

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN DAYA TERIMA MAKAN SIANG SAYURAN DAN
TINGKAT KESUKAAN SISWA DI SMP ISLAM DARUSSALAM**



OLEH :

NIDYA HISQA HANDAYANI

NIM. PO.62.31.3.21.221

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
POLTEKKES PALANGKA RAYA
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI
2024**

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING

GAMBARAN DAYA TERIMA MAKAN SIANG SAYURAN DAN TINGKAT KESUKAAN DI SMP ISLAM DARUSSALAM

Oleh :

Nama : Nidya Hisqa Handayani

NIM : PO.62.31.3.21.221

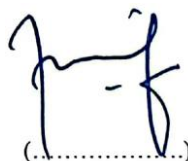
Laporan Tugas Akhir ini telah memenuhi persyaratan dan disetujui untuk diuji pada:

Hari, Tanggal : Jumat, 03 Mei 2024

Waktu : 10.30 – 12.30

Tempat : Ruang I

Pembimbing,



(.....)

Munifa, SKM, MPH

NIP.19780306 200604 2 021

LEMBAR PERSETUJUAN PENGUJI

Laporan Tugas Akhir Ini Telah Diuji


Tanggal 06 Mei 2024

Tim Penguji,

Tanda Tangan


Ketua

**: Adisty Cynthia Anggraeni, S. Gz
NIP. 198802202014022002**


(.....)

Anggota

**: Munifa, SKM, MPH
NIP. 197803062006042021**


(.....)

**: Resna Maulia, S.Si, M.KL
NIP. 198701192009122002**


(.....)

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Tugas Akhir dengan Judul

**GAMBARAN DAYA TERIMA MAKAN SIANG SAYURAN DAN
TINGKAT KESUKAAN DI SMP ISLAM DARUSSALAM**

Telah disahkan pada tanggal 20 Mei 2024

Mengesahkan,

Pembimbing,

Munifa, SKM, MPH

NIP. 19780306200604 2 021

Direktur,

Mars Khendra Kusfriyadi, STP, MPH

NIP. 19750310199703 1 004

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nidya Hisqa Handayani

NIM : PO.62.31.3.21.221

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“GAMBARAN DAYA TERIMA MAKAN SIANG SAYURAN DAN TINGKAT KESUKAAN DI SMP ISLAM DARUSSALAM”** berdasarkan hasil penelitian, pemikiran dan pemaparan asli dari penulis sendiri, baik untuk naskah laporan maupun kegiatan yang tercantum sebagai bagian dari Laporan Tugas Akhir ini. Jika terdapat karya orang lain, penulis akan mencantumkan sumber yang jelas.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini maka saya bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan norma yang berlaku.

Palangka Raya, 20 Mei 2024

Yang Membuat Pernyataan



Nidya Hisqa Handayani

NIM. PO.62.31.3.21.221

RIWAYAT HIDUP



A. Data diri

Nama : Nidya Hisqa Handayani
Tempat, Tanggal Lahir : Palangka Raya, 07 Januari 2004
Agama : Islam
No. HP : 0895 – 3685 – 09994
Email : handayaninidya778@gmail.com
Alamat : Jl. RTA Milono Km 6,5

B. Riwayat Pendidikan

SD : MIS NU Palangka Raya (2014)
SMP : MTS Muslimat NU Palangka Raya (2018)
SMA : SMK Muhammadiyah Palangka Raya (2021)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Kehadirat Allah SWT atas bimbingan dan perlindungan yang telah dilimpahkannya, sehingga saya sebagai penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Gambaran Daya Terima Makan Siang Sayuran dan Tingkat Kesukaan di SMP Islam Darussalam”**

Laporan Tugas Akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan kuliah Diploma III Gizi. Saya sadar bahwa pembuatan Laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak, untuk itu dengan seluruh kerendahan hati saya menyampaikan terimakasih sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Mars Khendra Kusfriyadi, STP, MPH, selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Palangka Raya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
2. Ibu Nila Susanti, SKM, MPH selaku Ketua Jurusan Gizi yang telah banyak memberikandorongan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir ini.
3. Bapak Teguh Supriyono, STP, M.Si selaku Ketua Prodi Diploma III Gizi yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian.
4. Ibu Munifa, SKM, MPH selaku dosen pembimbing Laporan Tugas Akhir yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini.
5. Ibu Adisty Cynthia Anggraeni, S. Gz selaku Ketua Sidang yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.
6. Ibu Resna Maulia, S. Si, M.KL selaku penguji 2 yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama menyelesaikan Laporan

Tugas Akhir.

7. Mamah, Babah, dan adik yang telah memberikan dukungan material, moral serta Doa restu selama penulis mengikuti Pendidikan di Politeknik Kemenkes Palangka Raya.
8. Sahabat penulis yaitu, Niswa Hafizah Nuraini, Helvi Nadya Maisyaroh, Nur Wanda, Ristua Butar Butar, Putri Keziarika, Nur Fatimah dan teman – teman online yang telah banyak memberikan dukungan serta hiburan untuk membantu penulis menstabilkan pikiran.
9. Adek – adek Fristia Amanda, Delpin Losenza, Muhammad Al – Ansyar, Olivia Yulianti yang membantu menghibur dan memberikan dukungan kepada penulis saat kelelahan.
10. Dan yang terakhir, Kepada diri saya sendiri Nidya Hisqa Handayani. Terimakasih untuk tetap berusaha dan menyakinkan dirimu sendiri sampai di titik ini, walau sering kali merasa putus asa atas apa yang diusahakan dan belum berhasil, namun terimakasih telah menjadi manusia yang selalu mau berusaha.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Laporan Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Palangka Raya, Apri 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PENGUJI	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	v
RIWAYAT HIDUP	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH	3
C. TUJUAN PENELITIAN	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	3
D. MANFAAT PENELITIAN.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Landasan Teori	5
B. Kerangka Konsep.....	16
C. Definisi Operasional.....	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
A. Ruang Lingkup Penelitian	18
B. Jenis dan Desain Penelitian	18
C. Waktu dan lokasi penelitian	18

D. Populasi dan sampel.....	18
E. Jenis dan Teknik pengumpulan data	19
F. Pengolahan dan Analisis data	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	35
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN	39

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Definisi Operasional.....	16
Tabel 4.1 Karakteristik siswa berdasarkan usia	24
Tabel 4.2 karakteristik siswa berdasarkan jenis kelamin.....	25
Tabel 4.3 Tingkat kesukaan makanan	26
Tabel 4.4 Distribusi frekuensi sisa makan sayur	28
Tabel 4.5 Nilai Gizi pada sayur sop wortel dan sawi	30
Tabel 4.6 Nilai Gizi pada sayur capcay	30
Tabel 4.7 Nilai Gizi pada sayur oseng kacang Panjang.....	30
Tabel 4.8 Perhitungan biaya perporisi sayur sop wortel dan sawi	32
Tabel 4.9 perhitungan biaya perporisi sayur capcay	33
Tabel 4.10 perhitungan biaya perporisi sayur oseng kacang Panjang	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Alur Kerja Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	6
Gambar 2.2 Kerangka Konsep	16

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Panelis	39
Lampiran 2 Kesukaan sayur	40
Lampiran 3 <i>Comstock</i>	41
Lampiran 4 Dokumentasi	42

INTISARI

Latar Belakang : salah satu masalah yang terjadi pada penyelenggaraan makanan adalah adanya sisa makanan. Sisa makanan yang tinggi berdampak menandakan penyelenggaraan makanan kurang berhasil. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa menu sayur merupakan menu yang paling banyak tersisa. Kurangnya konsumsi sayur dapat menyebabkan penyakit degenerative seperti obesitas, diabetes, hipertensi, tekanan darah tinggi, dan kanker. Selain itu, kurangnya konsumsi sayur dapat mengakibatkan berbagai dampak yaitu menurunnya imunitas/kekebalan tubuh seperti muda terkena flu, mudah mengalami stress atau depresi, gangguan pencernaan seperti sembelit, gusi berdarah, sariawan, gangguan mata, kulit keriput, *arthritis*, *osteoporosis*, jerawat, dan kelebihan kolestrol darah. **Tujuan** : Tujuan penelitian ini adalah untuk Mengetahui Gambaran Daya Terima Makan Siang Sayuran dan Tingkat Kesukaan siswa di SMP Islam Darussalam Palangka Raya. **Metode penelitian** : penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 23 April – 25 April 2024 alat pengumpulan data *form Comstock*, kuesioner uji kesukaan, dan lembar persetujuan sampel. **Hasil dan Pembahasan** : Rata – rata daya terima siswa kelas VII pada menu sayur diukur menggunakan *Comstock* didapatkan hasil jika dalam kategori habis sebanyak 43,7% dari sampel. Jika daya terima makanan rendah dalam waktu yang lama akan mneyebabkan tidak terenuhinya zat gizi yang dibutuhkan. Rata – rata tingkat kesukaan siswa kelas VII pada menu sayur diukur menggunakan *form* uji kesukaan didapatkan hasil 46,07% untuk kategori “suka”. Hal ini disebabkan masih banyak nya siswa yang memilih sayur yang dikonsumsi dan tidak memakan sayur. **Kesimpulan** : tingkat kesukaan selama penelitian adalah 46,07%, dan daya terima 43,7%. Kurangnya tingkat kesukaan dan daya terima sayur pada siswa dapat diperbaiki dengan menu yang lebih bervariasi dengan membuat siklus menu dan cara pengolahan yang baik.

viii + 39 hlm; 2024; 11 tabel; 2 gambar

Daftar Pustaka : 20 buah (2011 – 2021)

