

**ANALISIS KUALITAS MAKANAN DILIHAT DARI CITA RASA  
DAN HUBUNGANNYA DENGAN DAYA TERIMA SISWI  
SMP DI ASRAMA PUTRI PESANTREN MODERN  
TERPADU PROF. DR. HAMKA II PADANG  
TAHUN 2023**

**SKRIPSI**

Diajukan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang sebagai Persyaratan  
dalam Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang



Oleh :  
**ANNISA JIHAN FAROHA**  
NIM 192210692

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG  
TAHUN 2023**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Citarasa dan Hubungannya dengan Daya Terima Siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof.Dr Hamka II Padang tahun 2023

Nama : Annisa Jihan Faroha

NIM : 192210692

Skripsi ini telah disetujui untuk diseminarkan di hadapan Tim Penguji Skripsi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang

Padang, Juni 2023

Komisi Pembimbing:

Pembimbing Utama



Safvanti, SKM, M.Kes  
NIP. 19630609 198803 2 001

Pembimbing Pendamping



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

Ketua Program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



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

**PERNYATAAN PENGESAHAN PENGUJI**

Judul Skripsi : Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Citarasa dan Hubungannya dengan Daya Terima Siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof.Dr Hainka II Padang tahun 2023

Nama : Annisa Jiban Faroha

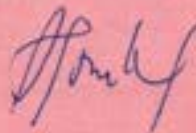
NIM : 192210692

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Penguji Ujian Skripsi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang dan telah memenuhi syarat untuk diterima

Padang, Juni 2023

Dewan Penguji

**Ketua Dewan Penguji**



Hasneli, DCN, M. Biomed  
NIP. 19630719 198803 2 003

**Anggota Dewan Penguji**



Nur Ahmad Usabil, S.Gz, MP  
NIP. 19940602 202203 1 001

### PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini saya :

Nama lengkap : Annisa Jihan Faroha  
NIM : 192210692  
Tempat / Tanggal lahir : Padang/ 22 Juni 2001  
Tahun masuk : 2019  
Nama PA : Zurni Nurman, S.ST, M.Biomed  
Nama Pembimbing Utama : Safyanti, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Irma Eva Yani, SKM, M. Si

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi saya yang berjudul "**Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Citarasa dan Hubungannya dengan Daya Terima Siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang Tahun 2023**".

Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Juni 2023



(Annisa Jihan Faroha)

NIM. 192210692

## RIWAYAT HIDUP PENULIS



### Identitas Diri

Nama : Annisa Jihan Faroha  
Tempat/Tanggal Lahir : Padang/ 22 Juni 2001  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Status : Belum Menikah  
Nama Ayah : Nazir  
Nama Ibu : Juslinar  
Anak Ke : 6 dari 6 bersaudara  
Alamat : Jl.Kalumbuk No.18 Kecamatan Kuranji, Kota Padang  
No. Hp/Email : +62 831 8294 6369/ [annisajihan36@gmail.com](mailto:annisajihan36@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan :

<b>Pendidikan</b>	<b>Tempat</b>	<b>Tahun Lulus</b>
SDN 05 Kalumbuk	Padang	2013
MTsN 02 Padang	Padang	2016
SMAN 12 Padang	Padang	2019
Poltekkes Kemenkes Padang (Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika)	Padang	2023

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG  
JURUSAN GIZI**

**Skripsi, Juni 2023  
Annisa Jihan Faroha**

**Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Citarasa dan Hubungannya dengan Daya Terima Siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof.Dr Hamka II Padang tahun 2023**

**v + 47 halaman + 13 tabel + 10 lampiran**

**ABSTRAK**

Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima atau habis dimakan. Makanan yang disajikan harus memiliki citarasa yang tinggi untuk meningkatkan daya terima makanan. Berdasarkan studi pendahuluan didapatkan rata-rata daya terima makanan yaitu (75% ). Hal ini disebabkan karena rasa makanan tidak enak, warna makanan tidak menarik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas makanan dilihat dari citarasa makanan dan hubungannya dengan daya terima siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang tahun 2023.

Jenis penelitian ini analitik kuantitatif dengan desain *cross sectional study*. Penelitian ini dilaksanakan dari Februari 2022 sampai dengan Juni 2023. Sampel penelitian ini dengan jumlah 52 orang. Pengumpulan data yang dilakukan adalah wawancara terkait citarasa makanan dan menimbang makanan untuk tiga kali waktu makan selama 7 hari. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat. Analisis bivariat menggunakan uji *chi square*.

Hasil penelitian menunjukkan persentase daya terima makanan yaitu 89,59% baik dengan rata-rata daya terima makanan pokok 99,30% baik, lauk hewani 96,88% baik, lauk nabati 88,41% baik dan sayuran 56,39% kurang. Persentase responden dengan kategori baik sebesar 98,1% dan kategori kurang sebesar 1,9%. Citarasa makanan di dapatkan rasa makanan bahwa lebih dari separuh 71,2% siswi menyatakan suka dengan rasa makanan yang disajikan. Sedangkan penampilan makanan bahwa lebih dari separuh 55,8% siswi menyatakan menarik dengan penampilan makanan yang disajikan.

Saran untuk institusi meningkatkan citarasa makanan agar daya terima makanan pada sayuran lebih baik serta tenaga pengolah lebih memperhatikan bumbu, suhu, dan aroma makanan.

**Kata Kunci : Kualitas Makanan, Daya Terima,Citarasa Makanan  
Daftar Pustaka : 23 ( 2007-2023)**

**POLYTECHNIC OF HEALTH PADANG  
BACCHELOR'S DEGREES OF APPLIED NUTRITIONAL SCIENCE  
AND DIETETIC DEPARTEMENT**

**Thesis, June 2023  
Annisa Jihan Faroha**

**Analysis of Food Quality Judging from Taste and its Relationship with the Acceptability of Junior High School Students in the Women's Dormitory of the Integrated Modern Islamic Boarding School Prof.Dr. Hamka II Padang in 2023**

**v + 47 pages + 13 tables + 10 attachment**

**ABSTRACT**

The success of organizing food is that the food served can be accepted or eaten up. The food served must have a high flavor to increase food acceptance. Based on preliminary studies, the average food acceptance is (75%). This is because the taste of food is not good, the color of the food is not attractive. The purpose of this study was to determine the quality of food as seen from the taste of food and its relationship with the acceptability of junior high school students in the Women's Dormitory of the Integrated Modern Pesantren Prof. Dr. Hamka II Padang in 2023.

This type of research is quantitative analytic with a cross sectional study design. This research was conducted from February 2022 to June 2023. The sample of this study amounted to 52 people. The data collected were the acceptability of female students and the taste of food served for three meals for 7 days. Data analysis was carried out univariate and bivariate. Bivariate analysis using chi square test.

The results showed that the percentage of food acceptance was 89.59% good with an average acceptance of staple food 99.30% good, animal side dishes 96.88% good, vegetable side dishes 88.41% good and vegetables 56.39% less. The percentage of respondents in the good category was 98.1% and the poor category was 1.9%. The taste of food is obtained that more than half of 71.2% of students stated that they liked the taste of the food served. While the appearance of food that more than half 55.8% of female students stated that they were attractive with the appearance of the food served.

Suggestions for institutions to improve food flavors so that food acceptance in vegetables is better and processing personnel pay more attention to seasoning, temperature, the smell of food.

**Keywords : food quality, food acceptability  
Bibliography : 23 ( 2007-2023)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Citarasa dan Hubungannya dengan Daya Terima Siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang Tahun 2023.”**

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan, pengarahan dari Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Irma Eva Yani, SKM, M. Si selaku pembimbing pendamping dalam penyusunan skripsi ini yang telah bersedia meluangkan waktu, pikiran, dan tenaga serta selalu memberi semangat dalam memberikan bimbingan dan masukan pada pempuatan skripsi ini.

Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada yang terhormat :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp Jiwa selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang
2. Ibu Rina Hasniati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang
3. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Padang.
4. Ibu Zurni Nurman, S.ST, M.Biomed selaku Pembimbing Akademik (PA)
5. Bapak dan Ibu dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang
6. Bapak dan Ibu dari Pesantren Modern Terpadu Prof.Dr Hamka II Padang
7. Kedua orang tua dan keluarga tercinta, yang selalu memberikan do'a, dukungan, bantuan, dan semangat, dalam penyelesaian skripsi ini
8. Teman-teman seperjuangan Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Angkatan 2019 yang turut memberikan dukungan dan motivasi
9. Serta semua pihak yang telah membantu dalam perkuliahan dan proses penyelesaian skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.



Penulis menyadari akan keterbatasan dan kemampuan yang dimiliki sehingga masih ada kekurangan baik pada isi maupun dalam penulisan skripsi ini. Untuk itu penulis selalu terbuka untuk menerima kritikan dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada pembaca dan penulis khususnya.

Padang, Juni 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus .....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	6
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	6
2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	6
3. Sifat Penyelenggaraan Makanan Institusi .....	6
B. Daya Terima Makanan .....	7
C. Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima .....	9
1. Faktor Internal.....	9
2. Faktor Eksternal.....	10
D. Menilai Kualitas Makanan .....	13
E. Kerangka Teori .....	19
F. Kerangka Konsep.....	20
G. Defenisi Operasional .....	21
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>22</b>
A. Desain Penelitian.....	22
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	22
C. Populasi dan Sampel .....	22
D. Jenis dan Cara Pegumpulan Data .....	24
E. Pengolahan dan Analisis Data .....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>30</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	30
B. Hasil Penelitian.....	33
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>47</b>
A. Kesimpulan .....	47
B. Saran .....	47
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>48</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Defenisi Operasional.....	21
Tabel 2. Perhitungan dan Pengambilan Sampel.....	24
Tabel 3. Identitas Responden .....	32
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Daya Terima Siswi .....	33
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Daya Terima .....	34
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Daya Terima Siswi Berdasarkan Kelompok Makanan.....	32
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Siswi Berdasarkan Daya Terima PerKelompok Makanan .....	34
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Responden Penilaian Rasa Makanan.....	35
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Responden Penilaian Rasa Makanan.....	35
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Penampilan Makanan .....	36
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Rasa Makanan .....	36
Tabel 12. Distribusi Frekuensi Hubungan Rasa Makanan dengan Daya Terima Siswi .....	37
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Hubungan Penampilan Makanan dengan Daya Terima Siswi .....	38

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran A.Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden

Lampiran B.Kuisisioner Penelitian

Lampiran C.Format Daya Terima Makanan

Lampiran D.Surat Izin Penelitian

Lampiran E. Siklus Menu Makanan yang disajikan di Pesantren

Lampiran F. Master Tabel Citarasa Makanan

Lampiran G. Master Tabel Daya Terima Siswi terhadap Makanan

Lampiran H. Hasil Output SPSS

Lampiran I. Anggaran Biaya Penelitian

Lampiran J. Dokumentasi Penelitian

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan pondok pesantren termasuk penyelenggaraan makanan massal, karena memproduksi lebih dari 50 porsi makanan dan membutuhkan pengelolaan penyelenggaraan makanan. Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima atau habis dimakan<sup>1</sup>.

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Hal yang mempengaruhi angka daya terima adalah cita rasa atau organoleptik yang ada pada makanan yang disajikan<sup>2</sup>. Komponen citarasa dipengaruhi oleh 3 komponen utama yaitu aroma, rasa dan rangsangan mulut. Hal-hal yang memerlukan perhatian adalah rasa tidak senang, rasa takut, karena sakit dapat menimbulkan rasa putus asa sehingga bisa menurunkan nafsu makan dan berakibat menurunkan daya terima konsumen. Faktor-faktor lain yang mempengaruhi daya terima adalah kebiasaan makan, lingkungan, situasi, faktor biologis, promosi, pengaruh orang lain, konsumsi makanan dari luar, selera dan kualitas makanan<sup>2</sup>.

Kualitas makanan sangat ditentukan oleh kualitas menu yang disediakan oleh pihak penyelenggara makanan. Makanan yang disediakan oleh penyelenggara makanan di pondok pesantren harus memenuhi kualitas makanan yang baik yang dilihat dari nilai gizi, cita rasa dan keamanan pangan. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu rasa makanan (aroma, bumbu, kerenyahan, tingkat kematangan, suhu makanan) dan penampilan makanan (warna, tekstur, bentuk, cara penyajian dan besar porsi). Kedua aspek itu sama

pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang berkualitas<sup>3</sup>.

Kesan yang pertama kali dilihat untuk menentukan suatu makanan yang berkualitas adalah dengan melihat penampilan makanan tersebut. Biasanya hidangan yang disajikan dengan cara menarik sudah dapat menimbulkan nafsu makan, walaupun rasanya belum tentu enak. Sebaliknya, hidangan yang rasanya enak, tetapi penyajiannya kurang atau tidak menarik, nafsu makan tidak akan timbul<sup>3</sup>.

Berdasarkan hasil penelitian di Asrama sekolah Smart Bogor menunjukkan daya terima makanan yang ditentukan berdasarkan sisa makanan di piring selama 3 hari didapatkan sisa terbanyak berada pada sayuran dan untuk makan siang sebanyak 28,9%, makanan pokok untuk makan pagi sebanyak 38,3% dan lauk hewani makan pagi sebanyak 53,2%<sup>4</sup>.

Hasil penelitian pada santri MTS Darul Muttaqin Bogor bahwa daya terima makanan pada santri rata-rata 77,87% atau bersisa 22,13%. Rata-rata daya terima makanan paling tinggi adalah nasi sebanyak 87,65% dan yang paling rendah adalah sayur sebanyak 71,65%<sup>5</sup>. Hasil penelitian di Pondok Pesantren Askhabul Kahfi Kota Semarang didapatkan sisa makanan yang menjadi komponen daya terima makanan dengan sisa makan sebanyak 32%<sup>6</sup>.

Berdasarkan hasil penelitian di Pesantren Mbah Rumi diperoleh hasil bahwa santri (65,8%) kurang menyukai tekstur makanan yang disajikan, dikarenakan tekstur nasi keras dan sayur lembek. Sebanyak 79,5% santri kurang menyukai rasa masakan karena hambar serta sebanyak 78,1% santri kurang

menyukai variasi makanan karena sering terdapat pengulangan menu dan bahan makanan<sup>7</sup>.

Berdasarkan penelitian di RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik diperoleh sebanyak 81,3% responden menyatakan penampilan makanan kurang menarik dan menimbulkan sisa makanan pasien banyak  $\geq 20\%$ . Didapatkan bahwa mayoritas responden menyatakan rasa makanan kurang enak (74,2%)<sup>8</sup>. Berdasarkan penelitian di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta menunjukkan bahwa sebanyak 77,8 % responden menyatakan ketidakpuasan santri terhadap kualitas makanan<sup>9</sup>.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan pada 20-25 Maret 2022 di Asrama putri Pesantren Prof. Dr. Hamka II Padang, terhadap 21 orang siswi didapatkan daya terima makanan sebesar 75% . Berdasarkan hasil wawancara dengan 8 orang siswi (48%) kurang puas dengan makanan yang disajikan. Diketahui bahwa menu makanan yang disajikan rasanya tidak enak dan penampilan menu kurang menarik. Menu yang disajikan sering terjadi pengulangan, sehingga siswi merasa bosan. Bagi mereka yang kurang puas terhadap rasa dan penampilan makanan tersebut, maka mereka akan meninggalkan sisa makanannya.

