

SKRIPSI

**HUBUNGAN KUALITAS MAKANAN DENGAN DAYA
TERIMA SISWA PESANTREN THAWALIB PADANG
TAHUN 2025**



SISKA KURNIA OKTAVIA
NIM. 212210653

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

SKRIPSI

HUBUNGAN KUALITAS MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA SISWA PESANTREN THAWALIB PADANG TAHUN 2025

Diajukan ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi
Kemenkes Poltekkes Padang sebagai salah satu syarat untuk memperoleh
Gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



SISKA KURNIA OKTAVIA
NIM. 212210653

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi "Hubungan Kualitas Makanan dengan Daya Terima Siswa Pesantren
Thawalib Padang Tahun 2025"

Disusun Oleh

NAMA : SISKI KURNIA OKTAVIA

NIM : 212210653

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

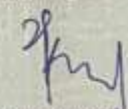
26 Juni 2025

Menyetujui,

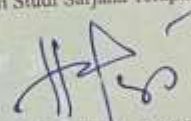
Pembimbing Utama


Defriani Dwiyanti, S.Si, M.Kes
NIP. 19731220 199803 2 001

Pembimbing Pendamping


Irma Eva Yani, SKM, M.Si
NIP. 19651019 198803 2 001

Padang, 26 Juni 2025
Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika


Marni Handayani, S. SFT, M. Kes
NIP. 19750309 199803 2 001

HALAMAN PENGESAHAN

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

"HUBUNGAN KUALITAS MAKANAN, DENGAN DAYA TERIMA SISWA PESANTREN THAWALIB PADANG TAHUN 2025"

Disusun Oleh :

SISKA KURNIA OKTAVIA
NIM. 212210653

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 17 Juni 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
Safvianti, SKM, M. Kes
NIP. 19630609 198803 2 001
Anggota,
Sri Darningsih, S. Pd, M. Si
NIP. 19630218 198603 2 001
Anggota,
Defriani Dwiyanti, S. Si, T. M. Kes
NIP. 19731220 199803 2 001
Anggota,
Irma Eva Yani, SKM, M. Si
NIP. 19651019 198803 2 001

(.....)
(.....)
(.....)
(.....)

Padang, 26 Juni 2025

Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Marni Handayani, S. Si, T. M. Kes
NIP. 1975030919980032001

(.....)

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang diikuti maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Siska Kurnia Oktavia

NIM : 212210653

Tanda Tangan :



Tanggal : 26 Juni 2025

HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Kemenkes Poltekkes Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Siska Kurnia Oktavia

NIM : 212210625

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang **Hak Bebas Royalti Non eksklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atau Skripsi saya yang berjudul :
Hubungan Kualitas Makanan dengan Daya Terima Siswa Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025

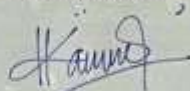
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang

Pada tanggal : 26 Juni 2025

Yang menyatakan,



(Siska Kurnia Oktavia)
NIM. 212210653

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama Lengkap : Siska Kurnia Oktavia
NIM : 212210653
Tempat/Tanggal Lahir : Padang, 07 April 2003
Tahun Masuk : 2021
Nama PA : Dr.Gusnedi,S.TP,MPH
Nama Pembimbing Utama : Defriani Dwiyanti, S. SiT, M. Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Irma Eva Yani,SKM,M.Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil Karya Ilmiah saya, yang berjudul :

Hubungan Kualitas Makanan dengan dayaterima Siswa pesantren thawalib padang tahun 2025

Apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiat), maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 26 Juni 2025
Yang Menyatakan



(Siska Kurnia Oktavia)
NIM.212210653

RIWAYAT HIDUP PENULIS



A. Identitas Diri

Nama : Siska Kurnia Oktavia
NIM : 212210653
Tempat / Tanggal Lahir : Padang / 07 April 2003
Anak ke : 2
Jumlah Saudara : 4
Agama : Islam
Alamat : Kp. Lereng rt 02 rw 02, kel Tabing Banda
Gadang, Kec. Nanggalo
No. Hp / Email : 081365390056/
siskakurnia2003@gmail.com

B. Riwayat Pendidikan

No.	Pendidikan	Tahun
1.	SDN 17 Gunung Pangilun	2009-2015
2.	SMPN 5 Padang	2015-2018
3.	MAN 3 Padang	2018-2021
4.	Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang	2021-2025

**MINISTRY OF HEALTH PADANG POLYTECHNIC OF HEALTH
MAJORING IN NUTRITION**

***Thesis, June 2025
Siska Kurnia Oktavia***

***The Relationship Between Food Quality and The Acceptance of Students at The
Thawalib Padang Islamic Boarding School in 2025***

vi + 37 pages, 7 tables, 2 attachment

ABSTRACT

Food service is a series of activities starting from menu planning to food distribution to consumers including recording, reporting, and evaluation activities aimed at achieving optimal health status through proper food provision. The purpose of this study was to determine the relationship between food quality and the acceptance of students at the Thawalib Padang Islamic Boarding School in 2025.

The design of this study is a quantitative analytical observational study using a cross-sectional study design with food quality as the dependent variable and acceptability as the independent variable. The types of data studied are primary data covering food taste, food appearance, menu variations, and cleanliness towards acceptability and secondary data covering Acceptability data obtained through the process of weighing food before and after serving. Data analysis was carried out univariately and bivariately. Bivariate analysis using the chi-square test.

The results of this study indicate that the average percentage of students' acceptance of food at the Thawalib Padang Islamic Boarding School in 2025 was a total of 91.7% good. Most respondents (61.1%) stated that they did not like the appearance of the food, and only (38.8%) stated that they liked the appearance of the food. As many as 23 out of 36 respondents (63.9%) stated that they did not like the taste of the food. More than half of the respondents (58.3%) stated that the menu provided by the Thawalib Padang Islamic Boarding School was boring. Most respondents (52.8%) stated that the cleanliness of the serving utensils provided by the Islamic boarding school was not clean.

from the research is to provide a more varied menu and complete it according to a balanced menu and the tastes of the students, and it is suggested to improve the appearance of the food served to students at the Thawalib Padang Islamic Boarding School.

Keywords: Food appearance, food taste, menu variations, cleanliness of serving utensils, acceptability

Bibliography: 23(2015-2024)

KEMENKES POLTEKKES PADANG

JURUSAN GIZI

Skripsi, Juni 2025

Siska Kurnia Oktavia

Hubungan Kualitas Makanan dengan Daya Terima Siswa Pesantren

Thawalib Padang Tahun 2025

vi + 37 halaman 7 tabel, 2 lampiran

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada konsumen termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Tujuan penelitian ini adalah Untuk mengetahui hubungan kualitas makanan dengan daya terima siswa pesantren Thawalib Padang tahun 2025.

Desain penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat kuantitatif *analitik observational* dengan menggunakan desain *cross-sectional study* dengan kualitas makanan sebagai variabel dependen serta daya terima sebagai variabel independen. Jenis data yang diteliti merupakan data primer yang mencakup rasa makanan, penampilan makanan, variasi menu dan kebersihan terhadap daya terima serta data sekunder yang mencakup dari data daya terima diperoleh melalui proses penimbangan makanan sebelum dan setelah disajikan. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat. Analisis bivariat menggunakan uji chi square.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa presentase rata-rata daya terima siswa terhadap makanan di Pesantren Thawalib Padang tahun 2025 secara keseluruhan adalah 91,7% baik. Sebagian besar responden (61,1%) menyatakan tidak suka terhadap penampilan makanan, dan hanya (38,8%) menyatakan suka terhadap penampilan makanan. Sebanyak 23 dari 36 responden (63,9%) menyatakan bahwa mereka tidak menyukai rasa makanan. Lebih dari separuh responden (58,3%) menyatakan bahwa menu yang disediakan oleh pesantren Thawalib Padang membosankan. Sebagian besar responden (52,8%) menyatakan bahwa kebersihan alat hidang yang disediakan pihak pesantren tidak bersih.

Saran dari penelitian yang telah dilakukan adalah untuk penyediaan menu lebih divariasikan dan dilengkapi sesuai dengan menu seimbang dan selera para siswa, serta disarankan untuk meningkatkan penampilan pada makanan yang disajikan kepada para siswa di Pesantren Thawalib Padang.

Kata Kunci: Penampilan makanan, rasa makanan, variasi menu, kebersihan alat hidang, Daya terima

Daftar Pustaka: 23(2015-2024)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT karena berkat Rahmat dan karunia-Nya Penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul “Hubungan kualitas makanan dengan daya terima siswa pesantren Thawalib Padang Tahun 2025”.

Penulisan Skripsi ini merupakan syarat dalam menyelesaikan pendidikan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang. Dalam penyusunan Skripsi ini, penulis banyak mendapatkan bimbingan, pengarahan, dan tuntunan dari semua pihak sehingga Skripsi ini dapat diselesaikan.

Pada kesempatan kali ini, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Defriani Dwiyanti, S. SiT, M. Kes selaku dosen pembimbing utama dan Ibu Irma Eva Yani,SKM,M.Si selaku dosen pembimbing pendamping yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan dalam menyusun Skripsi ini.juga penulis mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Ibu Renidayati, S. Kp, M. Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM. M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang
3. Ibu Marni Handayani, S. SiT, M. Kes selaku Ketua Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang
4. Ibu Safyanti,SKM, M.Kes selaku ketua pengguji dalam skripsi saya di Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang
5. Ibu Sri Darningsih,S.Pd,M,Si selaku anggota pengguji dalam skripsi saya di Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang.

6. Dr.Gusnedi,S.TP,MPH. selaku Pembimbing Akademik di Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang
7. Bapak dan Ibu Dosen yang mengajar di Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang yang telah memberikan ilmu yang berharga kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal ini
8. Teristimewa dua orang hebat dalam hidup saya, Bapak Ijondri dan Ibunda Edrita, serta abang dan adik adik tersayang, yang telah memberikan semangat, doa, dan kasih sayangnya. Tanpa mereka, saya mungkin akan kesulitan dalam menyelesaikan Skripsi .

Akhir kata penulis berharap agar Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan atas semua kebaikan dari pihak-pihak yang telah membantu. Penulis juga berharap semoga Skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pembembangan ilmu gizi.