Kata Kunci : Daya terima, Tingkat kesukaan, sisa makanan, *Comstock*

ABSTRACT

Background : One of the problems that occurs in food organization is the presence of food waste. High food waste has the effect of indicating that food organization is less successful. Some studies show that vegetable menus are the most leftover menus. Lack of vegetable consumption can lead to degenerative diseases such as obesity, diabetes, hypertension, high blood pressure, and cancer. In addition, the lack of vegetable consumption can lead to various impacts such as decreased immunity such as young flu, easy to experience stress or depression, digestive disorders such as constipation, bleeding gums, mouth ulcers, eye disorders, wrinkled skin, arthritis, osteoporosis, acne, and excess blood cholesterol. **Objective** : The purpose of this study was to determine the description of the acceptability of lunch vegetables and the level of liking of students at SMP Islam Darussalam Palangka Raya. **Research methods** : This research was conducted on April 23 - April 25, 2024 data collection tools Comstock form, favorability test questionnaire, and sample approval sheet. **Results and discussion** : The average acceptability of seventh grade students on the vegetable menu measured using Comstock obtained results if in the exhausted category as much as 43.7% of the sample. If the acceptance of food is low for a long time, it will not fulfill the nutrients needed. The average level of favorability of seventh grade students on the vegetable menu measured using the favorability test form obtained a result of 46.07% for the "like" category. This is because there are still many students who choose vegetables that are consumed and do not eat vegetables. **Conclusions** : The level of liking during the study was 46.07%, and the acceptability was 43.7%. The lack of favorability and acceptability of vegetables in students can be improved with a more varied menu by making a menu cycle and good processing methods.

viii + 39 pgs; 2024; 11 tables; 2 picture

Daftar Pustaka : 20 (2011 – 2021)

Kata Kunci : Acceptability, liking level, food waste, *Comstock*

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masa remaja merupakan masa peralihan dari anak – anak menuju dewasa. Pada masa ini, perkembangan fisik, mental dan emosi mengalami perubahan yang sangat pesat. Pada masa pematangan fisik terjadi perubahan komposisi tubuh, baik tinggi badan maupun berat badan, yang akan mempengaruhi status kesehatan dan gizi seseorang. Makanan bergizi seimbang dan pola makan sehat penting selama periode ini agar membantu tumbuh kembang dengan baik (Wibowo, *et al.*, 2019). Zat – zat gizi yang diperlukan pada masa remaja diantaranya protein, kalsium, *zinc*, zat besi, vitamin dan serat (Herman, *et al.*, 2020).

Salah satu cara pemenuhan kebutuhan zat gizi terhadap remaja adalah penyelenggaraan makanan yang berada di kantin sekolah. Tujuan penyelenggaraan makanan anak sekolah adalah membantu meningkatkan status gizi anak sekolah, menyediakan makanan yang sesuai kebutuhan anak selama disekolah, dan meningkatkan semangat belajar anak (Bakri, *et al.*, 2018). Salah satu masalah yang terjadi pada penyelenggaraan makanan adalah adanya sisa makanan. Sisa makanan yang tinggi berdampak menandakan penyelenggaraan makanan kurang berhasil (Wayansari, *et al.*, 2018). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa menu sayur merupakan menu yang paling banyak sisa (Tanuwijaya, *et al.*, 2018).

Sayuran merupakan salah satu komponen penting dalam pemenuhan asupan gizi setiap hari. Sayuran merupakan sebutan bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal. Di dunia ini terdapat banyak sekali jenis sayuran yang memiliki warna, rasa, aroma dan tekstur yang berbeda-beda. Namun secara umum bila ditinjau dari segi gizinya, sayuran merupakan sumber mineral, sumber serat dan sumber vitamin terutama vitamin A dan , vitamin C (Nurainy, 2018).

Anjuran konsumsi sayur dalam sehari menurut *World Health Organization* (WHO) adalah 300 – 400 gram perorang perhari bagi remaja dan dewasa, sedangkan menurut Laporan Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018 penduduk dikategorikan ‘cukup’ mengkonsumsi sayur dan buah apabila makan sayur atau buah minimal 5 porsi per hari. Dikategorikan ‘kurang’ apabila mengkonsumsi sayur dan buah kurang dari ketentuan diatas.

Kurangnya konsumsi sayur dapat menyebabkan penyakit *degenerative* seperti obesitas, diabetes, hipertensi, tekanan darah tinggi, dan kanker. Selain itu, kurangnya konsumsi sayur dapat mengakibatkan berbagai dampak yaitu menurunnya imunitas/kekebalan tubuh seperti mudah terkena flu, mudah mengalami stress atau depresi, gangguan pencernaan seperti sembelit, gusi berdarah, sariawan, gangguan mata, kulit keriput, *arthritis*, *osteoporosis*, jerawat, dan kelebihan kolestrol darah (Herman *et al.*, 2020).

SMP Islam Darussalam menyediakan makan siang setiap hari untuk siswa. Makan siang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Hasil survei pendahuluan menunjukkan bahwa terdapat sisa pada menu sayuran. Sayuran merupakan sumber vitamin dan mineral bagi manusia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ada hubungan antara konsumsi sayur dengan status gizi remaja di SMP Kabupaten Pesisir Selatan (Arza dan Sari, 2021) .

Studi sebelumnya menunjukkan bahwa makanan yang sering tersisa adalah sayur. Yang mana rata – rata sisa makanan sayur adalah 9,27% dengan sisa makanan sayur 14 gram dari standar porsi 60 gram. Sisa makanan yang terendah dari responden adalah 0% sedangkan sisa makanan yang tertinggi 42,68% (Velawati, *et al.*, 2021). Laporan Hasil Riset Kesehatan dasar (Riskesdas) tahun 2018, rerata 5,75% penduduk mengkonsumsi sayur sebanyak 5 porsi atau lebih per hari dalam seminggu. Data menunjukkan pada usia 10 – 14 tahun konsumsi sayur sebanyak 5 porsi perhari dalam seminggu 2,50% dan usia 15 – 19 tahun 3,56%.

Berdasarkan hal tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul Gambaran Daya Terima Makan Siang Sayuran dan Tingkat Kesukaan di SMP Islam Darussalam.

B. Rumusan Masalah

Mengetahui bagaimana Gambaran Daya Terima Makan Siang Sayuran dan Tingkat Kesukaan siswa di SMP Islam Darussalam?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Gambaran Daya Terima Makan Siang Sayuran dan Tingkat Kesukaan siswa di SMP Islam Darussalam.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum lokasi penelitian di SMP Islam Darussalam
- b. Mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan di SMP Islam Darussalam
- c. Mengetahui karakteristik siswa di SMP Islam Darussalam meliputi umur dan jenis kelamin.
- d. Mengetahui gambaran daya terima siswa pada sayuran di SMP Islam Darussalam
- e. Mengetahui gambaran tingkat kesukaan siswa pada sayuran di SMP Islam Darussalam
- f. Mengetahui nilai gizi sayuran makan siang di SMP Islam Darussalam
- g. Mengetahui biaya makanan (*food cost*) sayuran di SMP Islam Darussalam

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Hasil penelitian ini diharapkan bisa menambah wawasan dan pengetahuan mengenai Gambaran Daya Terima Makan Siang Sayuran dan Tingkat Kesukaan di SMP Islam Darussalam.

2. Bagi Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Palangka Raya

Dapat menambah referensi atau literatur tentang makan siang di SMP Islam Darussalam.

3. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan pengetahuan kepada pembaca yang membutuhkan tentang Gambaran Daya Terima Makan Siang Sayuran dan Tingkat Kesukaan di SMP Islam Darussalam

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1. Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi didefinisikan sebagai serangkaian kegiatan kompleks yang terdiri dari berbagai elemen seperti sumber daya manusia, sarana prasarana, sumber dana keuangan, proses kegiatan penyelenggaraan makanan, peraturan – peraturan dan prosedur kegiatan pengelolaan pangan (Bakri, *et al.*, 2018).