Dari uraian latar belakang, maka peneliti telah melakukan penelitian tentang “Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Citarasa Makanan dan Hubungannya dengan Daya Terima siswi SMP di Asrama Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang Tahun 2023”

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana kualitas makanan dilihat dari citarasa makanan dan hubungannya dengan daya siwi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang Tahun 2023?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui kualitas makanan dilihat dari citarasa makanan dan hubungannya dengan daya terima siswi di Asrama Putri SMP Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang Tahun 2023

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuainya rata-rata daya terima siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang
- b. Diketuainya penilaian siswi tentang rasa makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang
- c. Diketuainya penilaian siswi tentang penampilan makanan Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang
- d. Diketuainya hubungan rasa makanan dengan daya terima siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang
- e. Diketuainya hubungan penampilan makanan dengan daya terima siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang



## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. 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 mengaplikasikan ilmu pada bidang manajemen penyelenggaraan makanan institusi dan metodologi penelitian kesehatan.

### **2. Bagi Yayasan Pesantren**

Dapat menjadi bahan informasi, evaluasi, dan solusi tentang hasil penelitian yang diberikan untuk meningkatkan kualitas makanan pada sistem penyelenggaraan makanan bagi Pesantren Prof. Dr. Hamka II Padang.

### **3. Bagi peneliti lain**

Memberikan informasi yang dapat dijadikan bahan referensi ilmiah untuk penelitian lain dalam melakukan penelitian tentang penyelenggaraan makanan di pondok pesantren

## **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Pesantren Prof. Dr. Hamka II Padang dengan melakukan analisis kualitas makanan dan hubungannya dengan daya terima makanan. Variabel independen penelitian ini adalah citarasa makanan, sedangkan variabel dependen adalah daya terima makanan. Hal ini berguna untuk melihat bagaimana kualitas makanan dilihat dari citarasa makanan dan hubungannya dengan daya terima siswi SMP.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Penyelenggaraan Makanan Institusi**

#### **1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Penyelenggaraan makanan institusi adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan, pencatatan dan pelaporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi kelompok masyarakat di sebuah institusi. Tujuan penyelenggaraan makanan yaitu agar makanan yang disajikan dapat memenuhi kecukupan zat gizi konsumen dan baik dari segi mutu, jenis, dan jumlahnya<sup>10</sup>.

#### **2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Penyelenggaraan makanan institusi memiliki tujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik, memberikan pelayanan yang cepat dan menyenangkan, menyediakan menu seimbang dan bervariasi sesuai dengan harapan konsumen, memberikan layanan dengan fasilitas yang memadai serta mengelola pengadaan makanan dengan menggunakan standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi<sup>10</sup>.

#### **3. Sifat Penyelenggaraan Makanan Institusi**

Penyelenggaraan makanan institusi menurut sifatnya dibedakan menjadi penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial memiliki tujuan agar mendapatkan keuntungan seperti kafetaria, rumah makan, dan restoran. Sedangkan penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial tidak

memiliki tujuan agar mendapatkan keuntungan seperti rumah sakit dan pondok pesantren<sup>11</sup>. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial ini 2-3 kali dengan atau tanpa selingan. Berbeda dengan penyelenggaraan makanan komersial, penyelenggaraan makanan institusi non komersial seperti pelayanan yang tidak terlatih dan biaya serta peralatan yang terbatas menyebabkan penyelenggaraan makanan institusi non komersial lambat dalam mengalami kemajuan. Hal ini menyebabkan penyelenggaraan makanan di berbagai institusi seperti panti asuhan, lembaga permasyarakatan, bahkan di asrama-asrama pelajar selalu terkesan kurang baik<sup>10</sup>.

## **B. Daya Terima Makanan**

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan<sup>12</sup>. Daya terima atau preferensi makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Tingkat kesukaan ini sangat beragam pada setiap individu. Sehingga akan berpengaruh terhadap konsumsi pangan<sup>13</sup>. Kesukaan terhadap makanan 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 berbeda-beda tergantung selera dan kesenangannya<sup>10</sup>.

Penilaian mutu makanan dapat dilakukan dengan mencatat jumlah sisa makanan yang tidak dikonsumsi. Penilaian atau evaluasi sisa makanan secara umum didefinisikan sebagai suatu proses menilai jumlah/kuantitas dari porsi makanan yang sudah disediakan oleh penyelenggara makanan yang tidak dihabiskan. Ada beberapa cara yang dapat digunakan untuk menilai sisa makanan

yaitu metode penimbangan dan metode taksiran visual. Daya terima seseorang terhadap makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang habis dikonsumsi. Daya terima makanan dapat juga dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang diajukan sehubungan dengan makanan yang dikonsumsi<sup>14</sup>.

Efek lanjutan dari makanan yang tidak dihabiskan adalah berkurangnya asupan gizi pada konsumen yang dapat mempengaruhi status gizi konsumen. Oleh karenanya agar makanan yang disajikan habis, perencanaan dalam membuat menu harus diperhatikan dengan baik agar selera makan konsumen meningkat dan makanan yang disajikan habis<sup>12</sup>. Daya terima makanan baik jika rata-rata persentase asupan makanan >80% hidangan yang disajikan, dan dikatakan kurang jika rata-rata persentase asupan makanan <80% hidangan yang disajikan<sup>15</sup>.

Metode yang digunakan dalam menghitung sisa makanan adalah metode food weighing dengan menimbang sisa makanan. Agar lebih efektif penimbangan dilakukan dengan cara menimbang berat awal lalu dihitung sisa makanan yang ada. Adapun rumus untuk mencari daya terima adalah sebagai berikut<sup>10</sup>:

Daya Terima = Berat awal-berat akhir

$$\% \text{ Daya Terima} = \frac{\text{Berat awal} - \text{Berat akhir} \times 100\%}{\text{berat awal}}$$

### **C. Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima**

Faktor yang mempengaruhi daya terima makanan dibagi menjadi dua yaitu:

#### **1. Faktor Internal**

##### **a. Nafsu Makan**

Nafsu makan biasanya dipengaruhi oleh keadaan kondisi seseorang. Pada umumnya bagi seseorang yang sedang dalam keadaan sakit, maka nafsu makannya akan menurun. Demikian pula sebaliknya, bagi seseorang dalam keadaan sehat, maka nafsu makannya akan baik<sup>2</sup>.

##### **b. Kebiasaan Makan**

Kebiasaan makan konsumen dapat mempengaruhi konsumen dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan konsumen, baik dalam susunan menu maupun besar porsi, maka cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan individu maka akan dibutuhkan waktu untuk penyesuaian<sup>16</sup>.

##### **c. Rasa Bosan**

Rasa bosan biasanya timbul bila konsumen mengkonsumsi makanan yang sama secara terus menerus atau mengkonsumsi makanan yang sama dalam jangka waktu yang pendek, sehingga sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan. Rasa bosan juga dapat timbul bila suasana lingkungan pada saat makan tidak berubah. Untuk mengurangi rasa bosan tersebut selain meningkatkan variasi menu juga perlu adanya perubahan suasana lingkungan pada saat makan<sup>2</sup>.

#### d. Jenis Kelamin

Jenis kelamin kemungkinan dapat menjadi faktor penyebab terjadinya sisa makanan. Hal ini disebabkan perbedaan kebutuhan energi antara perempuan dan laki-laki, dimana kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori basal laki-laki. Perbedaan ini terlihat pada susunan tubuh, aktivitas, dimana laki-laki lebih banyak menggunakan kerja otot daripada perempuan, sehingga dalam mengkonsumsi makanan maupun pemilihan jenis makanan, perempuan dan laki-laki mempunyai selera yang berbeda.

