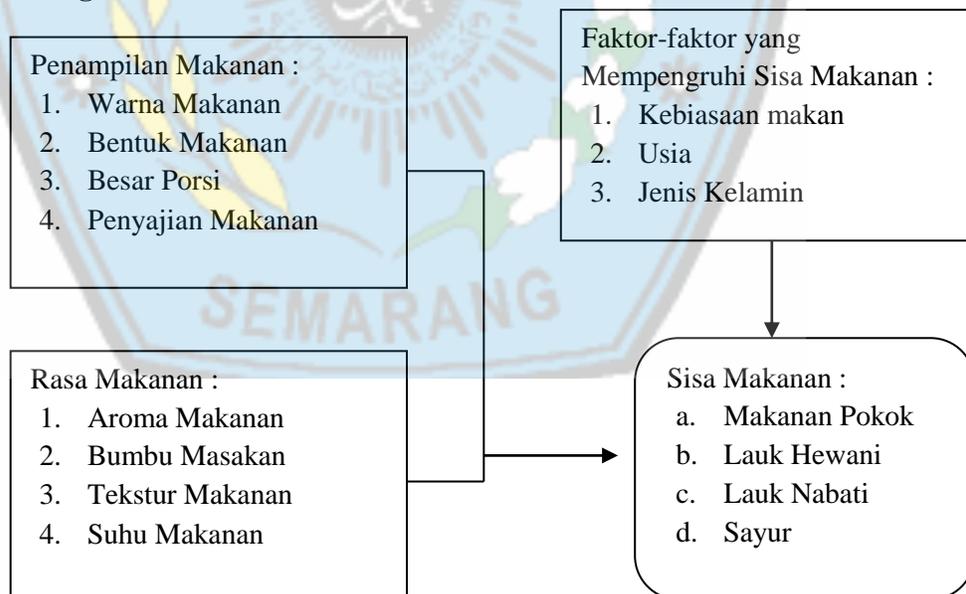
Prinsip dari metode ini adalah mengukur secara langsung berat dari setiap jenis makanan yang disajikan dan selanjutnya dihitung presentase berdasarkan rumus sebagai berikut :

$$\text{Sisa Makanan (\%)} = \frac{\text{berat akhir sisa makanan}}{\text{berat awal makanan}} \times 100\%$$

Sumber : National Health Service (NHS), 2005

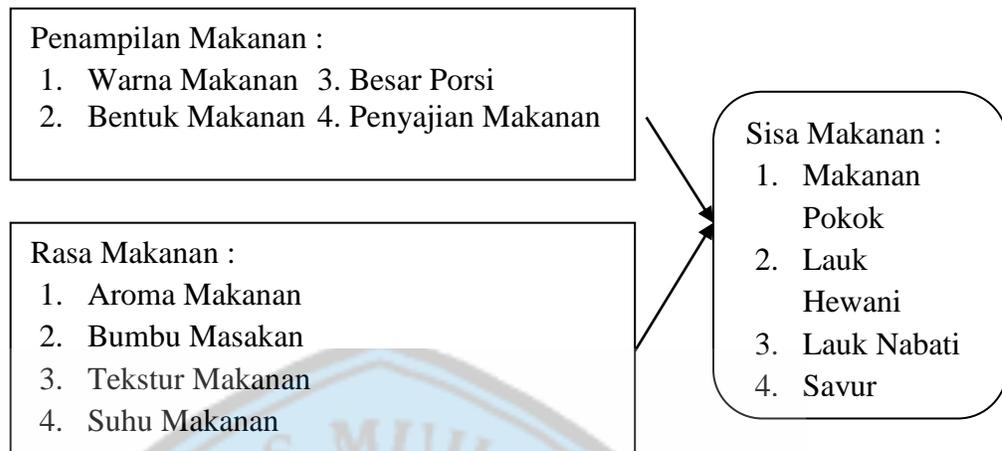
Pertama-tama yang dilakukan adalah menimbang berat awal setiap jenis makanan lalu menimbang berat sisa jenis makanan kemudian hasilnya dihitung menggunakan rumus diatas. Kelebihan dari metode menimbang adalah data yang didapat lebih akurat daripada metode yang lain, sehingga mengetahui secara pasti berat sisa setiap jenis makanan yang disajikan. Akan tetapi, metode ini juga memiliki kekurangan yaitu, responden merasa terbebani, tidak praktis, memerlukan waktu yang lama, memerlukan tempat yang luas, dan membutuhkan keterampilan pada saat menimbang makanan (Thompson, 1994).

2.5 Kerangka Teori



Gambar 2.1 Kerangka Teori

2.6 Kerangka Konsep



Gambar 2.2 Kerangka Konsep

2.6.2 Hipotesis

1. Ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pada katering diet di asrama putri SMA Semesta Semarang.
2. Ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pada katering diet di arama putri SMA Semesta Semarang.