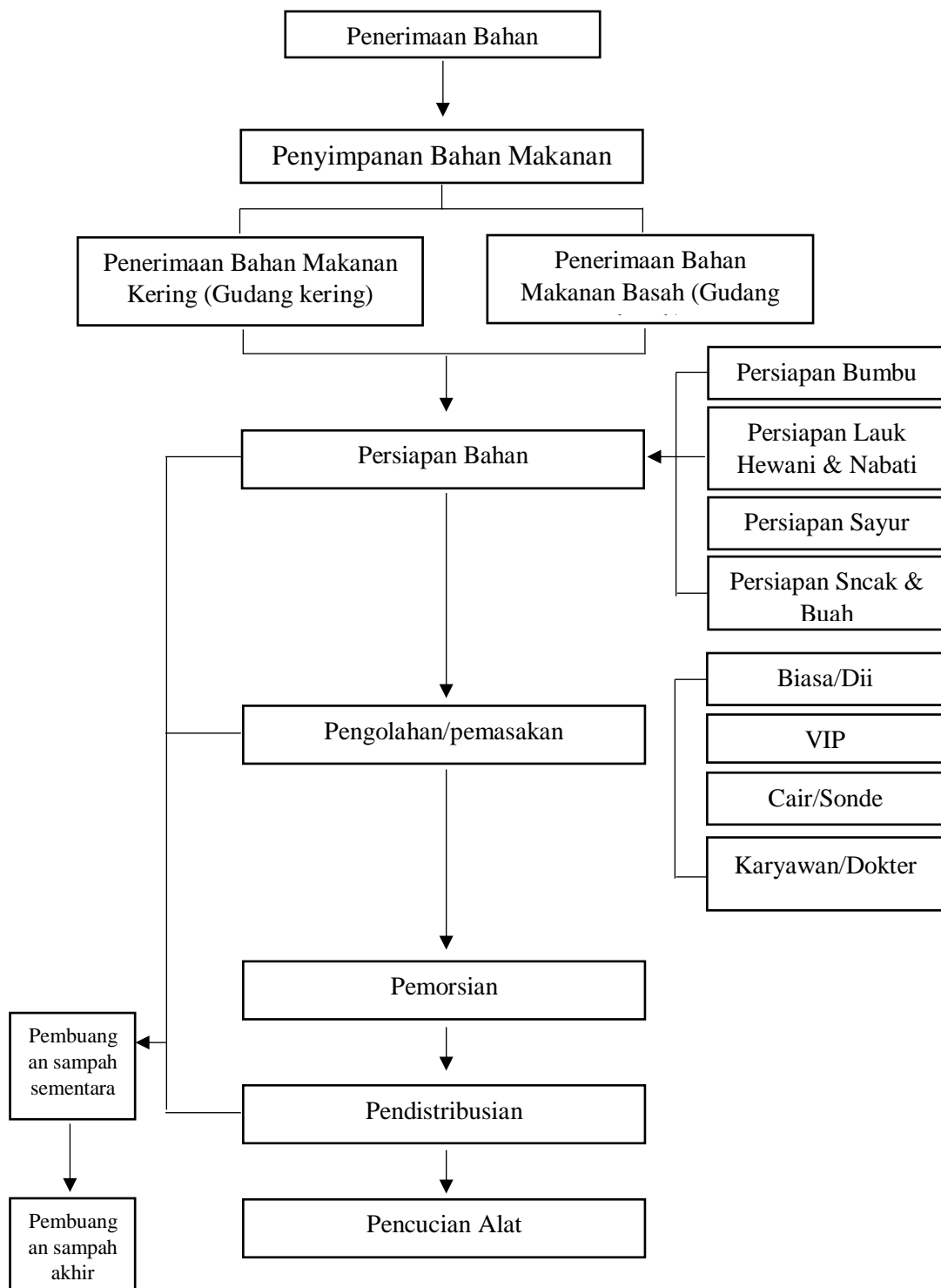
Prinsip dasar manajemen penyelenggaraan makanan meliputi :

- a. Makanan memenuhi kebutuhan gizi konsumen
- b. Memenuhi persyaratan hygiene sanitasi
- c. Peralatan dan fasilitas memadai dan layak pakai
- d. Memenuhi selera dan kepuasan konsumen
- e. Harga makanan dapat dijangkau konsumen

Penyelenggaraan makanan institusi memiliki tujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik, memberikan pelayanan yang cepat dan nyaman, menyediakan menu yang seimbang dan bervariasi sesuai dengan harapan konsumen, memberikan pelayanan dengan fasilitas yang memadai, dan

mengelola pengadaan makanan dengan menggunakan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi.

Kegiatan penyelenggaraan makanan institusi meliputi perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan pangan, penyediaan/ pembelian pangan, penerimaan pangan, penyimpanan dan pendistribusian pangan, persiapan, pengolahan, pendistribusian makanan serta evaluasi/ pelaporan.



Gambar 2.1 Alur kerja Penyelenggaraan Makanan Institusi (Bakri, *et al.*, 2018).

2. Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah/*School Feeding*

Semula program makanan anak sekolah dimaksudkan untuk membantu meningkatkan status gizi sekolah yang keluarganya kurang mampu. Namun kebutuhan makanan disekolah lambat laun menjadi kebutuhan semua warga sekolah, sebagai akibat waktu sekolah yang cukup Panjang ataupun anak tidak sempat sarapan dirumah sebelum ke sekolah (Bakri, *et al.*, 2018).

- a. Tujuan penyelenggaraan makanan anak sekolah
 - 1) Menyediakan makanan yang sesuai kebutuhan anak selama disekolah
 - 2) Meningkatkan semangat belajar anak
 - 3) Membantu meningkatkan status gizi anak – anak sekolah
- b. Karakteristik penyelenggaraan makanan di sekolah
 - 1) Memberikan pelayanan untuk makanan pagi/siang/sore ataupun makanan kecil/ makanan pelengkap
 - 2) Makanan dapat disediakan melalui kantin sekolah, dengan syarat : makanan yang disajikan bergizi, dan sebagai bahan pendidikan atau penyuluhan bagi anak serta mendorong membiasakan anak untuk memilih makanan yang bergizi untuk konsumsinya.
 - 3) Makanan yang dipersiapkan tidak berorientasi pada keuntungan, tetapi diarahkan untuk pendidikan/penyuluhan

dan perubahan perilaku anak terhadap makanan. Oleh karena itu dalam mengelola makanan kantin ini, diikuti sertakan peran orang tua agar dapat diikuti kebiasaan makan anak di rumah.

- 4) Lokasi dan ruang kantin disediakan sedemikian rupa sehingga anak dapat mengembangkan kreasinya dan dapat mendiskusikan pelajarannya.
- 5) Makanan dipersiapkan dalam keadaan bersih dan higienis
- 6) Menciptakan manajemen yang baik sehingga dapat dicapai keseimbangan pembiayaan yang memadai.

Dalam pemberian makanan anak sekolah harus juga memperhatikan segi penyajian makanannya yang lebih menarik, karena anak-anak sering mengalami kesulitan makan. Makanan disajikan dengan alat yang menarik bagi anak, diberi bentuk yang memancing anak untuk mau makan. Selain itu anak dibiasakan makan bersama, agar dapat memberi semangat pada masing-masing anak untuk menyukai makan yang disajikan.

3. Daya Terima

a. Pengertian Daya Terima

Daya terima adalah penilaian tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dinilai berdasarkan sifat organoleptik. Sifat organoleptik yang diukur meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan kesukaan keseluruhan (Gusnadi, *et al.*, 2021).

b. Cara Pengujian Daya Terima

1) Uji hedonik

Uji hedonik merupakan sebuah pengujian dalam Analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (Tarwendah, 2017). Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik misalnya, sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain – lain (Stone dan Joel, 2004).

2) Uji organoleptik

Uji organoleptik adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihatan/mata, indera penciuman/hidung, indera pengecap/lidah, indera peraba/tangan. Kemampuan alat indera inilah yang akan menjadi kesan yang nantinya akan menjadi penilaian terhadap produk yang diuji sesuai dengan sensor atau

rangsangan yang diterima oleh (Gusnadi, *et al.*, 2021).

3) Sisa makanan

Sisa makanan merupakan suatu jumlah sisa makanan yang tidak habis di konsumsi yang telah di sajikan 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).

4) *Visual Comstock*

Visual Comstock adalah para penaksir (enumerator) menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan. Hasil estimasi tersebut bias 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)

c. Faktor yang mempengaruhi daya terima

Faktor yang mempengaruhi daya terima makanan dibagi menjadi 2 yaitu :

1) Faktor Internal

Faktor yang berasal dari diri individu yang meliputi :

- a) Kesukaan atau preferensi pasien
- b) Perilaku makan
- c) Kondisi mual muntah
- d) Gangguan pengecap
- e) Menstruasi

2) Faktor eksternal

Faktor eksternal yaitu faktor makanan yang disajikan terutama yang menyangkut dengan kualitas makanan yang terdiri dari cita rasa makanan. Cita rasa terjadi karena adanya rangsangan terhadap berbagai indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Makanan yang

mempunyai cita rasa tinggi adalah makanan yang disajikan dengan tampilan menarik, mempunyai bau yang sedap dan mempunyai rasa yang lezat. Citarasa makanan terdiri dari penampilan makanan saat dihidangkan, rasa makanan saat dimakan, cara penyajian (Rahmaniwati, 2019).

a) Rasa makanan

Rasa makanan ditimbulkan oleh adanya rangsangan terhadap berbagai indra manusia, terutama indra penglihatan, indra penciuman dan indra pengecap. Beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu makanan.

b) Tekstur makanan

Tekstur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan meliputi rasa, keempukan dan tingkat kekerasan makanan yang dapat dirasakan oleh indra pengecap. Tekstur makanan mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan. Tekstur dan konsistensi suatu bahan makanan dapat mempengaruhi penampilan makanan yang akan dihidangkan.

c) Suhu makanan

Suhu makanan adalah tingkat panas dari hidangan

yang disajikan. Sensitivitas terhadap rasa berkurang bila suhu dibawah 20° C atau diatas 30 °C. Makanan yang terlalu panas dapat membakar lidah dan merusak kepekaan pengecap, sedangkan makanan yang dingin dapat membius pengecap sehingga tidak peka lagi.

d) Warna makanan

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan, warna makanan yang menarik dan tampak alaminya dapat meningkatkan cita rasa pada makanan. Oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan.

e) Porsi makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan sesuai kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makan. Porsi makanan yang terlalu besar atau terlalu kecil dapat mempengaruhi penampilan makanan.

4. Uji Kesukaan

Untuk melaksanakan penilaian uji kesukaan diperlukan panel. Dalam penilaian suatu mutu atau analisis sifat-sifat sensorik suatu komoditi panel bertindak sebagai instrumen atau alat. Panel ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis (Ramadhani, *et al.*, 2012). Panelis digunakan dengan pengertian responden yang memberikan respon berupa penilaian terhadap produk pangan olahan.

5. Nilai Gizi

Menurut UU RI No. 7 Tahun 1996, Nilai Pangan (*Food Quality*) adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman. Nilai gizi pangan atau mutu pangan dalam dimensi gizi, yaitu nilai kemanfaatan suatu pangan terhadap kebutuhan baku tubuh akan energi dan zat gizi atau yang lebih jelas lagi, nilai gizi pangan diartikan sebagai asupan energi dan zat gizi yang dapat memenuhi kebutuhan tubuh untuk beraktivitas (tenaga), pertumbuhan, pemeliharaan, dan pengaturan reaksi biokimiawi tubuh (Tejasari, 2005).