Padang, Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI	v
RIWAYAT HIDUP PENULIS	vi
<i>ABSTRACT</i>	viii
ABSTRAK	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian	5
D. Manfaat penelitian	5
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
B. Daya Terima Makanan.....	7
C. Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima	7
D. Menilai Kualitas Makanan.....	10
E. Kerangka Teori	15
F. Kerangka Konsep	16
G. Definisi Operasional	17
H. Hipotesis	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Desain Penelitian	20
B. Tempat dan Waktu Penelitian	20
C. Populasi dan Sampel.....	20

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	21
E. Pengolahan dan Analisis Data	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	25
B. Hasil Penelitian.....	27
C. Pembahasan	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Kualitas Makanan di Pesantren Thawalib Padang	27
Tabel 4. 2 Distribusi Daya Terima Makanan.....	28
Tabel 4. 3 Kualiatas makanan dengan daya terima	29
Tabel 4. 4 Hubungan kualitas makanan dari Penampilan dengan daya terima	29
Tabel 4. 5 Hubungan kualitas makanan dari Rasa Makanan dengan daya terima	29
Tabel 4. 6 Hubungan kualitas makanan dari Variasi Menu dengan daya terima ..	29
Tabel 4. 7 Hubungan kualitas makanan dari kebersihan alat hidang dan daya terima	30

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A : Pernyataan Persetujuan Responden

Lampiran B : Kuisisioner Penilaian Cita Rasa Makanan

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada konsumen termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat.¹ Penyelenggaraan makanan ini bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan memuaskan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan. Aspek pertama dalam suksesnya penyelenggaraan makanan adalah kualitas makanan.²

Kualitas makanan merupakan aspek yang cukup penting. Banyak orang berpendapat bahwa *quality of food* (kualitas makanan) dan *quality of service* (kualitas layanan) merupakan faktor utama yang mempengaruhi kepuasan konsumen. Kualitas makanan secara umum sudah diterima sebagai salah satu elemen yang mendasar dari keseluruhan pengalaman konsumen. Kualitas makanan adalah semua ketentuan yang telah ditetapkan berhubungan dengan karakteristik kualitas makanan yang diperlukan untuk memuaskan keinginan dan harapan konsumen dan di mulai dari aspek cita rasa.³

Cita rasa juga merupakan bagian penting dari suatu makanan. Cita rasa dapat dijadikan sebagai kewajiban yang harus digunakan oleh setiap manusia untuk meningkatkan kualitas makanan, karena jika cita rasa masih belum sesuai dengan apa yang diinginkan oleh konsumen maka konsumen tersebut tidak akan membelinya. Cita rasa makanan merupakan suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi aroma,

rasa, tekstur dan suhu. Cita rasa makanan yang kurang baik mengakibatkan persepsi pasien terhadap makanan yang disajikan kurang baik pula.³ Selain faktor diatas untuk menjamin cita rasa makanan yang enak juga perlu dilihat dari segi kebersihan bahan masakan dan tempat memasak atau disebut dengan penampilan makanan.

Penampilan makanan merupakan penentu cita rasa yang meliputi warna makanan, konsistensi makanan, bentuk makanan, besar porsi, dan cara penyajian.⁴ Warna merupakan faktor pertama yang dapat dilihat langsung oleh konsumen ketika menilai penampilan makanan. Warna suatu produk makanan umumnya menjadi penentu kualitas dari produk makanan tersebut, karena warna yang tidak menyimpang dari warna seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh konsumen. Selain faktor diatas untuk menjamin cita rasa makanan yang enak serta penampilan yang menarik juga perlu dilihat dari segi kebersihan bahan masakan dan tempat memasak atau disebut dengan higiene.

Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Menurut Widyati higiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Sedangkan sanitasi adalah penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan. Sanitasi merupakan usaha kongkret dalam mewujudkan kondisi higienis.⁵ Setelah kebersihan makanan telah diperhatikan dengan baik, maka agar konsumen tidak merasa bosan dengan makanan yang disediakan, pihak pesantren perlu memberikan menu yang bervariasi.⁶

Faktor variasi menu juga merupakan faktor yang penting selain citarasa makanan dan higiene. Variasi menu juga merupakan hal yang sangat mempengaruhi daya terima seseorang. Menurut Santoso,

mendefinisikan variasi menu sebagai variasi makanan yang ditawarkan oleh penyedia jasa makanan yang dapat dibedakan berdasarkan bahan makanan, tata cara memasak, cara pengolahan, sampai dengan jenis makanan dalam suatu masakan. Sementara itu, variasi menu juga dapat diartikan sebagai kegiatan membentuk hidangan baru yang dibutuhkan dengan menyajikan menu makanan dan minuman yang bervariasi yang akan mampu memenuhi keinginan konsumen yang masing-masing memiliki perbedaan dalam hal selera dan preferensi dalam bentuk atau rasa.⁶ Dari semua aspek diatas akan sangat berpengaruh kepada daya terima.⁷

Daya terima dipengaruhi beberapa faktor diantaranya adalah penampilan makanan saat disajikan dan juga rasa makanan. Penyelenggaraan dan pelayanan makanan juga merupakan faktor yang penting dalam daya terima makanan. Tujuan utama penyelenggaraan dan pelayanan makanan adalah menyajikan makanan agar konsumen merasa puas.⁷ Berkaitan dengan aspek diatas terdapat beberapa penelitian yang memiliki kaitan dengan penelitian ini.

Penelitian yang dilakukan di Pesantren Putri Mbah Rumi mengenai uji kesukaan terhadap makan pagi diperoleh hasil bahwa mayoritas santriwati (65.8%) kurang menyukai tekstur makanan yang disajikan, dikarenakan tekstur nasi keras dan sayur lembek. Sebanyak 79.5% santriwati kurang menyukai rasa masakan karena hambar serta sebanyak 78.1% santriwati kurang menyukai variasi makanan karena sering terdapat pengulangan menu dan bahan makanan.⁸

Data yang diperoleh dari hasil penelitian pada variabel kualitas makanan pondok pesantren di perkotaan (Pondok Pesantren Al ahzar Ummusuwanah) dan pondok pesantren pedesaan (Pondok Pesantren Ar rosyid), kualitas makanan pondok pesantren perdesaan lebih baik daripada kualitas makanan pondok pesantren di perkotaan. Pada dimensi rasa terdapat 15 suara (59%) di pondok pesantren perkotaan merasa puas dan 22 suara (73,3%) di pondok pesantren perdesaan merasa puas. Pada

dimensi aroma terdapat 12 suara (40%) di pondok pesantren perkotaan merasa puas dan 13 suara (43,3%) di pondok pesantren perdesaan merasa sangat puas. Pada dimensi tekstur makanan terdapat 14 suara (46,6%) merasa sangat puas di pondok pesantren perkotaan dan 13 suara (43,3%) merasa puas dengan tekstur makanan yang disajikan pondok pesantren di perdesaan. Pada point kematangan terdapat 18 suara (60%) di pondok pesantren perkotaan yang merasa sangat puas dan 16 suara (53,3%) di pondok pesantren perdesaan merasa puas.⁹

Pesantren Thawalib merupakan sebuah pesantren yang berada di kota Padang, Sumatera Barat yang menyediakan proses penyelenggaraan makanan bagi siswanya. Daya terima dalam proses penyelenggaraan makanan sangat dipengaruhi kualitas makanan yang disediakan. Berdasarkan hasil wawancara melalui kuesioner dengan siswa kelas VII dan VIII pesantren Thawalib Padang, ditemukan bahwa sebagian besar siswa kelas VII dan VIII merasa cukup puas dengan proses penyelenggaraan makanan yang dihidangkan. Sebagian besar siswa kelas VII dan VIII merasa puas dan memiliki daya terima yang cukup baik dengan kualitas makanan yang disediakan oleh pihak pesantren Thawalib, Padang. Meskipun sebagian besar siswa merasa puas dengan proses penyelenggaraan makanan, terdapat beberapa siswa yang merasa tidak puas dengan proses penyelenggaraan makanan di pesantren Thawalib sehingga daya terima mereka berkurang. Oleh karena itu, pihak pesantren harus lebih memerhatikan kualitas makanan yang disediakan untuk meningkatkan daya terima dan kepuasan siswa terhadap makanan yang disajikan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah hubungan kualitas makanan dengan daya terima siswa siswi pesantren Thawalib Padang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan kualitas makanan dengan daya terima siswa pesantren Thawalib Padang.

2. Tujuan Khusus

1. Diketuinya kualitas makanan di pesantren Thawalib Padang
2. Diketuinya daya terima siswa siswi pesantren Thawalib Padang
3. Diketuinya hubungan kualitas makanan dengan daya terima di pesantren Thawalib Padang

D. Manfaat penelitian

1. Bagi Institusi

Dapat memperoleh informasi dan menjadi bahan masukan dalam melaksanakan penyelenggaraan makanan yang diselenggarakan di pesantren agar tepat dan sesuai dengan anjuran agar kecukupan gizi santri terpenuhi.