## 2. Faktor Eksternal

Faktor eksternal yang mempengaruhi daya terima makanan konsumen, adalah:

### a. Penampilan makanan

Penampilan makanan dipengaruhi oleh warna makanan, konsistensi atau tekstur makanan, bentuk makanan yang disajikan, porsi makanan, dan penyajian makanan. Beberapa faktor yang menentukan penampilan makanan, adalah:

#### 1) Konsistensi atau tekstur makanan

Konsistensi makanan merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang berkonsistensi padat atau kental akan memberikan rangsangan yang lebih lambat terhadap indera. Konsistensi makanan dipengaruhi oleh cara memasak dan lama waktu memasak makanan<sup>2</sup>.

## 2) Bentuk makanan yang disajikan

Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik pada makanan yang disajikan. Bentuk makanan ketika disajikan haruslah dalam bentuk yang sesuai dengan bentuk asli bahan makanan seperti ayam panggang, menyerupai bentuk asli tetapi bukan merupakan bahan makanan yang utuh atau bentuk sajian khusus seperti nasi tumpeng<sup>2</sup>.

## 3) Porsi makanan

Porsi makanan bertujuan untuk menentukan ukuran makanan yang akan diolah. Selain itu, penentuan porsi makanan juga bertujuan untuk menentukan dan menghitung kebutuhan bahan makanan yang akan digunakan.

## 4) Penyajian makanan

Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan makanan yang disajikan. Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh makanan dengan cita rasa yang tinggi tidak akan berarti. Ada tiga hal pokok yang diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara menyusun makanan dalam tempat penyajian makanan, dan penghias makanan.

### 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 indera pencium dan indera pengecap. Komponen yang berperan dalam menentukan rasa makanan:

#### 1) Aroma makanan

Aroma makanan timbul saat proses pemasakan karena adanya senyawa yang menguap. Aroma yang dikeluarkan setiap makanan berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan akan memberikan aroma yang berbeda. Penggunaan panas yang tinggi dalam proses pemasakan akan menghasilkan aroma yang lebih kuat dibandingkan dengan makanan yang direbus yang hampir tidak mengeluarkan aroma yang merangsang karena senyawa yang memancarkan aroma yang sedap tersebut terlarut dalam air.

#### 2) Bumbu makanan dan bahan penyedap

Berbagai macam rempah-rempah digunakan untuk memberikan rasa pada makanan. Dalam setiap resep makanan sudah ditentukan jenis bumbu yang digunakan untuk menghasilkan rasa khas. Rasa makanan dapat diperbaiki atau dipertinggi dengan menambahkan bahan penyedap.

#### 3) Keempukan makanan

Keempukan makanan ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan cara memasak. Makanan yang empuk dapat dikunyah sempurna dan akan menghasilkan senyawa yang lebih banyak yang berarti intensitas rangsangan akan menjadi lebih tinggi. Oleh karena itu, daging yang dimasak empuk akan terasa lebih nikmat.



#### 4) Kerenyahan makanan

Kerenyahan makanan adalah makanan yang digoreng yakni makanan yang dimasak menjadi kering, tetapi tidak keras sehingga enak dimakan. Teknik memasak diperlukan untuk mendapatkan makanan yang renyah, cara memasak yang salah akan menghasilkan makanan yang keras dan tidak renyah.

#### 5) Tingkat kematangan

Tingkat kematangan adalah matang atau mentahnya hasil masakan pada jenis makanan. Tingkat kematangan pada setiap masakan memiliki ukuran yang berbeda-beda.

#### 6) Temperatur makanan

Temperatur makanan saat disajikan memegang peranan dalam menentukan cita rasa makanan. Makanan sebaiknya disajikan dalam temperatur yang sesuai dengan keadaan jenis makanan. Makanan yang disajikan terlalu panas atau terlalu dingin akan mempengaruhi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan.

### **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<sup>17</sup>.

Kualitas tidak hanya terdapat pada barang dan jasa, tetapi juga termasuk dalam produk makanan. Kualitas makanan merupakan peranan penting dalam

pemutusan pembelian konsumen, sehingga dapat diketahui bila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian akan meningkat juga<sup>18</sup>.

Untuk memberikan kepuasan kepada konsumen maka perlu diperhatikan kualitas makanan yang disajikan. Penilaian kualitas makanan yang disajikan dapat dinilai dengan memperhatikan nilai gizi, cita rasa dan keamanan pangan. Cita rasa makanan timbul karena adanya rangsangan berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap<sup>2</sup>.

#### 1. Cita rasa makanan

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera pencium, dan indera pengecap<sup>18</sup>. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat<sup>18</sup>.

Usaha untuk mendapatkan cita rasa makanan yang baik sudah dimulai sejak memilih bahan makanan yang akan digunakan dan kemudian menyiapkan bahan makanan itu untuk dimasak melalui berbagai cara, seperti memotong, mengiris, menggiling, mengaduk, serta membuat bentuk-bentuk tertentu agar menarik. Pada tahap pengolahan selanjutnya digunakan berbagai cara memasak sehingga diperoleh cita rasa yang diinginkan, baik dengan jalan merebus, menggoreng, menumis, atau memanggang makanan tersebut. Masing-masing cara memasak akan menghasilkan cita rasa yang berbeda<sup>19</sup>.

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<sup>18</sup>.

#### **a. Penampilan makanan**

Beberapa faktor yang dapat menentukan penampilan makanan sewaktu disajikan dimeja makan:

##### 1) Warna makanan

Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna daging yang sudah berubah menjadi coklat kehitaman, warna sayuran yang sudah berubah menjadi pucat sewaktu disajikan, akan menjadi sangat tidak menarik dan menghilangkan selera untuk memakannya. Karena itu, untuk mendapatkan warna makanan yang sesuai dan menarik harus digunakan teknik memasak tertentu. Kadang -kadang untuk mendapatkan warna yang diinginkan digunakan zat pewarna yang berasal dari berbagai bahan alami, seperti daun-daun dan zat warna sintetis (buatan) yang dapat dibeli di warung dan apotik<sup>20</sup>.

##### 2) Konsistensi atau tekstur makanan

Konsistensi makanan juga merupakan komponen yang turut menentukan cita rasa makanan karena sensitivitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Makanan yang berkonsistensi padat atau kental akan memberikan rangsang yang lebih lambat terhadap indera kita. Konsistensi makanan juga mempengaruhi penampilan makanan yang dihidangkan. Konsistensi telur yang dimasak setengah masak harus berbeda dengan konsistensi telur yang direbus sampai

masak. Cara memasak, lama waktu memasak makanan akan menentukan pula konsistensi makanan<sup>20</sup>.

### 3) Bentuk makanan yang disajikan

Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya disajikan dalam bentuk-bentuk tertentu<sup>20</sup>.

### 4) 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<sup>20</sup>.

### 5) 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.

## **b. Rasa makanan**

Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan itu, maka pada tahap berikutnya cita rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera pencium dan indera pengecap<sup>18</sup>.

### 1) Aroma makanan

Aroma makanan yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera makan. Aroma makanan yang mampu merangsang selera makan akan menambah nilai terhadap cita rasa makanan tersebut. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap sebagai akibat reaksi karena pekerjaan enzim. Tetapi dapat juga terbentuk tanpa reaksi enzim. Aroma jambu biji yang menyengat timbul karena reaksi enzimatis dalam buah jambu dan membentuk senyawa yang mudah menguap. Namun proses timbulnya aroma pada daging kambing atau daging ikan yang dibakar bukanlah karena reaksi enzim, tetapi karena terpecahnya asam amino dan asam lemak yang terdapat dalam daging tersebut<sup>18</sup>.

Aroma yang dikeluarkan oleh setiap makanan berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan akan memberikan aroma yang berbeda pula. Penggunaan panas yang tinggi dalam pengolahan makanan akan lebih menghasilkan aroma yang kuat, seperti pada makanan yang

digoreng, dipanggang, atau dibakar. Lain halnya dengan makanan yang direbus, yang hampir tidak mengeluarkan aroma yang merangsang<sup>18</sup>.