Klasifikasi zat Gizi terbagi menjadi zat gizi makro dan nutrisi mikro. Nutrisi makro terdiri atas, karbohidrat, protein, lemak yang

digunakan sebagai sumber energi. Sedangkan zat gizi mikro mencakup vitamin dan mineral.

a. Zat gizi makro

1) Karbohidrat

Merupakan sumber energi bagi tubuh dan mempengaruhi sifat fungsional makanan. Selain itu, karbohidrat memberi efek fisiologis yang penting untuk Kesehatan yaitu meliputi efek kenyang, pengendalian glukosa darah dan insulin, metabolisme protein, lemak, dan dehidroksilasi asam empedu.

2) Protein

Protein sangat bermanfaat bagi tubuh karena memiliki berbagaimacam fungsi seperti pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan, membentuk senyawa – senyawa esensial tubuh, mengatur keseimbangan air, mempertahankan kenetralan (asam – basa) tubuh, membentuk anti bodi, dan mentransfer zat gizi.

3) Lemak

Lemak tidak dapat larut dalam air, sehingga sulit di transfortasikan oleh darah. Lipid diklasifikasikan menjadi trigliserida, fosfolipid dan steroid. Lipid utama dalam tubuh adalah kolestrol dan trigliserida. Fosfolipid Sebagian besar terikat dalam membrane sel dan kurang berperan dalam

metabolisme energi. Trigliserida yang dibuat dalam hati untuk menyimpan kelebihan energi dari karbohidrat, Menyusun Sebagian besar jaringan adiposa. Jaringan ini menjaga kehangatan tubuh dan melindungi organ tubuh bagian dalam.

6. Biaya

Biaya (*cost*) yaitu suatu pengorbanan sumber ekonomi diukur dalam satuan uang, yang telah dan akan terjadi untuk mendapatkan barang/jasa yang telah diharapkan akan memberikan keuntungan/manfaat saat ini atau masa yang akan datang bagi individu. Biaya umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biayan makan (*food cost*) yang diartikan sebagai “uang yang telah dan akan dikeluarkan dalam rangka memproduksi makanan sesuai kebutuhan atau permintaan”. Sedangkan biaya yang dikeluarkan untuk setiap porsi makanan disebut sebagai *unit cost* makanan yang sering digunakan pada suatu institusi (Bakri, *et al.* 2018).

Biaya dapat dikelompokkan dalam berbagai macam kategori. Idealnya, klasifikasi komponen biaya ditentukan dan disusun berdasarkan kebutuhan dan situasi tertentu. Suatu pengklasifikasian harus memenuhi ketiga unsur yaitu; klasifikasi harus relevan dengan situasi, masing masing kategori tidak saling tumpah tindih Dan kategori yang dipilih harus meliputi semua kemungkinan (Budiman,

2020).

a. Perhitungan biaya bahan makanan (*food cost*)

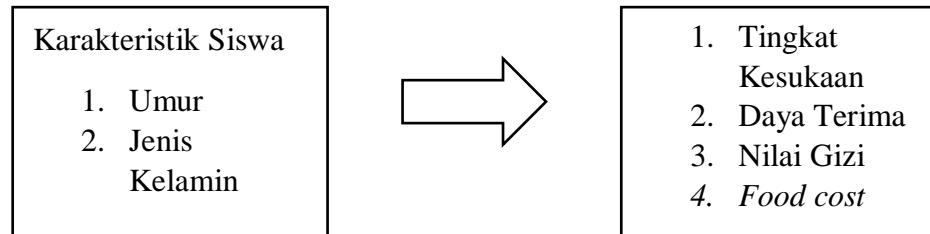
Biaya bahan makanan (*food cost*) merupakan unsur biaya bahan baku atau bahan dasar atau bahan langsung dalam rangka memproduksi makanan. Biaya bahan makanan ini termasuk biaya variabel karena biaya total bahan makanan dipengaruhi oleh jumlah atau porsi makanan yang dihasilkan atau jumlah pasien yang akan dilayani makanannya. Perhitungan biaya bahan makanan tersebut dapat dilakukan melalui 3 pendekatan. Bila Instalasi Gizi/unit Gizi sudah mempunyai pedoman menu dan standar resep yang lengkap untuk setiap hidangan, maka perhitungan bahan makanan dapat dilakukan melalui perhitungan bahan makanan dari standar resep atau dari pedoman menu. Sedangkan Instalasi Gizi atau unit Gizi belum mempunyai pedoman menu dan standar resep yang lengkap maka perhitungan bahan makanan dapat dilakukan melalui pemakaian bahan makanan. Dan Instalasi Gizi atau unit Gizi harus mempunyai catatan bahan makanan yang lengkap dan akurat mengenai pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan dan persediaan/stok bahan makanan (Kemenkes RI, 2013).

Langkah – Langkah perhitungan bahan makanan bila menggunakan data atau informasi pemakaian bahan makanan

adalah :

- 1) Pengelompokan konsumen yang akan mendapat makan dan dibuat standar makanannya.
- 2) Menyusun harga makanan per orang per hari berdasarkan standar makanan yang telah ditetapkan.
- 3) Rekapitulasi macam dan jumlah bahan makanan yang digunakan pada tiap kelompok untuk satu putaran menu atau satu bulan.
- 4) Data pemakaian bahan makanan berasal dari unit penyimpanan bahan makanan.
- 5) Mengalikan harga makanan per orang per hari dengan kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan per hari.
- 6) Menjumlahkan biaya bahan makanan selama satu bulan untuk seluruh kelompok bahan makanan. Hasil pejumlahan ini merupakan biaya total bahan makanan selama satu bulan.
- 7) Mengidentifikasi jumlah konsumen yang dilayani dalam satu bulan Menghitung rata-rata biaya bahan makanan dengan membagi total biaya pemakaian selama 1 bulan dengan jumlah konsumen yang dilayani selama 1 bulan.

B. Kerangka Konsep



Gambar 2.2 kerangka Konsep

C. Definisi Operasional

Tabel 2.3 Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Alat ukur	Skala	Parameter
1.	Umur	Usia siswa pada saat dilakukan penelitian sampai ulang tahun terakhir	Kuesioner	Nominal	Usia 1. 10 – 12 tahun 2. 13 – 15 tahun
2.	Jenis kelamin	Jenis kelamin merupakan data sekunder yang mencerminkan perbedaan fisik jenis kelamin antara laki – laki dan perempuan	Kuesioner	Nominal	1. Laki – laki 2. Perempuan
3.	Nilai Gizi	Nilai gizi merupakan kandungan zat gizi makro dan mikroyang terdapat dalam satu porsi sayur yang disajikan	<i>Nutrisurvey</i>	Rasio	- Energi - Protein - Lemak - Karbohidrat
4.	<i>Food cost</i>	Besar biaya yang dikeluarkan untuk bahan makanan sayur dari makan siang	Margin harga	Rasio	Perporasi bahan makanan sayur

		yang dikonsumsi selama 3 hari			
5.	Daya Terima	Daya terima dilihat berdasarkan sisa makanan siswa yang diukur dengan menggunakan form Comstock.	<i>Form comstock</i>	Rasio	<p>a. 0% = dikonsumsi seluruhnya (habis dimakan)</p> <p>b. 25% = tersisa $\frac{1}{4}$ porsi</p> <p>c. 50% = tersisa $\frac{1}{2}$ porsi</p> <p>d. 75% = tersisa $\frac{3}{4}$ porsi</p> <p>e. 95% = dikonsumsi sedikit</p> <p>100% = makanan utuh</p>
6.	Tingkat kesukaan	Tingkat kesukaan adalah penilaian subjek terhadap makanan yang disediakan dengan kategori, Tidak Suka, Kurang Suka, Suka, dan Sangat Suka	Form uji kesukaan	Ordinal	Penilaian tingkat kesukaan berdasarkan cita rasa dengan komponen adalah, Tidak Suka, Kurang Suka, Suka, Sangat Suka

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

A. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini tentang gizi institusi, dengan tujuan untuk mengetahui Gambaran Daya Terima Makan Siang Sayuran dan Tingkat Kesukaan di SMP Islam Darussalam.

B. Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan deskriptif analisis yang merupakan suatu metode yang berfungsi untuk mendeskripsikan atau memberi gambaran terhadap objek yang di teliti melalui analisis dan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono, 2009)

C. Waktu dan Lokasi Penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakn pada bulan April 2024 di SMP Islam Darussalam, selama 3 hari pada tanggal 23 April – 25 April 2024.

D. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah Siswa kelas 7 Di SMP Islam Darussalam.

2. Sampel

Populasi menjadi sampel penelitian ini berjumlah 34 orang.

a. Kriteria Inklusi

Bersedia dan mau menjadi objek penelitian

b. Kriteria Eksklusi

Sakit atau Tidak hadir dalam penelitian

E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data**1. Jenis Data****a. Data primer**

- 1) Data umur dan jenis kelamin diperoleh menggunakan kuesioner
- 2) Data daya terima diperoleh menggunakan *form* skala pengukuran *Comstock*
- 3) Data tingkat kesukaan menggunakan kuesioner uji kesukaan
- 4) Data nilai gizi makanan meliputi, energi, protein, lemak, karbohidrat yang diperoleh menggunakan *Nutrisurvey*
- 5) Data biaya bahan makanan *food cost* yang diperoleh dengan menghitung biaya sayuran

b. Data Sekunder

Data sekunder adalah data umum yang didapat dari SMP Islam Darussalam.

F. Pengolahan dan Analisis Data**1. Pengolahan Data**

- a. Data daya terima sayuran makan siang di SMP Islam Darussalam akan diperoleh dengan cara *Comstock*. Peneliti menaksir secara visual banyak nya sisa makanan yang ada
- b. Data kesukaan hasil penilaian yang dilakukan oleh panelis terhadap kategori Tidak Suka, Kurang Suka, Suka, dan Sangat Suka.