2. Bagi Peneliti

Dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peneliti tentang analisis kualitas makanan dilihat dari citarasa makanan dan hubungannya dengan daya terima makanan serta menambah wawasan dan pengalaman dalam pengalaman di bidang penyelenggaran makanan.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan pada siswa siswi di Pesantren Thawalib Padang. Hal ini bertujuan untuk melihat Hubungan kualitas makanan citarasa, higiene dan varian menu terhadap daya terima siswa siswi pesantren thawalib padang, dengan Variabel dependen dalam penelitian ini adalah kualitas makanan variabel independen adalah daya terima siswa siswi di pesantren Thawalib Padang.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada konsumen termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat.¹ Penyelenggaraan makanan massal pada hakikatnya merupakan kegiatan menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan tujuan tertentu.¹⁰

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi

Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan memuaskan konsumen dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.¹⁰

3. Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi

Manajemen penyelenggaraan makanan yang baik dimulai dari proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, penyajian, dan pengawasan yang berjalan secara berurutan. Jika semua proses tersebut dilaksanakan dengan baik maka akan menghasilkan makanan yang berkualitas dan sesuai dengan kebutuhan. Berdasarkan hasil observasi, makanan yang harus disediakan di Pesantren setiap harinya jumlahnya puluhan porsi dalam setiap kali makan. Kegiatan penyelenggaraan makanan di asrama. Pesantren dengan cukup jumlah besar perlu mendapat perhatian karena banyaknya penyimpangan tentang manajemen penyelenggaraan makanan sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang manajemen penyelenggaraan makanan di asrama pesantren.¹¹

B. Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah penerimaan klien terhadap makanan yang dihidangkan di suatu penyelenggaraan makanan. Ada beberapa cara untuk menilai hal tersebut, salah satunya dengan melihat sisa makanan. Pengamatan sisa makanan merupakan cara sederhana dan sangat penting untuk dievaluasi. Kesukaan terhadap makanan dapat didasari oleh sensorik, sosial, psikologi, agama, emosi, budaya, kesehatan, ekonomi, cara persiapan dan pemasakan makanan, serta faktor-faktor terkait lainnya. Penilaian seseorang terhadap kualitas makanan dapat berbeda-beda tergantung selera dan kesenangannya.⁷

Daya terima makanan merupakan kemampuan seseorang untuk menerima dan menghabiskan makanan tanpa meninggalkan sisa makanan. Rendahnya daya terima makanan akan berdampak bagi status gizi dan kesembuhan pasien, karena kurangnya asupan makanan. Daya terima makanan dapat dipengaruhi oleh kondisi pasien itu sendiri, seperti keadaan fisik dan klinis, sehingga resiko gizi kurang akan muncul secara klinis pada periode rawat inap di rumah sakit berkaitan dengan penyakit yang mendasarinya.⁷

C. Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima

Faktor yang mempengaruhi daya terima makanan dibagi menjadi dua yaitu:

1. Faktor Internal

a) Nafsu Makan

Nafsu makan merupakan sebuah dorongan yang muncul dari dalam diri seseorang. Dorongan ini mengarahkan individu untuk mencari dan mendapatkan jenis makanan tertentu. Biasanya, jenis makanan yang diinginkan tersebut didasarkan pada preferensi pribadi dan kebutuhan tubuh. Makanan yang dicari tidak hanya sekadar memenuhi rasa lapar, tetapi juga dipilih karena manfaatnya bagi kesehatan. Oleh karena itu, nafsu makan memainkan peran

penting dalam pemilihan makanan yang berguna dan layak untuk dikonsumsi.

b) Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan adalah suatu tingkah laku manusia atau sekelompok manusia dalam memenuhi kebutuhan hidupnya akan makan yang meliputi sikap, kepercayaan dan pemilihan makanan. Sikap orang terhadap makanan dapat bersikap positif ataupun bersikap negatif. Sikap negatif atau positif pada makanan bersumber pada nilai-nilai "*Affective*" yang berasal dari lingkungan dimana manusia atau kelompok manusia itu tumbuh. Demikian pula halnya dengan kepercayaan terhadap makanan selalu berkaitan dengan kualitas baik atau buruk, menarik atau tidak menarik.¹²

c) Rasa Bosan

Rasa bosan juga merupakan faktor yang mempengaruhi daya terima. Rasa bosan bisa timbul karena mengkonsumsi makanan kurang bervariasi menyebabkan siswa mencari makanan tambahan dari luar pesantren sehingga kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada siswa tidak dihabiskan. Bila hal tersebut selalu terjadi maka makanan yang diselenggarakan oleh pihak pesantren tidak dimakan sehingga terjadi sisa makanan.¹³

d) Jenis Kelamin

Daya terima makanan juga dipengaruhi oleh jenis kelamin dikarenakan adanya perbedaan konsumsi dimana laki-laki porsi makannya lebih banyak dibandingkan perempuan. Penelitian yang dilakukan oleh Paramita yang menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima makanan.¹⁴

2. Faktor Eksternal

a) Penampilan Makanan

Penampilan makanan dipengaruhi oleh warna makanan, konsistensi atau tekstur makanan, bentuk makanan yang disajikan,

porsi makanan, dan penyajian makanan.¹⁴ Beberapa faktor yang menentukan penampilan makanan, adalah:

1) Konsistensi Tekstur Makanan

Konsistensi makanan juga merupakan hal yang sangat berpengaruh pada daya terima makanan. Konsistensi makanan yang baik dapat meningkatkan daya terima seseorang dan menjadi faktor utama dalam meningkatkan cita rasa makanan.¹⁵

2) Bentuk Makanan yang disajikan

Bentuk makanan juga sangat berpengaruh terhadap daya terima. Apabila bentuk makanan tidak menarik maka daya terima seseorang juga akan menurun dan menimbulkan sisa makanan. Sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Melinda rimpork dkk bentuk makanan juga menjadi faktor utama yang mempengaruhi daya terima yang menghasilkan sisa makanan.¹⁵

3) Porsi Makanan

Pemorsian menu makanan adalah suatu proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan di pesantren, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas.¹⁶

4) Penyajian Makanan

Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang atau para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan.¹⁶

b) Rasa Makanan

Rasa makanan mempunyai peranan penting setelah penampilan makanan. Jika penampilan makanan dapat merangsang

indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan, maka pada tahap berikutnya cita rasa makanan ditentukan oleh rangsangan terhadap indra pencium dan indra pengecap.³

D. Menilai Kualitas Makanan

Kualitas makanan adalah tingkat konsistensi kualitas menu yang dicapai dengan penetapan standar untuk produk dan kemudian mengecek point-point yang harus dikontrol untuk melihat kualitas yang ingin dicapai. Kualitas makanan adalah kemampuan suatu barang untuk memberikan hasil/kinerja yang sesuai atau melebihi dari apa yang diinginkan pelanggan.¹⁷

1. Cita Rasa Makanan

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indra dalam tubuh manusia, terutama indra penglihatan, indra pencium, dan indra pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat.³

Cita rasa mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu dimakan. Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan.³

a) Penampilan Makanan

Beberapa faktor yang dapat menentukan penampilan makanan antara lain :

1) Warna Makanan

Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh konsumen. Warna suatu produk makanan umumnya menjadi penentu kualitas dari produk makanan tersebut, karena warna yang tidak menyimpang dari warna seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh

konsumen. Warna menjadi salah satu parameter pada suatu produk makanan yang seringkali menentukan penerimaan konsumen terhadap makanan tersebut secara keseluruhan¹⁸

2) Tekstur Makanan

Tekstur makanan menggambarkan kemampuan suatu produk makanan untuk mempertahankan suatu tekanan. Karakteristik bahan dasar yang digunakan dan perlakuan yang diberikan selama proses pengolahan akan mempengaruhi tekstur produk makanan. Tekstur merupakan salah satu parameter yang penting dari kualitas atau mutu suatu produk.¹⁸

3) Porsi Makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan. Banyaknya jumlah makanan yang disajikan juga berkaitan dengan penampilan makanan, hidangan yang terlalu banyak atau terlalu kecil jumlahnya akan mengurangi nilai dalam penampilan makanan. Oleh karena itu, dalam penyelenggaraan makanan institusi dibutuhkan standar porsi yang berguna untuk menjadi acuan dalam menentukan kebutuhan gizi yang dianjurkan.¹⁶

4) Penyajian Makanan

Penyajian makanan memberikan arti khusus bagi penampilan makanan. Penyajian dirancang untuk menyediakan makanan berkualitas tinggi dan dapat memuaskan konsumen. Cara penyajian yang menarik dan tidak berserakan serta penggunaan wadah yang tepat akan memberikan nilai tambah terhadap penampilan makanan. Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti.¹⁶

b) Rasa Makanan

Rasa merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman dan bumbu yang dapat didefinisikan kumpulan hasil persepsi dari stimulasi indera yang digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan yang diterima dari suatu produk yang ada di mulut. Rasa makanan menjadi aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera konsumen yang mengkonsumsinya.¹⁹

2. Higiene

Higiene atau kebersihan makanan juga menjadi faktor dalam menilai kualitas makana. Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Higiene juga merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Oleh karena itu higiene menjadi faktor yang sangat penting dalam menjaga kualitas makanan yang bertujuan untuk menjaga kesehatan para konsumen.⁵

3. Variasi Menu

Variasi menu juga menjadi m faktor berikutnya dalam menilai kualitas makanan. Menurut Santoso, mendefinisikan variasi menu sebagai variasi makanan yang ditawarkan oleh penyedia jasa makanan yang dapat dibedakan berdasarkan bahan makanan, tata cara memasak, cara pengolahan, sampai dengan jenis makanan dalam suatu masakan. Sementara itu, variasi menu juga dapat diartikan sebagai kegiatan membentuk hidangan baru yang dibutuhkan dengan menyajikan menu makanan dan minuman yang bervariasi yang akan mampu memenuhi keinginan konsumen yang masing-masing memiliki perbedaan dalam hal

selera dan preferensi dalam bentuk atau rasa.⁶

E. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Makanan

Secara garis besar faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan adalah sebagai berikut:

1. Warna

Warna dari bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi.

2. Penampilan

Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

3. Porsi

Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut standard portion size. Standard portion size didefinisikan sebagai kuantitas item yang harus disajikan setiap kali item tersebut dipesan. Manajemen dianjurkan untuk membuat standard portion size secara jelas.

4. Bentuk

Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi.

5. Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya.

6. Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan di dalam mulut.

7. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat

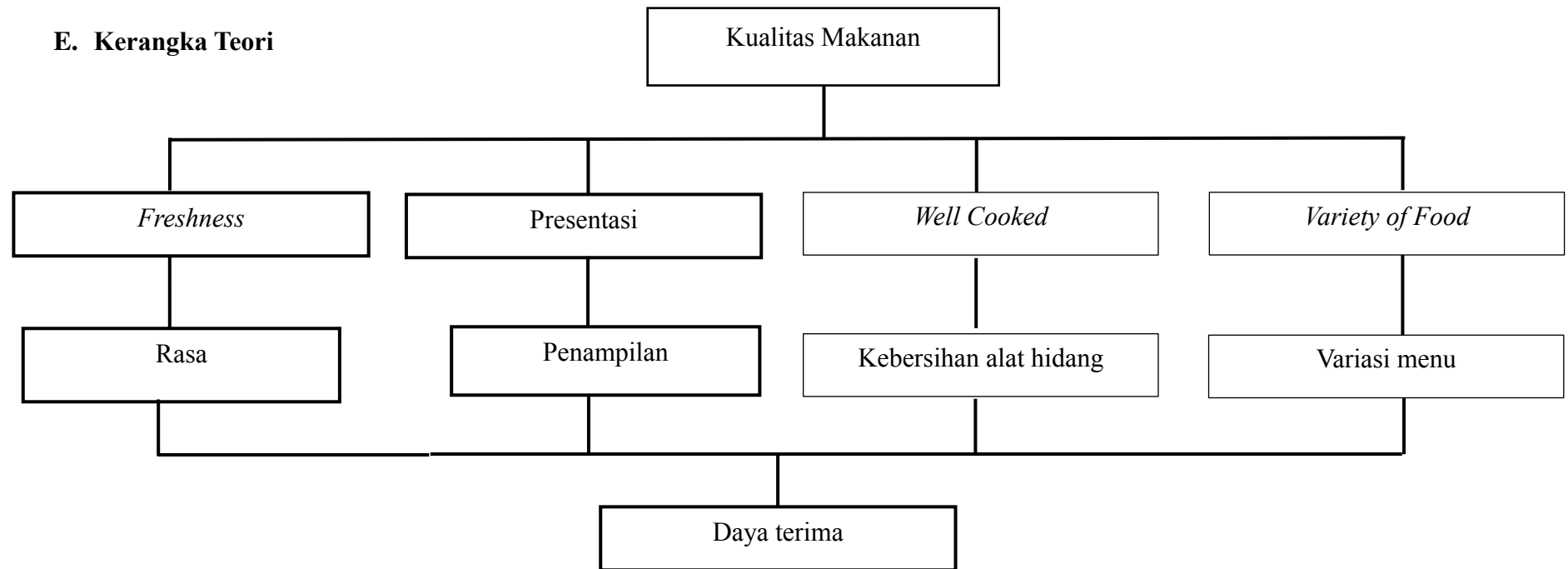
mencium makanan tersebut.

8. Tingkat kematangan

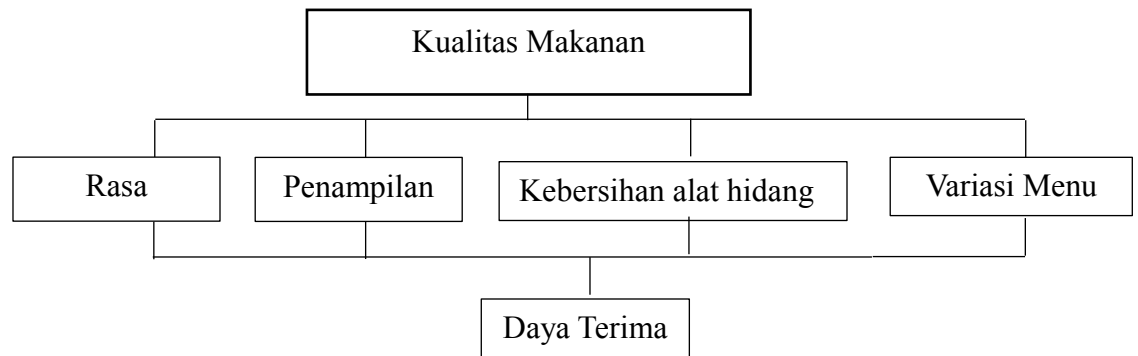
Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Untuk makanan tertentu seperti daging, setiap orang memiliki selera yang berbeda-beda pada tingkat kematangannya.

9. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

E. Kerangka Teori

Sumber : Modifikasi, Wijaya(2017)

F. Kerangka Konsep

G. Definisi Operasional

Tabel 1. Definisi Operasional

Variabel	Defiinisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Kualitas Makanan	Penilaian responden terhadap kualitas makanan dilihat dari segi rasa, penampilan, variasi menu dan kebersihan alat hidang.	Wawancara dan pengamatan langsung	Kuisisioner dan Observasi langsung	Yang dikatakan Kualitas 1= Berkualitas $\geq$ mean (kualitas makanan) 0= Tidak Berkualitas $<$ mean (kualitas makanan) Jika terdapat salah satu yang kurang baik maka dikategorikan kurang berkualitas.dan berkualitas jika semua semuanya baik.	Ordinal
Rasa	Persepsi siswa terhadap makanan yang meliputi rasa di lidah, aroma, dan suhu saat disajikan	Wawancara dan pengamatan langsung	Kuisisioner dan Observasi langsung	Pada rasa makanan skor : 1= Suka , jika $\geq$ mean (penampilan dan rasa) 0= tidak Suka, Jika $<$ mean(penampilan dan rasa)	Ordinal
Penampilan	Penilaian siswa terhadap tampilan makanan yang disajikan, dilihat dari warna, bentuk, porsi, dan cara penyajian.	Wawancara dan pengamatan langsung	Kuisisioner dan Observasi langsung	Pada penampilan dengan skor : 1= Suka , jika $\geq$ mean (penampilan dan rasa) 0= tidak Suka, Jika $<$ mean(penampilan dan rasa)	Ordinal
Variasi menu	Penilaian siswa terhadap jenis makanan yang disajikan untuk melihat tingkat rasa bosan.	Wawancara dan pengamatan langsung	Kuisisioner dan Observasi langsung	Pada Variasi menu dengan skor : 0= Bosan , jika $\geq$ mean (variasi menu) 1= Tidak Bosan, jika $<$ mean (variasi menu)	Ordinal

Kebersihan alat hidang	Penilaian siswa terhadap kebersihan alat makan yang digunakan, seperti piring, sendok, dan gelas.	Wawancara dan pengamatan langsung	Kuisisioner dan Observasi langsung	Pada kebersihan alat hidang dengan skor : 1= Bersih $\geq$ mean (Kebersihan alat hidang) 0= Tidak Bersih $<$ mean (Kebersihan alat hidang)	Ordinal
Daya Terima	Kesanggupan responden dalam menghabiskan makanan yang dapat dihabiskan oleh siswi melalui proses penimbangan berat awal makanan dan sisa makanan.	Menimbang makanan sebelum dan sesudah disajikan.	Timbangan	Rata rata presentasi sisa makanan yang dikonsumsi diperoleh dari makanan yang disajikan. Dayaterima= $\frac{\text{Makanan yang tidak dihabiskan}}{\text{Jumlah makanan yang dihabikan}} \times 100\%$ Keterangan, Jika hasilnya $\geq 80\%$ dikatakan baik Jika hasilnya kurang $< 80\%$ dikatakan kurang baik	Ordinal

H. Hipotesis

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka hipotesis dari penelitian ini adalah :

H_a : Ada hubungan antara kualitas makanan dengan daya terima siswa pesantren thawalib padang

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian yang bersifat kuantitatif *analitik observational* dengan menggunakan desain *cross-sectional study* dengan kualitas makanan sebagai variabel dependen serta daya terima sebagai variabel independen.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di pesantren Thawalib Padang dengan rentang waktu mulai dari pembuatan proposal dari Bulan Februari 2024 sampai Januari 2025.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi penelitian ini adalah semua santri kelas VII, VIII dan IX yang berada di pondok pesantren Thawalib Padang dengan total 87 orang.

2. Sampel

Pengambilan sampel penelitian ini dilakukan dengan cara *simple random sampling* yaitu semua responden mempunyai kesempatan yang sama untuk dijadikan sampel penelitian. Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan rumus slovin, yaitu:

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$
$$n = \frac{87}{1 + (87)(0,13)^2}$$
$$n = 36$$

3. Teknik Pengambilan Sampel

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *simple random sampling* dengan metode pemberian lot. Dalam teknik ini, setiap anggota populasi memiliki peluang yang sama untuk dipilih sebagai sampel. Pemberian lot dilakukan dengan cara menggambarkan bintang di

kertas kecil, kemudian diundi secara acak. Teknik ini dipilih karena sederhana, mudah diterapkan, dan mampu menghindari bias dalam pemilihan sampel, sehingga sampel yang diperoleh dapat mewakili populasi secara adil dan proporsional

Sampel yang digunakan berjumlah 36 orang dengan kriteria sebagai berikut:

- a. Merupakan santri di pondok pesantren Thawalib Padang menjadi sampel penelitian dengan mengisi form persetujuan.
- b. Berada di pondok pesantren selama penelitian dilakukan.
- c. Berada dalam keadaan sehat saat penelitian dilakukan.

D. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data

1. Jenis Data

a) Data Primer

Data primer merupakan data yang dikumpulkan langsung dari subjek penelitian. Data primer yang dikumpulkan dalam penelitian mencakup :

1) Citarasa makanan.

Data citarasa makanan diperoleh melalui proses wawancara dengan menggunakan kuesioner secara langsung.

2) Penampilan makanan

Data penampilan makanan diperoleh melalui proses wawancara dengan menggunakan kuesioner langsung.

3) Variasi menu

Data higiene diperoleh melalui proses wawancara dengan menggunakan kuesioner serta dengan cara observasi langsung.

4) Higiene

Data penampilan makanan diperoleh melalui proses wawancara dengan menggunakan kuesioner secara langsung.

5) Kualitas makanan

Data kualitas makanan diperoleh melalui hasil penampilan, rasa, variasi menu, kebersihan alat hidang.

6) Daya terima

Data daya terima makanan diperoleh melalui seberapa banyak makanan yang habis dikonsumsi.

b) Data Sekunder

Data sekunder yang dikumpulkan meliputi jadwal menu makanan harian jumlah siswa penerima makanan. Sumber data sekunder berasal dari pihak pesantren khususnya terkait dengan penyelenggaraan makanan di pondok pesantren. Data ini digunakan untuk memperkuat dan melengkapi hasil pengumpulan data primer dari kuesioner dan observasi.

2. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi kuesioner dan observasi. Kuesioner digunakan untuk menilai daya terima siswa terhadap makanan dan observasi untuk melihat kualitas makanan secara langsung.

E. Pengolahan dan Analisis Data

1. Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan berdasarkan definisi operasional masing-masing variabel sebagai berikut :

a. Kualitas makanan.

Kualitas makanan terdiri atas citarasa, penampilan, higiene dan variasi menu makanan yang dilihat dari kuesioner. Dari segi citarasa dibagi menjadi kategori suka, dan tidak suka dengan skor 1-0. Dari segi variasi menu dibagi menjadi kategori bosan dan tidak bosan dengan skor 0-1. Dari segi kebersihan alat hidang dibagi menjadi kategori bersih dan tidak bersih dengan skor 1-0. Setelah dilakukan penskoran sesuai kuisisioner maka dicari total skor, berdasarkan harinya. Kualitas makanan dinilai dari rata-rata yang didapatkan pada citarasa, penampilan, higiene dan variasi menu makanan.

b. Daya terima siswa.