## 2) Bumbu makanan

Disamping bau yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat pula membangkitkan selera karena memberikan rasa makanan yang khas. Berbagai macam rempah-rempah digunakan sebagai bumbu masakan untuk memberikan rasa pada makanan. Jenis rempah-rempah yang paling banyak digunakan sebagai bumbu masakan adalah cabai, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jahe, kunyit, serai, lengkuas, kencur, dan sebagainya. Rasa yang diberikan oleh tiap jenis bumbu itu akan berinteraksi dengan komponen rasa primer yang diberikan oleh bahan makanan primer yang digunakan dalam masakan sehingga menghasilkan rasa baru yang lebih nikmat. Berbeda dengan aroma makanan yang ditimbulkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap, rasa makanan ditimbulkan oleh larutnya senyawa pemberi rasa kedalam air liur yang kemudian merangsang saraf pengecap. Jadi rasa makanan pada dasarnya adalah perasaan yang timbul setelah menelan makanan<sup>19</sup>.

## 3) Keempukan makanan

Keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara pengolahan makanan. Cara pengolahan makanan perlu diperhatikan sehingga makanan yang dimasak tidak terlalu lunak atau keras<sup>18</sup>.

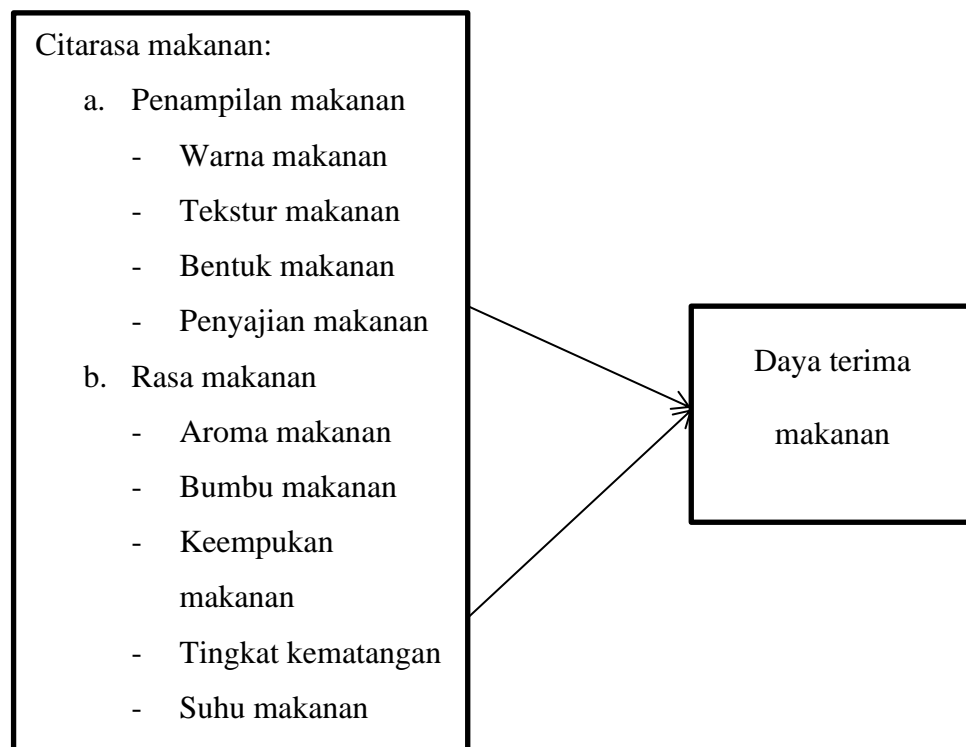
#### 4) Tingkat kematangan

Makanan yang disajikan dalam keadaan matang akan menambah nilai rasa dari makanan tersebut, karena makanan yang masih terasa mentah atau belum matang dapat mengurangi selera makan<sup>18</sup>.

#### 5) Suhu makanan

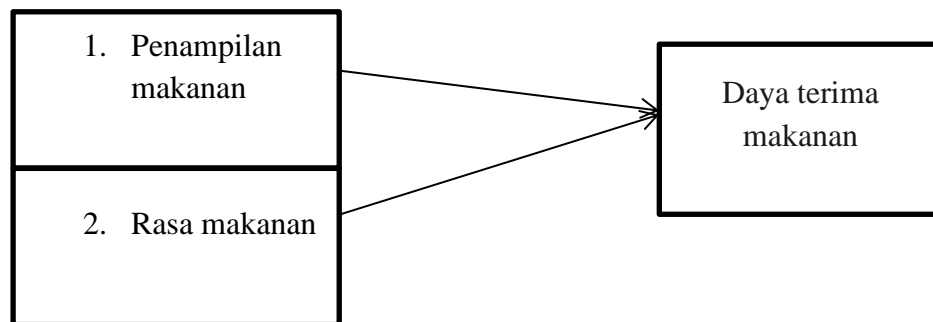
Suhu makanan ketika disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Namun, makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan.

### E. Kerangka Teori



Sumber : Modifikasi Aritonang (2011) dan Bakri (2018)

## F. Kerangka Konsep



## G. Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah:

$H_a$  : Ada hubungan daya terima dengan citarasa makanan siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang tahun 2023



## H. Defenisi Operasional

**Tabel 1. Defenisi Operasional**

No	Variabel	Defenisi Operasional	Alat Ukur	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
1	Daya terima makanan	Daya terima makanan adalah persentase makanan yang dapat dihabiskan oleh siswi melalui proses penimbangan berat awal makanan dan sisa makanan	Timbangan makanan	Menimbang makanan sebelum dan sesudah dimakan yang disajikan pada siswi selama 7 hari	Rata-rata persentase makanan yang dikonsumsi yang diperoleh dari makanan yang disajikan lalu dikategorikan menjadi : - Baik $\geq 80\%$ - Kurang $\leq 80\%$	Ordinal
2	Citarasa makanan : -Rasa makanan	Penilaian siswi tentang rasa makanan dilihat dari aspek aroma,bumbu,tingkat kematangan,suhu makanan yang disajikan pada setiap kali makan	Kuisisioner	Wawancara terhadap siswi untuk waktu makan pagi,siang dan malam selama 7 hari	Rasa makanan dikategorikan menjadi : 1= suka $\geq 2,8$ (mean) 2= tidak suka $\leq 2,8$ (mean)	Ordinal
	- Penampilan makanan	Penilaian siswi tentang penampilan makanan dilihat dari aspek warna,tekstur,bentuk,penyajian makanan yang disajikan pada setiap kali makan	Kuisisioner	Wawancara terhadap siswi untuk waktu makan pagi,siang dan malam selama 7 hari	Penampilan makanan dikategorikan menjadi : 1= menarik $\geq 2,7$ 2= tidak menarik $\leq 2,7$	Ordinal

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Desain Penelitian**

Penelitian ini bersifat analitik dengan desain studi *cross sectional* yaitu pengumpulan data dan informasi serta pengukuran variabel independen dan dependen dilakukan pada waktu yang sama.

#### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilaksanakan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang. Waktu penelitian dimulai dari pembuatan proposal penelitian pada bulan Februari 2022 hingga pengumpulan data dan pembuatan laporan penelitian Juni tahun 2023.

#### **C. Populasi dan Sampel**

##### **1. Populasi**

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh siswi SMP di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang yang berjumlah 115 orang siswi SMP.