2. Analisis Data

Analisis penelitian ini adalah menggunakan metode deskriptif dengan memasukan data hasil observasi kedalam tabel dan di deskripsikan berdasarkan hasil pengamatan di SMP Islam Darussalam untuk melihat bagaimana Gambaran Daya Terima Makan Siang Sayuran dan Tingkat Kesukaan Siswa di SMP Islam Darussalam.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian dilakukan disalah satu sekolah menengah pertama di kota Palangka Raya, yaitu SMP Islam Darussalam merupakan salah satu sekolah menengah pertama standar nasional yang berada dikota palangka raya. Sekolah ini tergolong maju untuk ukuran sekolah menengah pertama di kota palangka raya. Hal ini dikarenakan ditunjang oleh berbagai macam fasilitas pendukung yang memadai baik sarana maupun prasarana serta tenaga guru yang cukup. Letak sekolah berada dijalan G. obos Komplek Islamic Center Palangka Raya, Desa/Kelurahan menteng, kecamatan ekan raya, kabupaten/kokta palangka raya, provinsi Kalimantan tengah, RT/RW 4/12, kode pos 73111. Nomor pokok sekolah nasional (NPSN) : 69908128, status sekolah swasta dengan status kepemilikan Yayasan dengan akta notaris No. 64. Lintang/Bujur :-2.2299/113.8903, nomor telepon : 085387659495, waktu belajar : 07.00 s/d 15.30 WIB. Umlah siswa sebanyak 90. Siswa kelas 7 terbagi menjadi 2 ruangan yaitu ruangan putra dan putri dipisah dengan jumlah siswa 36, sedangkan kelas 8 – 9 ruangnya digabung antara laki – laki dan perempuan.

2. Visi dan misi

a. Visi

“Terwujudnya siswa yang berakhlakul karimah, unggul dalam berprestasi, berjiwa sosial, dan peduli lingkungan”.

b. Misi

Untuk mewujudkan visi sekolah tersebut, diperlukan suatu misi berupa kegiatan jangka Panjang dengan arah yang jelas, misi SMP Islam Darussalam Palangka Raya yang disusun berdasarkan visi diatas, anatar lain :

- 1) Menanamkan landasan dan ketakwaan melalui pengalaman ajaran agama islam
- 2) Menjadikan landasan keimanan dan keilmuan sesuai Al – Quran dan hadits
- 3) Mengoptimalkan proses belajar dan bimbingan
- 4) Mengembangkan bidang ilmu pengetahuan dan teknologi berdasarkan minat, bakat dan potensi peserta didik
- 5) Membina kemandirian peserta didik melalui kegiatan pembiasaan, kewirausahaan, dan pengembangan diri yang mendukung pembentukan karakter positif
- 6) Menjalin Kerjasama yang harmonis antarwarga sekolah dan Lembaga lain yang terkait
- 7) Melaksanakan aktivitas yang mendukung pembentukan karakter positif
- 8) Melaksanakan segala tugas dan tanggung jawab dengan Amanah

- 9) Menegakkan tata tertib sekolah
- 10) Menciptakan lingkungan sekolah yang bersih, indah, hijau, dan nyaman
- 11) Meningkatkan dan mengoptimalkan sarana dan prasarana sekolah

c. Tujuan

Tujuan sekolah mengacu kepada visi dan misi sekolah, maka tujuan yang hendak dicapai SMP Islam Darussalam sebagai berikut:

- 1) Mengembangkan potensi peserta didik agar menjadi manusia yang beriman dan bertakwa kepada Allah SWT, berakhlak mulia, sehat berilmu, cakap, kreatif, mandiri, dan menjadi warga negara yang demokratis serta bertanggung jawab
- 2) Mengembangkan budaya sekolah yang religius melalui kegiatan keagamaan
- 3) Melaksanakan pendekatan pembelajaran siswa aktif pada semua mata pelajaran
- 4) Mengembangkan berbagai kegiatan dalam proses belajar dikelas berbasis pendidikan karakter bangsa
- 5) Meningkatkan prestasi siswa – siswi dengan potensi yang dimiliki
- 6) Menyelenggarakan berbagai kegiatan sosial yang menjadi bagian dari pendidikan karakter bangsa

- 7) Menjalin kerja sama dengan lembaga yang terkait dalam merealisasikan program sekolah.

3. Kondisi objektif sarana dan prsarana

a. Lokasi

Sekolah Menengah Pertama Islam Darussalam Kota Palangka Raya terletak di kelurahan Menteng, kecamatan Jekan Raya, Kota Palangka Raya. Jalan G.Obos kompleks *Islamic Center* Palangka Raya.

b. Keadaan SMP Islam Darussalam

1) Tanah dan Halaman

Tanah dan halaman SMP Islam Darussalam Palangka Raya seluar ± 1 Ha.

2) Gedung SMP Islam Darussalam

Gedung SMP Islam Darussalam terdiri dari Gedung utama yang pada umumnya dalam kondisi baik. Jumlah ruang di SMP seperti ruang kelas, uks, mushola, Gudang dan ryangan lainnya.

c. Konsistensi Jumlah Siswa

Jumlah siswa di SMP Islam Darussalam Palangka Raya pada tahun 2023/2024 berjumlah 90 murid.

B. Penyelenggaraan Makanan di SMP Islam Darussalam

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status Kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Rahmawati, 2011).

Sistem penyelenggaraan makanan di SMP Islam Darussalam Palangka Raya yaitu diserahkan ke pihak *catering*. Sistem ini disebut sistem diborongkan (*Out Sourcing*). Sistem *out sourcing* yaitu penyelenggaraan makanan dengan memanfaatkan jasa boga atau *catering* untuk penyediaan makanan. Pada sistem ini dikategorikan menjadi 2 bagian yaitu diborongkan secara penuh (*full out sourcing*) dan diborongkan Sebagian (*semi out sourcing*). Sistem *catering* yang digunakan di SMP Islam Darussalam yaitu *full out sourcing*, karena sarana dan prasarana bukan berasal dari instansi melainkan dari perusahaan jasa boga atau *catering* sendiri. Dalam penyelenggaraan makanan sistem *outsourcing* harus mengikuti perencanaan menu, penentu standart porsi dan pemesanan makanan yang diajukan oleh instansi.

Sumber dana penyelenggaraan makanan di SMP Islam Darussalam Palangka Raya berasal dari pembayaran iuran siswa/siswi yaitu Rp. 13.000,00 per orang. Jumlah dana pembelian bahan makanan yang digunakan untuk 5 hari adalah Rp. 5.850.000 untuk seluruh siswa (90 siswa)

atau Rp. 2.340,000 untuk 36 siswa kelas VII sebagai sampel penelitian. Dana ini keseluruhan dialokasikan sebagai biaya makan siswa, sudah termasuk biaya pembelian air gallon dan biaya *catering*.

Saat pengolahan bahan makanan, *catering* melakukan cara pemasakan dengan berbagai cara seperti dikukus, direbus, di tumis dan di goreng. Proses pengolahan makanan yang sering dilakukan di SMP Islam Darussalam adalah ditumis, digoreng, dan direbus.

SMP Islam Darussalam memiliki sistem prasmanan dalam pengambilan makanan, memiliki jadwal pendistribusian makan, dan peralatan pendistribusian disiapkan dari pihak *catering*. Sistem prasmanan yang dilakukan siswa/siswi di bebaskan mengambil porsi yang diinginkan.

1. Karakteristik Siswa di SMP Islam Darussalam berdasarkan Usia

Sampel dalam penelitian ini adalah siswa kelas VII Putra dan Putri yang ada di SMP Islam Darussalam. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan kepada 34 sampel melalui pengisian kuesioner telah didapatkan gambaran karakteristik siswa sebagai berikut :

Tabel 4.1 Karakteristik Siswa Berdasarkan Usia

No	Usia	Jumlah	Persentase
1.	10 – 12 tahun	11	32,35
2.	13 – 15 tahun	23	67,65
Total		34	100

Sumber : Data Primer Tahun 2024

Berdasarkan Tabel 4.1 menunjukkan bahwa proporsi siswa berusia 10 – 12 tahun berjumlah 11 orang (32,35%), dan berusia 13 – 15 tahun 23 orang (67,65%).

Faktor yang mempengaruhi daya terima makanan meliputi 2 faktor yaitu internal dan eksternal. Faktor internal yang mempengaruhi daya terima makanan adalah usia dan jenis kelamin. Usia dapat mempengaruhi daya terima makanan dikarenakan semakin bertambahnya Usia semakin bertambahnya kebutuhan terutama remaja yang digunakan untuk pertumbuhan (Paramita, 2011). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Putri 2015 terdapat hubungan antara usia dengan daya terima makanan yang menyatakan bahwa terjadinya perubahan makan yang meningkat dibuktikan dengan hasil daya terima santri perempuan sebanyak 64 yaitu 19% kurang ($pvalue = 0,002$).

2. Karakteristik Siswa berdasarkan Jenis kelamin

Sampel dalam penelitian ini adalah siswa dan siswi remaja kelas VII Putra dan Putri yang ada di SMP Islam Darussalam yang berjumlah 34 sampel. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan kepada 34 sampel melalui pengisian kuesioner telah didapat kan gambaran karakteristik siswa sebagai berikut :

Tabel 4.2 Karakteristik Siswa Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis kelamin	Jumlah	Persentase (%)
1.	Laki – laki	14	41,17
2.	Perempuan	20	58,83
Total		34	100

Berdasarkan tabel 4.2 di SMP Islam Darussalam yang berjenis kelamin laki – laki sebanyak 14 orang (41,17%) dan perempuan 20 orang (58,83%).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Septidiantari 2020 yang menemukan bahwa jenis kelamin dapat mempengaruhi daya terima dilihat dari sisa makanan yang sebagian besar banyak tersisa pada jenis kelamin perempuan. Hal ini dibuktikan dengan hasil sisa makanan pada perempuan tergolong tinggi yaitu ($\geq 20\%$) 66,7%, sedangkan pada laki – laki memiliki sisa makanan rendah 33,33%.