Daya terima siswa terhadap makanan dilihat dari penimbangan makanan dengan menggunakan timbangan digital dimana dilakukan penimbangan berat awal makanan dan kemudian menimbang makanan yang disisakan.

Pengolahan data dilakukan setelah pengumpulan data dilakukan. Pengolahan data dilakukan dengan tahap :

1) Editing.

Data primer yang berupa data tentang citarasa makanan, higiene dan variasi menu serta data sekunder berupa daya terima siswa yang telah dikumpulkan diperiksa kembali baik berupa kelengkapan, kejelasan serta kebenarannya agar data valid dan tidak ada kesalahan dalam pencatatan data.

2) Coding

Setelah diperiksa kelengkapan semua data primer, sekunder serta data yang diperoleh dari kuisisioner, lalu langkah berikutnya data data tersebut diberi nomor atau kode pada setiap jawaban untuk memudahkan pengolahan data. Pemberian nomor atau kode diurutkan dari data primer hingga data sekunder.

3) Entry

Data primer dan sekunder yang telah dikode kemudian diolah dan kemudian dianalisis lebih lanjut. Proses entry data dilakukan untuk menemukan dan menentukan hasil dari penelitian ini dan menjawab pertanyaan yang ada pada bagian rumusan masalah.

4) Cleaning

Cleaning merupakan pengecekan kembali data penelitian yang telah dientri untuk menghindari adanya missing dan kesalahan pada saat pengolahan data. Data primer dan sekunder yang sbelumnya telah dientry di periksa kembali dan dipastikan

semua data yang masuk telah benar dan sesuai.adanya missing dan kesalahan pada saat pengolahan data.

2. Analisis Data

a. Analisis Univariat

Analisis Univariat bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel yang berupa tabel distribusi frekuensi. Tabel distribusi frekuensi ini bertujuan untuk melihat penilaian tentang kualitas makanan dan daya terima yang dilakukan di pesantren Thawalib Padang. Kualitas makanan yang dimaksud mencakup 3 kategori yaitu citarasa makanan, higiene, dan variasi menu.

b. Analisis Bivariat

Analisis bivariat bertujuan untuk mengetahui hubungan antara variabel independen (kualitas makanan) dan variabel dependen (daya terima siswa). Analisis dalam penelitian ini menggunakan uji *Chi Square*. Apabila p value < 0,05 maka ada hubungan yang bermakna antara kualitas makanan dengan daya terima siswa di pesantren Thawalib Padang, sebaliknya apabila p value > 0,05 maka dapat disimpulkan tidak ada hubungan yang bermakna antara kualitas makanan dengan daya terima siswa di pesantren Thawalib Padang.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pesantren Thawalib Padang merupakan lembaga pendidikan Islam yang mengintegrasikan nilai-nilai keislaman dalam proses belajar mengajar. Pesantren ini berlokasi di Jl. Cubadak Air No. 5, Kelurahan Lubuk Lintah, Kecamatan Kuranji, Kota Padang, Sumatera Barat, dengan akses yang cukup mudah karena hanya berjarak sekitar 2 kilometer dari Jalan Raya Ampang. Lokasinya yang strategis menjadikan pesantren ini mudah ditemukan dan dijangkau oleh masyarakat.

Fasilitas yang tersedia di Pesantren Thawalib Padang cukup lengkap untuk mendukung aktivitas pendidikan dan kehidupan siswa siswi. Beberapa di antaranya meliputi ruang kelas, masjid untuk kegiatan ibadah, asrama tempat tinggal siswa siswi, kantin, dapur, ruang makan, serta lapangan olahraga sebagai sarana pengembangan fisik dan rekreasi.

Program pendidikan yang diselenggarakan di Pesantren Thawalib Padang difokuskan pada jenjang Sekolah Menengah Pertama (SMP), dengan peserta didik dari kelas VII, VIII, dan IX. Keunikan dari pesantren ini terletak pada sistem pendidikannya yang menggabungkan kurikulum nasional dengan kurikulum pendidikan Islam. Pendekatan ini bertujuan untuk membentuk peserta didik yang tidak hanya unggul secara akademis, tetapi juga memiliki dasar keimanan dan akhlak yang kuat.

1. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan di Pesantren Thawalib Padang terdiri dari ruang pengolahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang pencucian, ruang istirahat bagi petugas dapur, serta ruang makan untuk siswa siswi. Pada ruang makan tersedia beberapa meja dan kursi untuk makan bersama, serta meja khusus yang digunakan untuk proses pemorsian atau pembagian makanan. Penyelenggaraan makanan ini tidak hanya ditujukan untuk para siswa siswi, tetapi juga mencakup seluruh yang terlibat di lingkungan pesantren, termasuk pengajar, dan staf.

Proses penyelenggaraan makanan dijalankan oleh empat orang pekerja. Satu orang bertanggung jawab untuk berbelanja dan membeli bahan makanan setiap hari, sedangkan tiga orang lainnya bertugas mengolah makanan. Setelah proses memasak selesai, keempat petugas tersebut bersama-sama melakukan pemorsian makanan untuk para ssia siswi. Seluruh proses dilakukan dengan memperhatikan kebersihan, ketepatan waktu, dan dalam penyajian.

Pengolahan makanan biasanya dilakukan sekitar 1 hingga 2 jam sebelum waktu makan tiba, guna memastikan makanan tersaji dalam kondisi hangat dan segar. Sebelum jam makan dimulai, siswa-siswi yang mendapat giliran piket akan mengarahkan teman-temannya untuk segera berbaris dan mengambil makanan. Proses pemorsian dilakukan secara terorganisir agar berjalan tertib dan adil bagi semua siswa siswi.

Perencanaan menu, pesantren menggunakan sistem siklus menu 7 hari untuk satu semester. menu yang disajikan akan berulang setiap tujuh hari, dan akan dievaluasi serta diperbarui di akhir semester. Evaluasi ini dilakukan berdasarkan tingkat kepuasan santri terhadap menu yang disajikan. Perubahan menu disusun oleh pihak pesantren dengan melibatkan pengelola dapur untuk memastikan kebutuhan gizi tetap terpenuhi sekaligus menjaga variasi hidangan. adapun menu yang digunakan untuk semester ini sudah saya lampirkan pada lembar lampiran.

2. Gambaran Umum Responden

Responden dalam penelitian ini adalah siswi kelas VIII sampai kelas IX yang berada pada kelompok umur 12-16 tahun yang dipilih secara acak. Berdasarkan jumlah siswa, maka jumlah responden pada penelitian ini adalah 36 siswa yang terdiri siswa kelas VIII dan siswa kelas IX.

B. Hasil Penelitian

1. Hasil Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel penelitian. Dalam analisis univariat, diperoleh jumlah dan persentase dari masing-masing kategori variabel independen dan dependen yang disampaikan dalam bentuk tabel-tabel.

a) Kualitas Makanan

Kualitas makanan yang didapatkan dari pesantren Thawalib Padang.

Tabel 4. 1 Distribusi Frekuensi Kualitas Makanan di Pesantren Thawalib Padang

Variabel	n	%	Rata-rata(mean)
Penampilan makanan		-	-
Suka	14	38,8	$\geq 1,83$
Tidak suka	22	61,1	$< 1,83$
Rasa makanan			
Suka	13	36,1	$\geq 1,89$
Tidak suka	23	63,9	$< 1,89$
Variasi menu			
Bosan	15	41,7	$\geq 1,91$
Tidak bosan	21	58,3	$< 1,91$
Kebersihan alat hidang			
Bersih	17	47,2	$\geq 1,45$
Tidak bersih	19	52,8	$< 1,45$
Total	36	100,0	-

Hasil Tabel 4.1, kualitas makanan di Pesantren Thawalib Padang menunjukkan bahwa sebagian besar responden menyatakan kurang suka terhadap penampilan 61,1% dan rasa makanan 63,9%. Sebagian besar responden juga tidak merasa bosan terhadap variasi menu 58,3%. Sementara itu, penilaian terhadap kebersihan alat hidang menunjukkan bahwa 52,8% responden menilai tidak bersih.

Tabel 4. 2 Distribusi Frekuensi Kualitas Makanan di Pesantren Thawalib Padang.

Kualitas Makanan	n	Min	Max	Mean	Std. Deviation
Tidak berkualitas	20	1.39	1.74	1.6074	.09728
Berkualitas	16	1.77	2.42	1.9378	.18269

Hasil tabel 4.2 menunjukkan bahwa penilaian tertinggi terdapat pada kategori makanan berkualitas dengan rata-rata 1,93 dari 16 responden. Hal ini mengindikasikan bahwa sebagian responden menilai kualitas makanan sudah baik dan dapat diterima.

b) Daya Terima

Pengumpulan data penampilan makanan di pesantren Thawalib Padang, diperoleh hasil frekuensi terhadap penampilan makanan pada tabel berikut:

Tabel 4. 3 Distribusi Daya Terima Makanan

Daya Terima Makanan	n	Min	Max	Mean	Std. Deviation
Kurang	3	75.08	78.59	76.4142	1.89772
Baik	33	80.21	99.12	89.8770	5.06099

Hasil tabel 4.3 menunjukkan bahwa dari 36 responden, sebagian besar yaitu 33 orang menyatakan daya terima makanan dalam kategori baik, dengan rata-rata nilai sebesar 89,87 dan standar deviasi 5,06. Hasil ini menunjukkan bahwa secara umum makanan yang disajikan telah diterima dengan baik oleh para responden.

2. Hasil Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan antara variabel independen dan dependen, maka dilakukan dengan uji statistik dengan menggunakan uji *chi square*. Analisis hubungan kualitas makanan dan hubungannya dengan daya terima dapat dilihat seperti pada tabel 4.4

Tabel 4. 4 Hubungan Kualitas Makanan dengan Daya Terima

Kualitas Makanan	Daya Terima				Total		<i>p-value</i>
	Kurang		Baik				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak berkualitas	1	5,0	19	95	20	100	0,415
Berkualitas	2	12,5	14	87,5	16	100	
Total	3	8,3	33	91,7	36	100	

Tabel 4.4 menunjukkan sebanyak 95% responden menilai baik dalam daya terimanya, namun dalam penampilan makanan tidak berkualitas, dari hasil uji *chi square* diperoleh $p = 0,415 > 0,05$ dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kategori penampilan dengan daya terima.