##### **2. Sampel**

Sampel penelitian adalah bagian dari populasi dengan menggunakan teknik *Proportionate Stratified Random Sampling*, teknik ini digunakan karena populasinya tidak homogen.<sup>21</sup>

Besar sampel ditentukan dengan menggunakan rumus proporsi dengan populasi finit (Lemeshow,1997), sebagai berikut: <sup>22</sup>

$$n = \frac{N \cdot Z^2 \cdot P (1 - P)}{d^2 (N - 1) + Z^2 \cdot P (1 - P)}$$

$$n = \frac{115 \times (1,96)^2 \times 0,38 (1 - 0,38)}{(0,1)^2(115 - 1) + (1,96)^2 0,38 (1 - 0,38)}$$

$$n = 52 \text{ orang}$$

Keterangan :

N : Jumlah populasi dalam penelitian = 115 orang

n : Besar sampel yang diperlukan

Z : Nilai distribusi normal pada tingkat kemaknaan 95% (1,96)

P : Proporsi daya terima makanan pada siswi 38% (0,38)

d : Derajat penyimpangan yang dapat ditoleransi 10% (0,1)

Jadi, jumlah keseluruhan responden dalam penelitian ini adalah 52 orang. Untuk menentukan besarnya sampel pada setiap kelas dilakukan dengan alokasi proporsional agar sampel yang diambil lebih proporsional dengan cara:<sup>21</sup>

$$\text{Jumlah sampel tiap kelas} = \frac{\text{Jumlah sampel}}{\text{jumlah populasi}} \times \text{jumlah tiap kelas}$$

**Tabel 2. Perhitungan dan Pengambilan Sampel**

No	Tingkatan/Kelas	Perhitungan	Jumlah Sampel Per Kelas
1	Kelas VII	$\frac{51}{115} \times 29$ = 12,8	13 siswi
2	Kelas VIII	$\frac{51}{115} \times 58$ = 25,7	26 siswi
3	Kelas IX	$\frac{51}{115} \times 28$ = 12,4	13 siswi

Adapun pemilihan sampel dengan menetapkan kriteria sebagai berikut.

Kriteria inklusi :

- a. Siswi yang tinggal di asrama
- b. Mendapatkan makanan lengkap dari makan pagi hingga makan malam yang disediakan oleh pihak penyelenggara makanan di pesantren.

Kriteria eksklusi :

- a. Siswi sakit saat penelitian
- b. Menjalani puasa saat penelitian

#### **D. Jenis dan Cara Pegumpulan Data**

##### 1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan langsung oleh peneliti di lokasi meliputi identitas responden, data daya terima makanan dan data citarasa makanan. Data daya terima makanan diperoleh dengan cara menimbang berat makanan awal dan berat makanan yang disisakan siswi. Makanan sisa adalah makanan yang disisakan dipiring atau wadah penyajian. Makanan ditimbang berdasarkan kelompok makanan yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran. Data citarasa makanan diperoleh dengan cara

wawancara menggunakan kuisioner yang dilakukan langsung. Pengumpulan data dilakukan selama 7 hari. Pengumpulan data dilakukan oleh satu orang peneliti dan dibantu oleh mahasiswa tingkat 4 jurusan gizi sebanyak 7 orang.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder yang dikumpulkan meliputi gambaran umum Pesantren Modern Terpadu Prof. Hamka II Padang, gambaran penyelenggaraan makanan dan gambaran siswi SMP.

## **E. Pengolahan dan Analisis Data**

### 1. Pengolahan Data

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

#### a. Daya terima siswi

Daya terima siswi terhadap makanan dilihat dari penimbangan makanan dengan menggunakan timbangan digital. Dengan melakukan penimbangan berat awal makanan dan kemudian menimbang makanan yang disisakan. Kemudian dibagi dengan berat awal dikali dengan 100 persen maka didapatkan persen daya terima. Setelah didapatkan persen daya terima dicari rata-rata perhari, dengan cara menjumlahkan rata-rata persentase seluruh kelompok jenis bahan makanan per waktu makan. Setelah itu rata-rata perhari tersebut dijumlahkan sampai hari ke-7, lalu dibagi dengan 7 hari untuk mendapatkan rata-rata daya terima selama 7 hari. Jika persentase daya terima  $\geq 80\%$  maka daya terima baik, sedangkan persentase daya terima  $\leq 80\%$  maka daya terima kurang.

b. Kualitas makanan dilihat dari citarasa

Citarasa makanan terdiri dari rasa dan penampilan makanan, dilihat dari kuisioner citarasa makanan. Jika siswi menjawab sangat suka maka skor nilai 4, jika suka maka skor nilai 3, jika kurang suka maka skor bernilai 2, jika tidak suka maka skor bernilai 1. Sedangkan untuk mengetahui penampilan makanan, dilihat dari jawaban terhadap pertanyaan di kuisioner citarasa makanan. Jika siswi menjawab sangat menarik maka diberi skor 4, jika menarik diberi skor 3, jika kurang menarik diberi skor 2, jika tidak menarik diberi skor 1. Setelah dilakukan penskoran sesuai kuisioner maka dicari total skor, berdasarkan harinya. Untuk mendapatkan rata-rata perhari jumlahkan rata-rata skor seluruh jenis kelompok bahan makanan per waktu makan. Setelah itu rata-rata per hari tersebut dijumlahkan sampai hari ke-7, dan dibagi dengan 7 hari untuk mendapatkan rata-rata skor rasa dan penampilan makanan selama 7 hari.

Uji normalitas data dilakukan untuk mengetahui apakah data berdistribusi normal atau tidak. Jika berdistribusi normal pengkategorian menggunakan nilai mean dan jika data tidak berdistribusi normal pengkategorian menggunakan nilai median. Untuk melihat normalitas menggunakan uji Kolmogrov-Smirnov. Data dikatakan berdistribusi normal jika memiliki  $p\text{ value} > 0,05$ . Hasil uji normalitas rasa makanan memiliki nilai signifikan (0,20) dimana nilainya lebih besar dari 0,05 sehingga data berdistribusi normal maka pengkategorian menggunakan nilai mean. Didapatkan nilai mean untuk rasa makanan sebesar 2,8. Sedangkan hasil uji normalitas penampilan makanan memiliki nilai signifikan (0,055) dimana

nilainya lebih besar dari 0,05 sehingga data berdistribusi normal maka pengakategorian menggunakan nilai mean. Didapatkan nilai mean untuk penampilan makanan sebesar 2,7.

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

### 1) *Editing*

Data penimbangan makanan, kuisisioner citarasa makanan dan data sekunder yang telah dikumpulkan dicek kembali baik berupa kelengkapan, kejelasan agar data valid dan tidak ada kesalahan dalam pencatatan data.

### 2) *Coding*

Setelah diperiksa kelengkapan data dan kuisisioner, lalu diberi nomor atau kode pada setiap jawaban untuk memudahkan pengolahan data. Proses dilakukan untuk masing-masing variabel penelitian.

a) Skor untuk kualitas makanan dilihat dari citarasa terdiri dari rasa dan penampilan makanan yaitu :

(1) Rasa makanan meliputi aspek aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu makanan dengan skor sebagai berikut :

1) Tidak suka : jika skor  $\leq 2,8$  (mean)

2) Suka : jika skor  $\geq 2,8$  (mean)

(2) Penampilan makanan meliputi aspek warna, bentuk, tekstur, cara penyajian makanan dengan skor sebagai berikut :

1) Tidak menarik : jika skor  $\leq 2,7$  (mean)

2) Menarik : jika skor  $\geq 2,7$  (mean)

b) Daya terima siswi terhadap makanan

1) Kurang : jika  $<80\%$

2) Baik :  $>80\%$

3) *Entry*

Data yang telah dikode kemudian diolah dan dianalisis dengan Microsoft Excel dan SPSS lalu disajikan dalam bentuk tabel.

4) *Cleaning*

Cleaning merupakan pengecekan kembali data yang telah dientry untuk menghindari adanya missing dan kesalahan pada saat pengolahan data.