Hal tersebut dikarenakan energi laki – laki dengan perempuan memiliki perbedaan yakni perempuan memiliki kebutuhan energi basal yang lebih rendah sebanyak 5% hingga 10% dibandingkan dengan kebutuhan energi basal pada laki – laki. Selain itu, perbedaan juga dapat diamati pada susunan tubuh serta tingkat aktivitas yang dimiliki, yakni perempuan lebih jarang beraktivitas menggunakan otot dibandingkan dengan laki – laki. Selain itu faktor aktivitas laki – laki lebih tinggi dibandingkan dengan perempuan sehingga dapat lebih banyak menghabiskan makanan dari pada perempuan (AKG, 2019).

D. Gambaran Daya Terima Siswa pada Sayuran di SMP Islam Darussalam

Daya terima makanan merupakan banyaknya makanan yang dihabiskan dari menu yang disajikan. Pengukuran daya terima makanan dalam penelitian ini menggunakan metode *Comstock* atau taksiran visual. Berdasarkan hasil penelitian terkait daya terima makanan siswa dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3 Tabel Distribusi Frekuensi Sisa Makanan Sayur

NO	Hari/ tanggal	Menu	Sisa makanan					
			0%	25%	50%	75%	95%	100%
1	Hari I, 23 April 2024	Sayur Sop	32 (94,12%)	2 (5,88%)	0	0	0	0
2	Hari II, 26 April 2024	Capcay	22 (64,70%)	3 (8,83%)	1 (2,94%)	3 (8,83%)	5 (14,7%)	0
3	Hari III, 29 April 2024	Oseng tahu & kacang panjang	9 (26,47%)	2 (5,88%)	0	13 (38,24%)	9 (26,47%)	1 (2,94%)
Total			100,3%	20,58%	2,94%	61,76%	41,17%	2,94%
Jumlah rata - rata			43,7%	8,95%	1,27%	26,9%	17,92%	1,27%

Berdasarkan tabel 4.3 dapat diketahui bahwa daya terima sayur pada siswa memiliki hasil yang berbeda setiap harinya. Pada hari I tidak terdapat sisa makanan pada menu sayur sop dengan jumlah 32 siswa kategori “0% (habis)” yaitu 94,11% dan 2 siswa dengan kategori “25% (tersisa sedikit)” yaitu 5,88%. Pada hari ke II menu sayur capcay terdapat sisa makanan dibuktikan hasil dengan jumlah 22 siswa kategori “0% (habis)” yaitu 64,70%, 5 siswa dengan kategori “95% (hanya dikonsumsi sedikit)” yaitu 14,7%. Pada hari ke III menu sayur oseng kacang panjang terdapat sisa makanan dibuktikan hasil dengan jumlah 13 siswa kategori “75% (tersisa $\frac{3}{4}$)” yaitu 38,24%.

Berdasarkan hasil penelitian rata – rata daya terima selama 3 hari berturut - turut termasuk dalam kategori “0% (habis)” yaitu dengan jumlah 43,7%, kategori “25% (makanan tersisa sedikit)” yaitu 8,95%, kategori “50% (tersisa setengah)” yaitu 1,27 %, kategori “75% (tersisa $\frac{3}{4}$ porsi)”

yaitu 41,17%. Kategori “95% (hanya dimakan sedikit), dan kategori “100% (makanan utuh)” yaitu 1,27%.

Konsumsi sayur merupakan salah satu pesan penting yang terdapat dalam pedoman gizi seimbang karena sayur merupakan sumber vitamin, mineral serta serat yang dibutuhkan oleh tubuh. Kurang konsumsi sayur dapat menyebabkan tubuh kekurangan zat gizi seperti vitamin, mineral, dan serat sehingga dapat mengakibatkan timbulnya berbagai penyakit (Kemenkes RI, 2014).

Anjuran kecukupan mengkonsumsi sayur untuk kelompok anak sekolah adalah 300 - 400 gr per orang per hari, yang terdiri dari 250 gr sayur (2 porsi atau 2 gelar sayur setelah dimasak dan ditiriskan) (Kemenkes RI, 2014)

Berdasarkan Kepmenkes No.129/Menkes/SK/II/2008, $\leq 20\%$ indikator sisa makanan yang tidak dikonsumsi oleh pasien. Keberhasilan dari pelayanan gizi setiap rumah sakit di Indonesia apabila indikator sisa makanan yang tidak habis dikonsumsi $\leq 20\%$ (Kemenkes RI, 2008).

E. Gambaran Tingkat Kesukaan Siswa pada Sayuran di SMP Islam Darussalam

Tingkat kesukaan merupakan uji yang dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan siswa pada sayuran. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan selama 3 hari terdapat menu berupa sayuran yang disajikan sesuai dengan menu di SMP Islam Darussalam yaitu sayur sop wortel dan sawi,

sayur capcay, dan sayur tahu oseng dan kacang panjang. Distribusi tingkat kesukaan makanan pada 34 siswa adalah sebagai berikut :

Tabel 4.4 Tabel Tingkat Kesukaan Makanan

NO	Hari/ tanggal	Menu	Tingkat Kesukaan				%
			SS	S	STS	TS	
1	Hari I	Sayur Sop	12 (35,29%)	22 (64,70%)	0	0	100%
2	Hari II	Capcay	9 (26,47%)	16 (47,05%)	0	9 (26,47%)	100%
3	Hari III	Oseng tahu & kacang panjang	5 (14,70%)	9 (26,47%)	2 (5,88%)	18 (52,94%)	100%
Total			76,47%	138,2%	5,88%	79,41%	-
Jumlah rata - rata			25,50%	46,07%	1,96%	26,47%	100%

Berdasarkan tabel 4.4 dapat diketahui bahwa pada hari I terdapat siswa banyak menyukai menu sayur sop dengan jumlah 22 siswa “suka” yaitu 64,70%. Siswa menyatakan bahwa menu sayur yang dihidangkan terasa enak dan segar, sehingga siswa dapat menghabiskan sayur sop yang diberikan. Pada hari ke II menu sayur capcay didapatkan hasil dengan kategori “suka” 16 siswa yaitu 47,05%, menyatakan bahwa pada menu capcay terasa pas dan renyah, namun 9 siswa dengan kategori “tidak suka” yaitu 26,47% menyatakan bahwa sayur capcay terasa pahit dan sedikit keras. Pada hari ke III menu sayur tumis didapatkan hasil dengan kategori “Tidak Suka” 18 siswa yaitu 52,94%, menyatakan bahwa tidak menyukai rasa pada menu oseng kacang panjang.

Rata – rata tingkat kesukaan selama penelitian mayoritas termasuk dalam kategori “suka” yaitu dengan jumlah 46,07%, kategori “sangat suka”

yaitu 25,50%, kategori “sangat tidak suka” yaitu 1,96 %, dan kategori tidak suka yaitu 26,47%.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Yuliantini 2015 di rumah sakit Dr. Sobirin Musi Rawas Bengkulu menunjukkan bahwa 73% menyatakan jika rasa pada makanan sayuran yang disajikan tidak sesuai dengan lidah klien. Rasa makanan merupakan salah satu aspek utama cita rasa makanan yang terdiri dari aroma makanan, kesesuaian bumbu, tekstur makanan, tingkat kematangan dan suhu makanan. Aspek ini sangat penting untuk diperhatikan agar dapat menghasilkan makanan yang memuaskan klien (Moehyi, 1992).

F. Nilai Gizi Sayuran Makan Siang di SMP Islam Darussalam

Perubahan biologis dan fisik yang terjadi pada remaja menyebabkan adanya peningkatan energi dan zat gizi. Asupan energi dan gizi yang sesuai kebutuhan akan mendukung pertumbuhan serta fungsi fisiologis yang optimal. Berikut adalah perhitungan Nilai gizi pada sayur untuk 34 siswa kelas VII :

Tabel 4.5 Tabel Nilai Gizi pada sayur sop wortel dan sawi

Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH
Sop wortel dan sawi	Wortel	50 gr	12,9	0,5	0,1	2,4
	Sawi putih	50 gr	7,5	1,1	0,1	1,0
	Bawang merah	2,5 gr	1,1	0,0	0,0	0,3
	Bawang putih	2,5 gr	2,2	0,1	0,0	0,5
	Minyak	2,5 ml	21,6	0,0	2,5	0,0
Total			45,3	1,7	2,7	4,2

Berdasarkan tabel 4.5 dapat diketahui bahwa nilai gizi pada menu I yaitu sayur sop wortel dan sawi di dapatkan total energi 45,3 kkal, protein 1,7 gr, lemak 2,7 gr, dan karbohidrat 4,2 gr.

Tabel 4.6 Tabel Nilai Gizi pada sayur capcay

Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH
Sayur capcay	Wortel	15 gr	3,9	0,1	0,0	0,7
	Sawi putih	15 gr	2,3	0,3	0,0	0,3
	Sawi hijau	15 gr	2,3	0,3	0,0	0,3
	Kembang kol	15 gr	3,8	0,2	0,0	0,8
	Bawang putih	2,5 gr	2,2	0,1	0,0	0,5
	Minyak	5 ml	43,1	0,0	5,0	0,0
	Total			57,6	1	5

Berdasarkan tabel 4.6 dapat diketahui bahwa nilai gizi pada menu II yaitu sayur capcay di dapatkan total energi 57,6 kkal, protein 1 gr, lemak 5 gr, dan karbohidrat 2,6 gr.