Tabel 4. 5 Hubungan Kualitas Makanan dari Penampilan dengan Daya Terima

Penampilan makanan	Daya Terima				Total		<i>p-value</i>
	Kurang		Baik				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak suka	2	9,1	20	90,91	22	100	0,669
Suka	1	7,1	13	92,9	14	100	
Total	3	8,3	33	91,7	36	100	

Tabel 4.5 menunjukkan sebanyak 92,9% responden yang menyukai penampilan makanan dalam kategori baik. Hasil uji *chi square* diperoleh $p = 0,669 > 0,05$. Dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kategori penampilan dengan daya terima.

Tabel 4. 6 Hubungan Kualitas Makanan dari Rasa Makanan dengan Daya Terima

Rasa makanan	Daya Terima				Total		<i>p-value</i>
	Kurang		Baik				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak suka	2	8,7	21	91,3	23	100	0,709
Suka	1	7,7	12	92,3	13	100	
Total	3	8.3	33	91.7	36	100	

Hasill uji *chi square* diperoleh $p = 0,709 > 0,05$. Dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kategori rasa dan daya terima.

Tabel 4. 7 Hubungan kualitas Makanan dari Variasi Menu dengan Daya Terima

Variasi menu	Daya Terima				Total		<i>p-value</i>
	Kurang		Baik				
	n	%	n	%	n	%	
Bosan	2	13,3	13	86,7	15	100	0,373
Tidak bosan	1	4,8	20	95,2	21	100	
Total	3	8,3	33	91,7	36	100	

Tabel 4.7 menunjukkan sebanyak 95,2% responden yang menilai menu makanan tidak membosankan menyatakan daya terima makanan dalam kategori baik, yang menunjukan bahwa variasi menu yang lebih menarik cenderung terhadap tingkat penerimaan makanan yang tinggi. asil uji *chi square* diperoleh $p = 0,373 > 0,05$. Dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara variasi menu dengan daya terima.

Tabel 4. 8 Hubungan Kualitas Makanan dari Kebersihan Alat Hidang dan Daya Terima

Kebersihan alat hidang	Daya Terima				Total		<i>p- value</i>
	Kurang		Baik				
	n	%	n	%	n	%	
Tidak bersih	1	5,3	18	94,7	19	100	0,457
Bersih	2	11,8	15	88,2	17	100	
Total	3	8,3	33	91,7	36	100	

Tabel 4.8 menunjukkan sebanyak 94,7% responden tetap menerima makan dengan baik meskipun alat hidangnya tidak bersih. Hasil uji *chi square* diperoleh $p = 0,457 > 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara kebersihan alat hidang dengan daya terima. artinya kebersihan alat hidang secara tidak langsung mempengaruhi tingkat penerimaan makanan oleh responden dalam penelitian ini.

C. Pembahasan

1. Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan lain yang peneliti alami adalah dengan terbatasnya waktu penimbangan makanan untuk mengukur daya terima siswa dikarenakan waktu penyelenggaraan makanan yang berdekatan dengan proses pembelajaran para siswa.

2. Analisis Univariat

a) Kualitas makanan

1.1 Penampilan makanan

Hasil penelitian, menunjukkan bahwa dari 36 responden hanya 14 responden (38,8%) yang menyatakan suka terhadap penampilan makanan sedangkan 22 responden (61,1%) menyatakan tidak suka terhadap penampilan makanan. Hasil menunjukkan bahwa sebagian besar responden merasa tidak puas dengan penampilan makanan yang disediakan.

Hal ini juga sesuai dengan penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. Dimana dalam penelitian tersebut menyatakan bahwa menunjukkan bahwa penampilan makanan yang tidak menarik dengan sisa makanan tidak baik yaitu sebanyak 66,7%. Sedangkan pasien yang menyatakan penampilan makanan tidak menarik dengan sisa makanan pokok baik sebanyak 33,3%. Sedangkan dari 25 pasien, yang menyatakan penampilan makanan tidak menarik dengan sisa makanan yang tidak baik sebanyak 40,0% dan ada pasien yang menyatakan penampilan makanan menarik dengan sisa makanan baik yaitu sebanyak 60%.⁴

Faktor yang dapat menentukan penampilan makanan antara lain warna makanan, tekstur makanan, porsi makanan dan penyajian makanan. Penyajian makanan memberikan arti khusus bagi penampilan makanan. Penyajian dirancang untuk menyediakan makanan berkualitas tinggi dan dapat memuaskan konsumen. Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik,

seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti.¹⁶

1.2 Rasa makanan

Hasil penelitian, sebanyak 23 responden (63,9%) menyatakan mereka tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan sedangkan 13 responden (36,6%) menyatakan suka terhadap rasa makanan yang disajikan. Hal ini menunjukkan bahwa responden tidak puas dengan rasa makanan yang disajikan.

Hal ini berbanding terbalik dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. Hasil penelitian ini menyatakan bahwa data yang terdiri atas 40 Pasien , sebagian besar responden menyatakan rasa makanan pokok dan rasa sayuran yang sesuai selera responden sebesar 72% dan tidak sesuai dengan selera responden yaitu sebesar 28% yaitu terdapat pada bumbu dan suhu makanan yang disajikan.⁴

Rasa merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman dan bumbu yang dapat didefinisikan kumpulan hasil presepsi dari stimulasi indera yang digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan yang diterima dari suatu produk yang ada di mulut. Rasa makanan menjadi aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera konsumen yang mengkonsumsinya.¹⁹

1.3 Variasi menu

Berdasarkan hasil penelitian sebanyak 21 responden (58,3%) menyatakan mereka bosan dengan variasi menu makanan yang disajikan sedangkan 15 responden (41,7%) menyatakan suka terhadap rasa makanan yang disajikan. Hal ini menunjukkan bahwa responden tidak puas dengan variasi menu makanan yang disajikan.

Hasil penelitian ini berbanding terbalik dengan penelitian yang dilakukan di RSUD Teluk Kuantan. Penelitian ini

menyatakan bahwa dari 26 responden dengan makanan kurang bervariasi, terdapat 7 responden (26,9%) dengan sisa makanan sedikit. Sedangkan dari 49 responden dengan makanan bervariasi, terdapat 20 responden (40,8%) dengan sisa makanan banyak.³

Variasi menu merupakan variasi makanan yang ditawarkan oleh penyedia jasa makanan yang dapat dibedakan berdasarkan bahan makanan, tata cara memasak, cara pengolahan, sampai dengan jenis makanan dalam suatu masakan. Sementara itu, variasi menu juga dapat diartikan sebagai kegiatan membentuk hidangan baru yang dibutuhkan dengan menyajikan menu makanan dan minuman yang bervariasi yang akan mampu memenuhi keinginan konsumen yang masing-masing memiliki perbedaan dalam hal selera dan preferensi dalam bentuk atau rasa.⁶

1.4 Kebersihan alat hidang

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa 52,8% responden menyatakan bahwa alat hidang yang disediakan tidak bersih dan sekitar 47,2% responden menyatakan bahwa alat hidang yang disediakan oleh pihak pesantren bersih.

Hasil penelitian ini berbanding terbalik dengan penelitian yang dilakukan di RSUD dr. H. Soewondo Kendal. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa aspek kebersihan alat hidang sebesar 89,5% yang menilai sangat puas terhadap kebersihan alat hidang. memiliki daya terima makanan kategori baik.²¹

Higiene atau kebersihan makanan juga menjadi faktor dalam menilai kualitas makanan. Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Oleh karena itu higiene menjadi faktor yang sangat penting dalam menjaga kualitas makanan yang bertujuan untuk menjaga kesehatan para konsumen.⁵

b) Daya terima Makanan

Hasil penelitian, menunjukkan bahwa responden menunjukkan daya terima yang baik. 91,7% responden menyatakan baik dan hanya 8,3% saja responden yang menyatakan kurang. faktor yang mempengaruhi daya terima ada dua yaitu, faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah rasa bosan dengan menu yang berulang disajikan. Rasa bosan bisa timbul karena mengkonsumsi makanan kurang bervariasi menyebabkan siswa mencari makanan tambahan dari luar pesantren sehingga kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada siswa tidak dihabiskan. Tidak hanya rasa bosan, faktor internal yang mempengaruhi daya terima makanan yaitu nafsu makan, kebiasaan makan dan jenis kelamin. Faktor eksternal yang mempengaruhi daya terima adalah rasa makanan dan penampilan makanan.

Hasil penelitian ini berbanding terbalik dengan penelitian yang dilakukan di Ruang Perawatan Internal RS Mardi Waluyo Lampung. Rata-rata sisa makanan responden secara keseluruhan yaitu bersisa $\geq 25\%$ atau sebesar 77,4% dan hanya sebesar 22,6% yang bersisa $< 25\%$. Data Rata-rata sisa makanan ini menunjukkan daya terima atau asupan makan pada responden masih kurang dimana paling tidak responden harus mengkonsumsi makanannya dan meninggalkan sisa makanan $< 25\%$ dari yang disajikan oleh rumah sakit, karena makanan yang telah disediakan oleh instalasi gizi sudah diperhitungkan mutu dan jumlah gizinya.⁷

Daya terima makanan adalah merupakan bentuk penerimaan dari klien terhadap makanan yang dihidangkan di suatu penyelenggaraan makanan. Ada beberapa cara untuk menilai hal tersebut, salah satunya dengan melihat sisa makanan. Pengamatan sisa makanan merupakan cara sederhana dan sangat penting untuk dievaluasi. Penilaian seseorang terhadap kualitas makanan dapat berbeda-beda tergantung selera dan kesenangannya.⁷

Daya terima makanan merupakan kemampuan seseorang untuk menerima dan menghabiskan makanan tanpa meninggalkan sisa makanan. Rendahnya daya terima makanan akan berdampak bagi status gizi dari seseorang. Daya terima dapat dipengaruhi oleh kondisi seseorang seperti keadaan fisik dan klinisi.⁷

3. Analisis Bivariat

a) Hubungan penampilan dengan daya terima

Hubungan penampilan makanan dengan daya terima siswa diperoleh dari hasil uji penampilan makanan. Hasil uji menunjukkan $p\text{-value} > 0,05$. Hal ini menandakan bahwa tidak ada hubungan penampilan makanan dengan daya terima siswa. Hal ini membuktikan H_0 diterima dan H_a ditolak yang artinya penampilan makanan tidak ada hubungan yang signifikan terhadap daya terima siswa.

Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan di Rumah Sakit Pertamina Balikpapan. Berdasarkan hasil bivariat diperoleh nilai p sebesar 0,008 yang menunjukkan tidak ada hubungan yang signifikan antara tampilan makanan dengan penerimaan makanan lunak pada pasien rawat inap di RS.Pertamina Balikpapan. Tampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indera penglihatan. Indera penglihatan sangat sensitif terhadap warna, bentuk, tekstur/konsistensi, dan ukuran porsi makanan.²²

Penampilan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti warna makanan, tekstur makanan, porsi makanan, dan penyajian makanan. Penyajian makanan memberikan arti khusus bagi penampilan makanan. Penyajian dirancang untuk menyediakan makanan berkualitas tinggi dan dapat memuaskan konsumen. Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti.¹⁶

b) Hubungan rasa dengan daya terima

Hubungan rasa makanan dengan daya terima siswa diperoleh dari hasil uji rasa makanan. Berdasarkan uji chi square diperoleh $p = 0,709 > 0,05$. Berdasarkan hasil uji ini dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kategori rasa dan daya terima.

Hasil penelitian ini tidak sesuai dengan penelitian yang dilakukan di RSUD Teluk Kuantan. Hasilnya menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara rasa dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan tersebut.³

Rasa merupakan salah satu sifat dari makanan, minuman dan bumbu yang dapat didefinisikan kumpulan hasil persepsi dari stimulasi indera yang digabungkan dengan stimulasi pencernaan berupa kesan yang diterima dari suatu produk yang ada di mulut. Rasa makanan menjadi aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif, sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera konsumen yang mengkonsumsinya.¹⁹

c) Hubungan variasi menu dengan daya terima siswa.

Hubungan variasi menu makanan dengan daya terima siswa diperoleh dari hasil uji variasi menu makanan yang disediakan. Berdasarkan hasil uji square diperoleh $p = 0,373 > 0,05$. Dari data ini, peneliti dapat menyimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara variasi menu dengan daya terima.

Hasil ini tidak sesuai dengan penelitian yang dilakukan di RSUD Teluk Kuantan. Hasil menunjukkan terdapat ada hubungan yang signifikan antara variasi makanan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan. Nilai Prevalensi Odds Ratio (POR) = 3,936 (CI 95% = 1,395-11,102) artinya pasien dengan makanan kurang bervariasi mempunyai kemungkinan 3,9 kali untuk memiliki sisa makanan banyak dibandingkan dengan makanan bervariasi.³

Variasi menu juga menjadi faktor yang penting dalam menilai kualitas makanan. Variasi menu dapat diartikan sebagai kegiatan membentuk hidangan baru yang dibutuhkan dengan menyajikan menu makanan dan minuman yang bervariasi yang akan mampu memenuhi keinginan konsumen yang masing-masing memiliki perbedaan dalam hal selera dan preferensi dalam bentuk atau rasa.⁶

d) Hubungan kebersihan alat hidang dengan daya terima siswa.

Hubungan kebersihan alat hidang dengan daya terima siswa diperoleh dari hasil uji kebersihan alat hidang yang disediakan. Berdasarkan uji chi square diperoleh $p = 0,457 > 0,05$. Dari hasil penelitian diatas, dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara kebersihan alat hidang dengan daya terima.

Hasil ini tidak sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Herdianti dkk. Hasil yang menandakan bahwa terdapat hubungan antara karakteristik penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan.²³

Kebersihan makanan juga menjadi faktor dalam menilai kualitas makanan. Higiene adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan. Kebersihan juga merupakan suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. Oleh karena itu higiene menjadi faktor yang sangat penting dalam menjaga kualitas makanan yang bertujuan untuk menjaga kesehatan para konsumen.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Hasil penelitian ini menunjukkan 55,6% menilai bahwa makanan yang disajikan di pesantren Thawalib Padang belum berkualitas..
2. Hasil penelitian ini menunjukkan (52,8%) menilai bahwa sebanyak 91,7% responden menyatakan bahwa daya terima makanan di Pesantren Thawalib Padang tergolong baik.
3. Hasil uji statistik menggunakan chi-square menunjukkan nilai $p = 0,415$ ($p > 0,05$), yang berarti tidak terdapat hubungan yang signifikan antara kategori penampilan makanan dengan daya terima.

B. Saran

1. Bagi Pengelola Dapur Pesantren:
Diharapkan dapat lebih memperhatikan aspek kualitas makanan, seperti penampilan, rasa, variasi menu, serta kebersihan makanan dan alat hidang. Upaya peningkatan ini penting untuk mendukung daya terima siswa terhadap makanan yang disajikan.
2. Bagi Pihak Pesantren:
Perlu dilakukan evaluasi rutin terhadap pengolahan dan penyajian makanan melalui survei atau masukan dari siswa, agar kualitas makanan tetap sesuai standar dan dapat diterima dengan baik oleh seluruh santri.
3. Bagi Peneliti Selanjutnya:
Disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan dengan mempertimbangkan variabel lain yang memengaruhi daya terima makanan, seperti kebiasaan makan, atau lingkungan makan, guna memperoleh gambaran yang lebih komprehensif.
4. Bagi Instansi Kesehatan atau Pendidikan:
Hasil penelitian ini dapat dijadikan acuan dalam menyusun program peningkatan gizi di lingkungan pesantren agar tercapai status gizi yang optimal melalui makanan yang berkualitas dan dapat diterima dengan baik oleh siswa.

DAFTAR PUSTAKA

1. Rotua M S. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. Agustin CA,Ed; 2015.
2. Bakri B, Intiyati Dkk. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. 2018.
3. Oktaviani A, Afrinis N, Verawati B. Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu Makanan Dengan Sisamakanan Lunak Pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*. 2023;4:133–47.
4. Yuliantini E. Penampilan dan Rasa Makanan sebagai Faktor Sisa Makanan Pasien Anak di Rumah Sakit Dr. Sobirin Musi Rawas. *Jurnal Media Kesehatan*. 2018;8(2):184–9.
5. Oktafiani, Ryanangga & Yudhastuti R. Gambaran Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2019;Vol 11, No.
6. Muli Junita, Hijriyantomi Suyuthie. Pengaruh Servicescape dan Variasi Menu Terhadap Keputusan Pembelian di Aroma Resto And Coffee Padang. *Jurnal Manaj Pariwisata dan Perhotelan*. 2023;1(2):71–81.
7. Mangalik G, Sanubari TPE, Maharani CC. Daya Terima Makanan pada Pasien Diabetes Melitus Tipe 2 dengan Komplikasi Di Ruang Perawatan Internal Rs Mardi Waluyo Lampung. *Care Jurnal Ilmu Kesehatan*. 2020;8(2):222.
8. Choiriyah S, Sholichah F, Widiastuti W. Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi dan Status Gizi Santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. *Penelit Gizi Dan Makanan (The Journal Nutrition Food Res*. 2021;44(1):31–44.
9. Zikrika CA, Ronitawati P, Swamilaksita PD, Sa'pang M, Harna H. *Analysis Of Difference In Service Quality, Food Quality And Santri Satisfaction Levels In City And Village Boarding School*. *Darussalam Nutrition Journal*. 2021;5(2):155.
10. Widyastuti N, Nissa C Panunggal B. Manajemen Pelayanan Makanan 2018.
11. Kurniawan MM, Nurlaela L. Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Asrama TNI AL Kobangdikal Surabaya. *E-Journal Boga*. 2016;5(3):29.
12. A. AK. Kebiasaan Makan dan Gangguan Pola Makan serta Pengaruhnya terhadap Status Gizi Remaja. *Jurnal Publikasi Pendidikan*. 2016;VI(1):49–55.
13. Kartika Et All. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Khatulistiwa*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2021;9(1):100–5.
14. Pratama PE, Lestari DA. Hubungan Umur, Jenis Kelamin, Mutu Makanan

dan Makanan dari luar terhadap Makanan di Pondok Pesantren Al-Karimiyah. *Journal of Nursing Health Science*. 2023;2(1):7–13.

15. Rimpoporok M, Widyaningrum K, Satrijawati T. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan yang Dikonsumsi oleh Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Permata Bunda Malang Tahun 2019. *Chmk Health Journal*. 2019;3(3):56–61.
16. Istiyaningsih, Sulistyani T, Saraswati P. Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok pada Penyelenggaraan Makanan Anak di RSA UGM. *Jurnal Socia Akademika* . 2020;6(1):18.
17. Willy Wijaya. Analisa Pengaruh Kualitas Makanan terhadap Kepuasan Konsumen di Yoshinoya Galaxy Mall Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. 2017;(2002):581–94.
18. Retno Lestari DS, Dewi TK, Ayu Ningtyas R, History A. Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar 2 Alumni Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar. *Media Gizi Pangan* 2022;29:2022. Available From: <https://doi.org/10.32382/Mgp.V29i1.2807>
19. Lilis Agustina, Suzanna Primadona. Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani pada Pasien Anak di Ruang Rawat Inap Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. *Journal Amerta Nutrition*. 2018;2(3):245–53.
20. Fitri R, Ondeng S. Pesantren di Indonesia: Lembaga Pembentukan Karakter. *Al Urwatul Wutsqa Kaji Pendidikan Islam* 2022;2(1):42–54. Available From: <https://journal.unismuh.ac.id/index.php/alurwatul>
21. Dipura N, Mulyasari I, Purbowati. Hubungan antara Kepuasan Pasien dengan Daya Terima Makanan pada Pasien di RSUD Dr. H. Soewondo Kendal. *JGK-Vol9*. 2017;9(21):76–86.
22. Normansjah UT, Lestari DA, Barokah FI. *The Relationship Between Food Appearance And Taste With The Acceptability Of Soft Food Menus In Inpatient Hospital Patients*. 2024;15(03):391–7.
23. Herdianti H, Trioktoriana W, Noviyanti N. Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan terhadap Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan. *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat (The Journal Public Health)*. 2019;1(1):17–25.