## 2. Analisis Data

a. Analisis Univariat

Analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variabel berupa tabel distribusi frekuensi. Dan tabel distribusi frekuensi untuk melihat penilaian tentang kualitas makanan dan hubungannya dengan daya terima makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Hamka II Padang.

b. Analisis Bivariat

Analisis bivariat bertujuan untuk melihat hubungan antara variabel independen ( kualitas makanan) dan variabel dependen (daya terima siswi). Analisis dalam penelitian ini menggunakan uji *Chi Square*. Apabila jumlah cell dengan frekuensi harapan kurang dari 5 dan lebih dari 20% maka dilanjutkan menggunakan alternatif uji lainnya yaitu uji *fisher exact*. Jika nilai  $p$ , apabila  $p\text{ value} < 0,05$  maka dapat disimpulkan



ada hubungan yang bermakna antara kualitas makanan dengan daya terima siswi, sebaliknya apabila  $p \text{ value} > 0,05$  maka dapat disimpulkan tidak ada hubungan yang bermakna antara kualitas makanan dengan daya terima siswi.

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang adalah salah satu institusi pendidikan yang berbasiskan nilai-nilai islami yang terletak di Jl. Bypass Km No. 15 Aie Pacah, Koto Tengah, Kota Padang, Sumatera Barat 25586. Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang berada 50 m dari jalan raya, dan hanya sekitar 2 km dari Kantor Balai Kota Padang. Luas areanya 40.340 m<sup>2</sup>, lokasinya yang strategis mudah ditemukan. Fasilitas gedung yang ada di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka terdiri dari ruang kelas, masjid, asrama, mini market, rumah dinas, dapur, dan ruang makan. Dapur dan ruang makan terdiri dari satu gedung yang dikelola oleh sebuah catering. Catering tersebut menyediakan makanan 3 kali dalam sehari yaitu pagi, siang, dan malam.

Program pendidikan yang ada di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang terdiri dari SMP dan SMA. Adapun visi dari Pesantren tersebut yaitu menjadi lembaga pendidikan yang unggul dengan mengintegrasikan pendidikan agama dan umum yang berkualitas, diperhitungkan, didambakan, dan dibanggakan. Sedangkan misinya yaitu membina peserta didik agar beriman, bertaqwa, dan berakhlak mulia, memiliki ilmu pengetahuan yang berkualitas sesuai tuntutan zaman, memiliki sikap yang tawadhu', objektif, dan berjiwa bersih, kreatif, dinamis, dan bersikap positif terhadap kemajuan dan tantangan zaman.

Hal yang menarik dari Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang ini yaitu merupakan perpaduan dua sistem pendidikan, kurikulum pendidikan nasional dan pendidikan islam dengan 2 sistem bahasa pengantar,

proses pendidikan dan pembelajaran dilaksanakan oleh guru-guru berkualifikasi akademik strata 2, siswa (santri) dibekali dengan 3 keterampilan islami tahfidz, tabligh, dan tafsir, siswa diberikan program intensif untuk menghadapi ujian nasional dan olimpiade sains nasional, memberikan beasiswa kepada siswa yang berprestasi terbaik dibidang akademis, terletak di pusat Kota Padang , akses terjangkau dengan mudah dan berada di zona hijau jauh dari bibir pantai sehingga memungkinkan proses pendidikan berjalan dengan sangat kondusif.

### **1. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan**

Gedung penyelenggaraan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang terdiri atas ruang pengolahan, ruang penyimpanan bahan, ruang pencucian, ruang istirahat, dan ruang makan. Pada ruang makan, terdiri atas beberapa meja dan kursi tempat makan serta tersedia meja panjang untuk meletakkan makanan yang telah diporsikan per kamar untuk asrama putri. Penyelenggaraan makanan tidak hanya menyediakan makanan untuk semua peserta didik, akan tetapi untuk wali kamar asrama.

Penyelenggaraan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang bekerja sama dengan pihak catering yang dilakukan oleh 6 orang pekerja. Tenaga catering berjumlah 6 orang, 1 orang sebagai kepala kantin yang juga berada di bagian pembelian bahan dan pengawasan pengolahan makanan, 4 orang tenaga pengolah makanan mulai dari persiapan sampai pendistribusian makanan, serta 1 orang pada bagian pengawasan distribusi makanan. Proses pengadaan bahan makanan kering dilakukan 1 kali seminggu, sedangkan bahan segar dibeli setiap hari atau 2 hari sekali dan ada juga yang langsung diantarkan oleh penjualnya ke lokasi pengolahan.

Perencanaan anggaran belanja dilakukan oleh pihak catering dan atas persetujuan bagian keuangan persantren. Sumber dana untuk pengadaan bahan makanan sepenuhnya bersumber dari dana dana santriwan/ti.

Pengolahan makanan dilakukan 1-2 jam sebelum makanan disajikan. Sebelum masuk jam makan, santriwati yang bertugas piket akan langsung ke gedung penyelenggaraan makanan untuk mengambil makanan yang telah diporsikan per kamar sesuai dengan nama kamar masing-masing. Sedangkan untuk makanan santriwan, telah disediakan langsung disetiap meja makan. Pada waktu jam makan selesai, santriwati yang piket akan mengembalikan wadah makanan yang dibawanya ke tempat pengambilan makanan sebelumnya.

Penyelenggaraan makanan ini menggunakan siklus menu 7 untuk satu semester. Setiap semester siklus menu akan diganti sesuai dengan evaluasi kepuasan makanan dari santriwan/ti. Pergantian siklus menu dilakukan oleh pihak pesantren dan berdiskusi dengan pihak catering. Adapun siklus menu yang digunakan pada semester ini tahun ajaran 2023 terdapat pada lampiran E.

## 2. Gambaran Umum Responden

Responden pada penelitian ini adalah siswi kelas VII sampai kelas IX yang berada pada kelompok umur 12-16 tahun yang dipilih secara acak. Berdasarkan kelompok umur, jumlah responden yang dijadikan sampel penelitian dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

**Tabel 3. Identitas Responden**

<b>Kategori Kelas</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Kelas VII	10	19,2
Kelas VIII	22	42,3
Kelas IX	20	38,5
Total	52	100

Berdasarkan tabel 3, diketahui bahwa jumlah siswi lebih banyak dalam kelas VIII yang berjumlah 22 orang dengan persentase 42,3%.

## B. Hasil Penelitian

### 1. Hasil Univariat

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

#### a. Daya Terima Siswi terhadap Makanan

Berdasarkan pengumpulan data daya terima siswi diperoleh hasil data distribusi frekuensi berdasarkan daya terima siswi pada tabel berikut:

**Tabel 4. Distribusi Frekuensi Daya Terima Siswi di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

Daya	Mean	SD	Min	Max	n
Terima	89,58%	4,08	75,4%	97,2%	52

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui bahwa rata-rata daya terima makanan sebesar 89,58% dengan nilai minimal 75,4 dan maksimal 97,2%.

**Tabel 5. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Daya Terima Siswi Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

Daya Terima	n	%
Kurang	1	1,9
Baik	51	98,1
Total	52	100

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui bahwa banyak siswi memiliki persentase daya terima baik yaitu 98,1%, sedangkan siswi dengan daya terima kurang yaitu 1,9%.

**Tabel 6. Distribusi Frekuensi Daya Terima Siswi Berdasarkan Kelompok Makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

Daya Terima	Mean	Min	Max
Makanan Pokok	99,30	96,05	100
Lauk Hewani	96,88	82,81	100
Lauk Nabati	88,41	57,20	100
Sayuran	56,39	19,74	88,10

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui bahwa rata-rata daya terima terendah yaitu sayuran (56,39%) yang artinya daya terima siswi terhadap sayuran kurang.

**Tabel 7. Distribusi Frekuensi Siswi Berdasarkan Daya Terima Siswi Perkelompok Makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

Kelompok Makanan	n	%
Makanan Pokok		
Kurang	0	0
Baik	52	100
Lauk Hewani		
Kurang	0	0
Baik	52	100
Lauk Nabati		
Kurang	3	5,8
Baik	49	94,2
Sayur		
Kurang	49	94,2
Baik	3	5,8

Berdasarkan tabel 7 dapat diketahui bahwa persentase reponden berdasarkan daya terima kurang pada kelompok sayur sebesar 94,2% .