Tabel 4.7 Tabel Nilai Gizi pada sayur oseng kacang panjang

Menu	Bahan	Berat	Energi	Protein	Lemak	KH
Oseng kacang panjang	Kacang Panjang	25 gr	8,7	0,5	0,1	2,0
	Bawang merah	2,5 gr	0,5	0,0	0,0	0,1
	Bawang putih	2,5 gr	2,2	0,1	0,0	0,5
	Minyak	5 ml	43,1	0,0	5,0	0,0
	Total			54,5	0,6	5,1

Berdasarkan tabel 4.7 dapat diketahui bahwa nilai gizi pada menu III yaitu sayur oseng kacang panjang di dapatkan total energi 54,5 kkal, protein 0,6 gr, lemak 5,1 gr, dan karbohidrat 2,6 gr.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa nilai kandungan zat gizi makro satu porsi sayur di SMP Islam Darussalam dengan total pada menu I energi 45,3 kkal, protein 1,7 gr, lemak 2,7 gr, dan

karbohidrat 4,2. Pada hari ke II total energi 57,6 kkal, protein 1 gr, lemak 5 gr, dan karbohidrat 2,6 gr. Pada hari ke III dengan total energi 54,5 kkal, protein 0,6 gr, lemak 5,1 gr, dan karbohidrat 2,6 gr. Rata – rata tingkat konsumsi sayur perhari yaitu 55 gr/orang termasuk kategori kurang. Konsumsi tertinggi sayuran pada hari I adalah 100 gr namun berkurang menjadi 55gr. hal ini disebabkan karena sayur tidak cukup saat diporsikan sehingga pada hari kedua dikurangi menjadi 55 gr. Pada hari ketiga tingkat konsumsi sayur hanya 25 gr dikarenakan sayur dimasak bersama tahu yang merupakan lauk nabati sehingga tidak dihitung nilai gizinya. Tingkat konsumsi sayur siswa tidak sesuai dengan anjuran Pedoman Gizi Seimbang sesuai dengan permenkes No.41 tahun 2014 yang menganjurkan konsumsi sayur minimal 250 gr/orang/hari. Asupan zat gizi siswa adalah kandungan zat gizi yang terdapat dalam bahan makanan yang dikonsumsi oleh siswa SMP Islam Darussalam.

Angka Kecukupan Gizi (AKG) adalah suatu nilai yang menunjukkan kebutuhan rata – rata zat gizi tertentu yang harus dipenuhi setiap hari bagi hampir semua orang dengan karakteristik tertentu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat aktivitas fisik, dan kondisi fisiologis untuk hidup sehat.

Berdasarkan AKG, rata – rata nilai gizi yang dianjurkan pada masing – masing orang sangat bervariasi, tergantung pada kelompok usia, jenis kelamin, tingkat aktifitas fisik, dan keadaan fisiologis individu tersebut. Pada anak remaja laki – laki dengan kelompok umur 10 – 12 tahun energi 2000 kkal, protein 50 gr, lemak 65 gr, dan karbohidrat 300 gr. Kelompok

usia 13 – 15 tahun energi 2400 kkal, protein 70 gr, lemak 80 gr, dan karbohidrat 350 gr. sedangkan pada anak remaja perempuan dengan kelompok umur 10 – 12 tahun energi 1900 kkal, protein 55 gr, lemak 65 gr, dan karbohidrat 280 gr. Kelompok Usia 13 – 15 tahun energi 2050 kkal, protein 65 gr, lemak 70 gr, dan karbohidrat 300 gr (AKG, 2019).

G. Biaya Bahan Makanan (*food cost*) Sayurn di SMP Islam Darussalam

Berdasarkan hasil penelitian di SMP Islam Darussalam Palangka Raya yang berkaitan dengan biaya makanan adalah meyakinkan bahwa biaya tersebut sejalan dengan tujuan yang sudah ditentukan lebih dahulu dari bisnis tersebut. Supaya biaya dapat digunakan secara efisien maka pengawasan perlu dilaksanakan. Pengawasan ini bertujuan untuk a) analisis hasil penjualan dan pembelian bahan baku, b) guna terdapat ketepatan dalam memberikan harga dari suatu makanan, karena didalam komponen harga terapat harga total (*total expense*) bahan – bahan yang dipergunakan, c) dengan adanya pengendalian dan pengawasan maka pemborosan bahan akan dapat dicegah, sisa penyiangan (*leaftover*) akan dapat dimanfaatkan, dan *food recycling* pun dapat dilakukan.

Tabel 4.8 Perhitungan biaya perporisi sayur sop wortel dan sawi

Menu I sayur sop wortel dan sawi					
Bahan	Berat kotor	Berat bersih	BDD %	Harga satuan (Rp)	Biaya bahan
Wortel	57 gr	50 gr	88%	17.500/kg	969
Sawi putih	57 gr	50 gr	87%	21.000/kg	1197
Bawang merah	2,8 gr	2,5 gr	90%	54.800/kg	153
Bawang putih	2,9 gr	2,5 gr	88%	37.000/kg	107,3
Minyak	2,5 ml	2,5 ml	100%	20.000/kg	40
Total harga bahan makanan perporisi					2.466

Berdasarkan tabel 4.8 Perhitungan biaya perporisi sayur sop wortel dan sawi berdasarkan survey harga pasar didapatkan hasil yaitu Rp. 2.466.

Tabel 4.9 Perhitungan biaya perporisi sayur capcay

Menu II sayur capcay					
Bahan	Berat kotor	Berat bersih	BDD %	Harga satuan (Rp)	Biaya bahan
Wortel	17 gr	15 gr	88%	17.000/kg	289
Sawi putih	17 gr	15 gr	87%	21.000/kg	357
Sawi hijau	17 gr	15 gr	87%	15.000/kg	255
Kembang kol	27 gr	15 gr	57%	30.000/kg	810
Bawang putih	2,9 gr	2,5 gr	88%	37.000/kg	107,3
Minyak	5 ml	5 ml	100%	20.000/lt	100
Total harga bahan makanan perporisi					1.918

Berdasarkan tabel 4.9 Perhitungan biaya perporisi sayur capcay berdasarkan survey harga pasar didapatkan hasil yaitu Rp. 1.918

Tabel 4.10 Perhitungan biaya perporisi sayur oseng kacang panjang

Menu III sayur oseng kacang panjang					
Bahan	Berat kotor	Berat bersih	BDD %	Harga satuan (Rp)	Biaya bahan
Kacang Panjang	34 gr	25 gr	75%	15.000/kg	510
Bawang merah	2,8 gr	2,5 gr	90%	54.800/kg	153
Bawang putih	2,9 gr	2,5 gr	88%	37.000/kg	107
Minyak	5 ml	5 ml	100%	20.000/lt	100
Total harga bahan makanan perporisi					870

Berdasarkan tabel 4.10 Perhitungan biaya perporisi sayur oseng kacang Panjang berdasarkan survey harga pasar didapatkan hasil yaitu Rp. 870.

Berdasarkan tabel diatas didapatkan hasil perhitungan biaya perporisi pada Menu I yaitu sayur sop dengan Total harga bahan makanan untuk 1 porsi sayur sop adalah Rp. 2.466. Pada Menu II yaitu sayur capcay dengan Total harga bahan makanan untuk 1 porsi sayur capcay adalah Rp. 1.918. Pada Menu III yaitu sayur oseng kacang panjang dengan Total harga bahan makanan untuk 1 porsi sayur oseng kacang panjang adalah Rp. 870,3

Perubahan jumlah harga didasari berat porsi yang disajikan pada hari I berat porsi sayur diberikan dengan total 100 gr sehingga didapatkan total harga Rp.2.466, namun karena ketidak cukupan porsi sayur pada hari pertama sehingga pada hari kedua dan ketiga mengalami pengurangan porsi menjadi 55 gr. pada hari ketiga sayur oseng kacang Panjang di kombinasi menggunakan tahu yang mana ini termasuk lauk nabati, sehingga jumlah konsumsi sayur pada hari ke tiga berkurang menjadi 25 gr.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di SMP Islam Darussalam Palangka Raya mengenai daya terima makan siang sayuran dan tingkat kesukaan serta perhitungan *food cost* pada penyelenggaraan makanan di SMP Islam Darussalam tersebut adalah sebagai berikut :

1. Siswa berusia 12 – 14 tahun dengan total 34 siswa/i, responden terbanyak adalah murid perempuan yaitu 20 orang (58,33%) dan murid laki – laki yaitu 14 orang (41,66%).
2. Rata – rata daya terima selama penelitian termasuk dalam kategori “0% (habis)” yaitu dengan jumlah 43,7%, kategori “25% (makanan tersisa sedikit)” yaitu 8,95%, kategori “50% (tersisa setengah)” yaitu 1,27 %, kategori “75% (tersisa $\frac{3}{4}$ porsi)” yaitu 41,17%. Kategori “95% (hanya dimakan sedikit), dan kategori “100% (makanan utuh)” yaitu 1,27%.
3. Rata – rata tingkat kesukaan selama penelitian sayur, termasuk dalam kategori “suka” yaitu dengan jumlah 46,07%, kategori “sangat suka” yaitu 25,50%, kategori “sangat tidak suka” yaitu 1,96 %, dan kategori tidak suka yaitu 26,47%.
4. Berdasarkan hasil dari nilai gizi pada menu sayur I yaitu sayur sop didapatkan total energi 45,3 kkal, protein 1,7 gr, lemak 2,7 gr, dan karbohidrat 4,2. Pada menu sayur hari ke II yaitu sayur capcay dengan total energi 57,6 kkal, protein 1 gr, lemak 5 gr, dan karbohidrat 2,6 gr.