LAMPIRAN

LAMPIRAN A

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin : L / P

Alamat :

Menyatakan bersedia untuk menjadi responden pada penelitian yang akan dilakukan oleh Siska Kurnia Oktavia Mahasiswa Program Studi Ssarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes Padang yang berjudul “ Hubungan Kualitas Makanan dengan Daya Terima Siswa Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025” dan saya akan mengikuti proses penelitian serta menjawab kuesioner sejujur-jujurnya.

Oleh karena itu, saya menyatakan bahwa saya bersedia untuk menjadi responden pada penelitian ini dengan suka rela dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Padang, Januari 2025

Responden

()

LAMPIRAN B

KUISIONER PENILAIAN CITA RASA MAKANAN

A. Data Umum

Nama :
Jenis kelamin :
Umur :
Jenis hidangan :
Hari/tanggal penilaian :

B. Penilaian Konsumen terhadap Cita Rasa Makanan

Petunjuk pengisian :

Berilah tanda (✓) pada kolom pertanyaan sesuai dengan penilaian adek-adek denganketerangan sebagai berikut :

1. Penampilan dan Rasa

S = Suka (skor 1)
TS = Tidak Suka (skor 0)

2. Variasi menu

B = Bosan (skor 0)
TB = Tidak bosan (skor 1)

1. Kebersihan alat hidang

B = Bersih (skor 1)
TB= Tidak bersih (skor 0)

a). Makan pagi

[illegible]

Lampiran C

Format Daya Terima

Waktu Makan	Kelompok Makan	Berat Awal(gr)	Sisa(gr)	Daya Terima(gr)	% Daya Terima
Pagi	Nasi				
	Lauk Hewani				
	Lauk Nabati				
	Sayur				
Siang	Nasi				
	Lauk hewani				
	Lauk Nabati				
	Sayur				
Malam	Nasi				
	Lauk Hewani				
	Lauk Nabati				
	Sayur				

Lampiran D

MASTER TABEL KUALITAS MAKANAN DAN DAYA TERIMA

Nomor Respon den	War na	Bentu k Makan an	Porsi	Cara Peny ajian	Rerata Penampi lan	Aro ma	Suhu Makan an	Rera ta Rasa	Variasi Menu (Rasa Bosan)	Kebersi han alat hidang	Makan an Pokok	Hewa ni	Nab ati	Sayur an	Daya Terim a	Daya Terima Makanan Pokok Protein Hewani, Protein Nabati dan Sayur		
																Berat Awal (gr)	Sisa (gr)	Berat yang dihabiskan (gr)
1	1,75	1,75	3,00	2,00	2,13	1,60	1,85	1,86	2,10	1,40	87,6	89,43	69,6 9	92,68	84,85	803,14	92,86	710,29
2	1,70	1,65	1,65	1,75	1,69	1,65	1,65	1,66	1,65	1,20	78,58	84,29	76,1 5	97,34	84,09	818,86	178,4 3	671,86
3	1,50	1,50	1,50	1,60	1,53	1,40	1,60	1,51	1,85	1,35	90,14	89,64	92,5 4	76,16	87,12	813,57	93,71	716,71
4	1,60	1,65	1,55	1,60	1,60	1,60	1,75	1,65	1,70	1,40	90,03	80,4	77,6 7	90,34	84,61	803,14	78,43	724,71
5	1,60	1,65	1,45	1,60	1,58	1,60	1,80	1,66	1,70	1,35	90,69	86,68	83,6 2	69,52	82,627 5	810,29	102,0 0	708,29
6	1,65	1,65	1,80	1,75	1,71	1,65	1,95	1,77	1,70	1,40	100	100	100	76,12	94,03	807,00	24,43	782,57
7	1,80	1,80	1,65	1,80	1,76	1,75	1,80	1,77	1,70	1,65	90,25	91,23	81	88,67	87,787 5	812,14	67,14	745,00
8	2,50	2,25	2,25	2,50	2,38	2,50	2,80	2,56	2,35	1,60	96,55	96,24	83,3 3	81,43	89,387 5	805,57	43,57	762,00
9	2,20	2,15	2,10	2,10	2,14	2,00	2,35	2,16	2,55	1,55	96,75	99,55	98,3 3	92,26	96,722 5	807,43	28,57	778,86
10	1,85	2,00	2,10	2,30	2,06	2,15	2,05	2,09	2,30	1,65	97,04	94,14	89,3 3	65,5	86,502 5	802,57	61,86	740,71
11	1,70	1,75	1,80	1,85	1,78	1,60	1,80	1,73	1,70	1,30	92,82	95,93	97	85,19	92,735	807,86	59,43	748,43
12	1,95	1,90	1,75	1,90	1,88	1,85	1,95	1,89	1,80	1,40	95,03	95,64	100	74,64	91,327 5	808,00	59,57	748,43
13	1,40	1,55	1,65	1,70	1,58	1,50	1,60	1,56	1,65	1,25	98,35	98,46	100	92,19	97,25	831,57	18,86	812,71
14	2,45	2,65	2,60	2,75	2,61	2,50	2,95	2,69	2,80	1,70	100	100	100	60,04	90,01	813,43	40,00	773,43
15	2,35	1,95	1,90	2,05	2,06	2,00	2,00	2,02	2,15	1,35	93,29	92,24	54,3 3	80,97	80,207 5	809,00	75,00	734,00
16	1,95	1,75	1,75	1,75	1,80	1,70	1,95	1,82	1,90	1,85	98,88	98,69	100	91,08	97,162 5	809,57	15,71	793,86
17	2,10	2,10	1,95	2,20	2,09	2,15	2,30	2,18	2,15	1,40	100	94,12	100	30,93	81,262	810,43	68,57	737,57

Nomor Respon den	War na	Bentu k Makan an	Porsi	Cara Peny ajian	Rerata Penampi lan	Aro ma	Suhu Makan an	Rera ta Rasa	Variasi Menu (Rasa Bosan)	Kebersi han alat hidang	Makan an Pokok	Hewa ni	Nab ati	Sayur an	Daya Terim a	Daya Terima Makanan Pokok Protein Hewani, Protein Nabati dan Sayur		
																Berat Awal (gr)	Sisa (gr)	Berat yang dihabiskan (gr)
															5			
18	2,25	2,25	2,10	2,35	2,24	2,30	2,45	2,33	2,55	1,55	100	100	100	37,16	84,29	809,00	63,71	745,29
19	1,25	1,45	1,45	1,40	1,39	1,35	1,45	1,40	1,70	1,25	100	100	100	84,63	96,157	806,86	13,71	793,14
20	1,75	1,80	1,85	1,80	1,80	1,75	1,75	1,77	2,10	1,45	96,4	94,59	61	62,36	78,587 5	810,29	75,14	735,14
21	1,70	1,80	2,05	1,65	1,80	1,65	1,90	1,78	1,95	1,65	94,35	95,03	67	96,08	88,115	810,14	39,29	770,86
22	1,55	1,60	1,60	1,60	1,59	1,55	1,55	1,56	1,35	1,20	95,68	98,69	69,3 3	79,48	85,795	805,14	59,14	746,00
23	1,70	1,80	1,80	1,70	1,75	1,85	2,00	1,87	1,60	1,55	100	100	94,5	95,38	97,47	809,86	9,43	800,43
24	1,50	1,65	1,85	1,95	1,74	1,95	1,75	1,81	2,00	1,35	100	100	83,3 3	92,38	93,927 5	809,00	7,86	801,14
25	1,65	1,65	1,85	1,65	1,70	1,85	1,90	1,82	1,90	1,50	91,54	85,67	91,5 2	95,53	91,065	806,14	57,00	749,14
26	1,80	2,10	2,30	2,00	2,05	2,20	2,35	2,20	1,80	1,50	91,48	94,71	91,5	89,51	91,8	807,86	71,29	736,57
27	1,65	1,75	1,75	1,80	1,74	1,70	1,70	1,71	1,95	1,15	93,78	86,09	69,3 3	91,4	85,15	810,14	63,14	747,00
28	1,65	2,15	1,80	2,00	1,90	1,90	2,15	1,98	1,95	1,60	94,03	84,52	63,5	58,29	75,085	810,29	101,4 3	708,86
29	1,70	1,35	1,65	1,65	1,59	2,00	1,95	1,85	1,55	1,65	96,96	87,66	46,5	71,16	75,57	819,14	69,29	742,71
30	2,05	1,90	1,85	2,00	1,95	2,20	2,25	2,13	1,80	1,50	100	89,29	76,8 3	96,22	90,585	811,14	23,86	787,29
31	1,75	1,60	1,55	1,70	1,65	2,10	1,85	1,87	1,75	1,25	100	100	100	65,97	91,492 5	794,43	30,86	763,57
32	1,65	1,75	1,75	1,80	1,74	1,70	1,70	1,71	1,95	1,15	100	100	100	58,29	89,572 5	810,29	42,14	768,14
33	1,65	2,15	1,80	2,00	1,90	1,90	2,15	1,98	1,95	1,60	100	100	100	96,5	99,125	809,43	3,57	805,86
34	1,70	1,35	1,65	1,65	1,59	2,00	1,95	1,85	1,55	1,65	93,95	93,33	86,3 3	76,61	87,555	809,43	65,00	744,43
35	2,05	1,90	1,85	2,00	1,95	2,20	2,25	2,13	1,80	1,50	92,85	92,96	90	93,89	92,425	811,57	51,71	759,86
36	1,75	1,60	1,55	1,70	1,65	2,10	1,85	1,87	1,75	1,25	96,23	95,74	96,3 3	86,64	93,735	811,00	38,29	772,71
Rata- Rata	1,80	1,81	1,85	1,88	1,83	1,87	1,97	1,89	1,91	1,45	95,37	94,03	85,8 3	79,79	88,755 14	809,58	55,39	754,65

Lampiran E

DOKUMENTASI

Penimbangan berat awal makanan	 
Konsumsi responden	 
Penimbangan berat sisa makanan	 



2% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- Bibliography
- Quoted Text

Top Sources

- 1%  Internet sources
 - 0%  Publications
 - 0%  Submitted works (Student Papers)
-