Pada menu sayur hari ke III yaitu oseng kacang Panjang dengan total energi 54,5 kkal, protein 0,6 gr, lemak 5,1 gr, dan karbohidrat 2,6 gr.

5. Berdasarkan hasil dari perhitungan biaya sayur pada menu I yaitu sayur sop didapatkan Rp. 2.466, pada menu II yaitu sayur capcay didapatkan Rp.1.918 dan pada menu III yaitu oseng kacang Panjang Rp. 870,3

B. SARAN

Bagi pihak SMP Islam Darussalam diharapkan penyelenggaraan makanan dapat menerapkan siklus menu dan standar porsi, sehingga dapat menghasilkan produk makanan yang lebih berkualitas terutama dari segi rasa dan tekstur pada makanan agar siswa/i dapat mengkonsumsi sayur lebih bervariasi.

DAFTAR PUSTAKA

- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementrian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019
- Arza, P. A., dan Sari, L. N. 2021. Hubungan Konsumsi Sayur dan Buah dengan Status Gizi Pada Remaja di SMP Kabupaten Pesisir Selatan. *Jurnal Kesehatan Kusuma Husada*, 12(2).
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Bauer et al., 1966. Antibiotic Susceptibility Testing by a Standardized Single Disk Method. *Amer. J. Clin. Pathol*, 45, pp.493–496
- Budiman, D.S, Suyatno, Rahayuning, D. 2020. Hubungan Daya Terima Makanan dan Asupan Gizi dengan Z-Skor Indeks Massa Tubuh Berdasarkan Umur Pada Santri putri (Studi di Pondok Pesantren Modern Islam Assalam Sukoharjo). Vol.10.No.1 : 1-5
- Budiman, Raymond. 2020. *Rahasia Analisis Fundamental Saham: Analisis Perusahaan*. (Jakarta: Alex Media Komputindo).
- Gusnadi, D., Taufiq, R., dan Baharta, E. 2021. Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12).
- Hendrayati, Kunaepah, U dan Nur, Firmayana.2009.Gambaran Daya Terima Makanan dan Asupan Zat gizi terhadap Lama Hari Rawat Pasien Anak di RSUD Salewanggang Maros Tahun 2009. *Jurnal Media Gizi Pangan*, Vol.VIII, Edisi 2.
- Herman, Citrakesumasari, Hidayanti, H., Jafar, N., dan Virani, D. 2020. Pengaruh Edukasi Gizi Menggunakan Leaflet Kemenkes Terhadap Perilaku Konsumsi Sayur Dan Buah Pada Remaja Di Sma Negeri 10 Makassar. *The Journal of Indonesian Community Nutrition*, 9(1): 40 - 41
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 129/Menkes/SK/II/2008 tentang Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit. Jakarta :Pemerintah. 2008
- Kemenkes RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar; RISKESDAS. Jakarta: Balitbang Kemenkes RI
- Masdewi. 2011. Korelasi Perilaku Makan dan Status Gizi Terhadap Prestasi Belajar Siswa Program Akselerasi di SMP. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan*, Vol. 34, n.
- Muthmainah, F.N. 2018. Konsumsi Sayur dan Buah pada Siswa SMP sebagai Implementasi Pedoman Gizi Seimbang. DOI : <http://dx.doi.org/10.30597/mkmi.v15i2.6222>

- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta
- Nurainy, F. 2018. Pengetahuan Bahan Nabati : Sayur - Sayuran, Buah - Buah, Kacang - Kacangan, Serelia dan Umbi - Umbian. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Lampung.
- Paramita, N. B. 2011. Analisis Tingkat Ketersediaan dan Daya Terima Makanan di Sekolah terhadap Tingkat Kecukupan Zat Gizi pada Siswa-Siswi SD Marsudirini, Parung, Bogor. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2014. Permenkes No. 41 Tahun 2014 Tentang Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kemenkes RI.
- Putri, A. Y. 2015. Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Pola Konsumsi Makan Pada Siswa Madrasah Ibtidaiyah Unwanur Huda di Jakarta Selatan. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Jakarta Selatan
- Rahmawati. 2011. Hubungan Pola Makan Dan Aktivitas Dengan Kadar Gula Darah Penderita Diabetes Melitus Tipe-2 Rawat Jalan Di RSUP Dr. Wahidin Sudirohusodo Makassar. *Skripsi* : Makassar. Fakultas Ilmu Kesehatan Sam Ratulangi
- Rahmaniwati, A. 2019. Modifikasi Lauk Hewani dan Lauk Nabati Pada Makan Siang Terhadap Daya Terima Pasien Gastritis Rawat Inap di RSUD Kelas di Kota Palangka Raya. *Skripsi*. Program Studi Alih Jenjang DIV Gizi Poltekkes Kemenkes Palangka Raya.
- Ramadhani, G. A., Izzati, M., dan Parman, S. 2012. Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 20(2).
- Septidiantari L. P. Y. 2020 Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Umum Daerah Bangli. *Karya Tulis Ilmiah*. Diploma III Gizi.
- Stone, H., and Joel, S. L. 2004. *Sensory Evaluation Practices : Food and Science Technology Series*. United Kingdom: Academic Press, Inc.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan RAD*. Bandung: Alfabeta.
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., Dini, C. C., Arfiani, E. P., dan Wani, Y. A. 2018. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap : Analisis Kualitatif. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 5(1).
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(26).
- Tejasari. 2005. *Nilai Gizi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Velawati, M., Kusuma, H. S., Fitriyanti, A. R., dan Hagnyonowati. (2021). Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan Di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang. *Prosiding Seminar Nasional*, 4.
- Yuliantini E, Ermawati, dan Kamsiah. 2015. Penampilan dan Rasa Makanan Sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. *Jurnal Pada Harapan Bengkulu*. 8(2) :186
- Wayansari, L., Anwar, I. Z., dan Amri, Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Wibowo, R., Suwaryani, N., Mangunwibawa, A. A., Purwanto, Utami, A. B., dan Priamsari, A. 2019. *Remaja Sehat Itu Keren*.
- Widyastuti, N., dan Pramono, A. 2014. *Manajemen Jasa Boga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Widyastuti, N., Nissa, C., dan Panunggal, B. 2018. *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.

Lampiran 2**FORM PENILAIAN UJI KESUKAAN SAYUR**

Nama Panelis :

Hari/Tanggal Pengujian :

Tanda Tangan :

Instruksi

Berilah tanda (√) pada kolom sesuai dengan keadaan sebenarnya.

	Sangat Suka	Suka	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka
Hari I				
Hari II				
Hari III				

Lampiran 3

FORM INDIKATOR MUTU UNIT GIZI FORMULIR METODE TAKSIRAN VISUALSKALA COMSTOCK

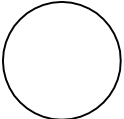
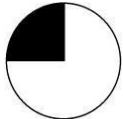
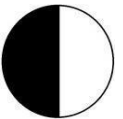
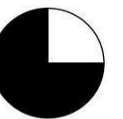
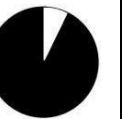
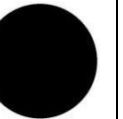
Nama Sampel :

No. Sampel :

Hari/Tanggal :

Jenis Kelamin :

Umur :

Waktu Makan	Jenis Makanan	SKALA PENGUKURAN					
		0%	25%	50%	75%	95%	100%
							
(0)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)		
Siang	Sayuran						

Keterangan :

0 : Dikonsumsi Seluruhnya (Habis Dimakan) 3 : Tersisa $\frac{3}{4}$ Porsi

1 : Tersisa $\frac{1}{4}$ Porsi

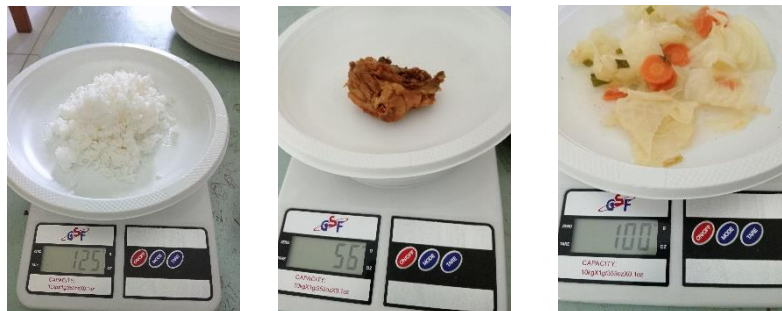
4: Dikonsumsi Sedikit

2 : Tersisa $\frac{1}{2}$ Porsi

5: Makanan Utuh

Lampiran 5

Menu dan sisa makan hari I (nasi, ayam goreng, dan sayur sop)



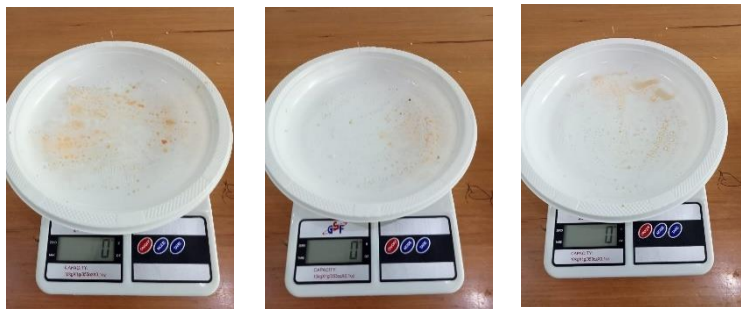




Menu dan sisa makan hari II (nasi, telur & sosis pedas manis, dan sayur capcay)







Menu dan sisa makan hari III (nasi, ayam kecap, dan sayur osenga tahu & kacang panjang)