## **b. Kualitas Makanan dilihat dari Citarasa Makanan**

### **1) Rasa Makanan**

Rasa makanan yang diteliti dalam penelitian ini adalah aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu. Berdasarkan pengumpulan data diperoleh distribusi frekuensi rasa makanan pada tabel berikut:

**Tabel 8. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Rasa Makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

<b>Rasa Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Tidak suka	15	28,8
Suka	37	71,2
Total	52	100

Berdasarkan tabel 8 dapat dilihat bahwa kurang separuh (28,8%) tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan.

Rasa makanan memiliki 4 aspek yaitu aroma, bumbu, tingkat kematangan, dan suhu. Berikut tabel distribusi frekuensi masing-masing aspek rasa makanan :

**Tabel 9. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Rasa Makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

<b>Aspek Rasa Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Aroma		
Tidak suka	33	63,5
Suka	19	36,5
Bumbu		
Tidak suka	28	53,8
Suka	24	46,25
Tingkat Kematangan		
Tidak suka	2	96,2
Suka	50	3,8
Suhu		
Tidak suka	21	40,4
Suka	31	59,6

Berdasarkan tabel 9 dapat dilihat bahwa penilaian rasa makanan lebih banyak siswi (63,5%) yang menilai aroma kurang suka, sebanyak 53,8% siswi tidak suka dengan bumbu makanan, sebanyak 40,4% siswi menilai suhu makanan yang disajikan tidak sesuai.

## 2) Penampilan makanan

Penampilan makanan yang diteliti dalam penelitian ini adalah warna, bentuk, tekstur, dan penyajian. Berdasarkan pengumpulan data diperoleh distribusi frekuensi penampilan makanan pada tabel berikut:

**Tabel 10. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Penampilan Makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

<b>Penampilan Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Tidak menarik	23	44,2
Menarik	29	55,8
Total	52	100

Berdasarkan tabel 10 dapat dilihat bahwa hampir separuh (44,2%) siswi menilai penampilan makanan yang disajikan tidak menarik.

Penampilan makanan memiliki 4 aspek yaitu warna, bentuk, tekstur, dan penyajian. Berikut tabel distribusi frekuensi masing-masing aspek rasa makanan :

**Tabel 11. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Penilaian Penampilan Makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

<b>Aspek Penampilan Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Warna		
Tidak menarik	23	44,2
Menarik	29	55,8
Bentuk		
Tidak menarik	19	36,5
Menarik	33	63,5
Tekstur		
Tidak sesuai	17	32,7
Sesuai	35	67,3
Penyajian		
Tidak menarik	33	63,5
Menarik	19	36,5



Berdasarkan tabel 11 dapat dilihat bahwa penilaian penampilan makanan lebih banyak siswi (63,5%) yang menilai penyajian makanan tidak menarik, sebanyak 44,2% siswi menilai warna makanan yang disajikan tidak menarik, sebanyak 36,5% siswi menilai bentuk makanan tidak menarik, sebanyak 32,7% siswi menilai tekstur makanan yang disajikan tidak sesuai.

## 2. Hasil Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan antara variabel independen dan dependen, maka dilakukan dengan uji statistik dengan menggunakan uji *chi square*. Hubungan kualitas makanan dilihat dari citarasa dengan daya terima siswi dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

**Tabel 12. Distribusi Frekuensi Hubungan Rasa Makanan dengan Daya Terima Siswi di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

Rasa Makanan	Daya Terima				Total		<i>p-value</i>
	Kurang		Baik				
	N	%	n	%	n	%	
Tidak suka	0	0	15	100	0	100	1.000
Suka	1	2,7	36	97,3	37	100	
Total	1	2,7	51	97,3	51	100	

Berdasarkan tabel 12 dapat dilihat bahwa siswi yang daya terima kurang tidak ada memberikan penilaian terhadap rasa makanan dengan kategori tidak suka.

Berdasarkan uji *Chi-Square* diperoleh *p value* > 0,05 dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan bermakna antara rasa makanan dengan daya terima siswi terhadap makanan.

**Tabel 13. Distribusi Frekuensi Hubungan Penampilan Makanan dengan Daya Terima Siswi di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang**

Penampilan Makanan	Daya Terima				Total	<i>p-value</i>	
	Kurang		Baik				
	n	%	n	%	n		%
Tidak menarik	1	4,3	22	95,7	23	100	0,42
Menarik	0	0	29	100	29	100	
Total	1	4,3	51	95,7	52	100	

Berdasarkan tabel 13 dapat dilihat bahwa siswi yang daya terima kurang memberikan penilaian terhadap penampilan makanan dengan kategori tidak menarik 4,3% .

Berdasarkan uji *Chi-Square* diperoleh *p value* > 0,05 dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan bermakna antara penampilan makanan dengan daya terima siswi terhadap makanan.

## C. Pembahasan

### 1. Keterbatasan Penelitian

Penelitian ini memiliki keterbatasan yaitu siklus menu yang disajikan setiap satu semester berganti. Jadi pada saat melakukan pengumpulan data menu yang disajikan berganti.

### 2. Analisis Univariat

#### a. Daya Terima Siswi terhadap Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata daya terima makanan siswi yaitu sebesar 89,58% dengan rata-rata daya terima makanan pokok 99,30%, lauk hewani 96,88%, lauk nabati 88,41% dan sayuran 56,39%. Persentase responden dengan kategori baik sebesar 98,1% dan kategori kurang sebesar 1,9%. Hal ini didapatkan berdasarkan hasil kuisisioner bahwa

siswi tidak menyukai rasa dan penampilan dari sayuran seperti sayur bening oyong, bening toge. Dilihat dari warna sayur oyong dan labu siam berwarna hijau pucat dan tidak dicampur dengan sayur lainnya yang berwarna menarik.

Faktor yang mempengaruhi daya terima ada dua yaitu, faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal adalah rasa bosan dengan menu yang berulang disajikan. Contohnya pada menu sayur, cara pengolahannya sering direbus. Sehingga siswi bosan dengan menu sayur yang hanya direbus. Sebaiknya cara pengolahan lebih bervariasi agar tidak menimbulkan rasa bosan dengan menu sayuran. Tidak hanya rasa bosan, faktor internal yang mempengaruhi daya terima makanan yaitu nafsu makan, selera makan dan kebiasaan makan. Faktor eksternal yang mempengaruhi daya terima adalah rasa makanan dan penampilan makanan<sup>2</sup>.

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan. Daya terima atau preferensi makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Tingkat kesukaan ini sangat beragam pada setiap individu. Sehingga akan berpengaruh terhadap konsumsi pangan<sup>10</sup>.

Daya terima makanan dapat ditentukan oleh rangsangan yang timbul dari makanan melalui indera penglihatan, penciuman, perasa dan pendengar. Daya terima seseorang dapat diketahui dengan cara melihat jumlah makanan yang dikonsumsi. Ada beberapa cara untuk menilai hal tersebut, salah satunya dengan melihat sisa makanan. Pengamatan sisa

makanan merupakan cara sederhana dan sangat penting untuk dievaluasi, tetapi cara ini banyak kelemahannya yaitu tidak diketahuinya besar porsi makanan awal sehingga perlu cara lain. Cara lain yang digunakan yaitu dengan menimbang berat awal dari makanan tersebut<sup>10</sup>.

Hasil penelitian ini sama dengan penelitian di MTs Darul Muttaqien Bogor menunjukkan bahwa rata-rata daya terima makanan terhadap menu makanan dari pondok adalah sebesar 85%. Dengan kisaran sisa makanan 0-25%. Sebanyak 87,5% menghabiskan nasi pada kisaran daya terima 75-100% dan sayur menjadi makanan yang paling sedikit dihabiskan oleh subjek yaitu sebesar 68% atau paling banyak bersisa dibandingkan dengan menu makanan yang lain<sup>5</sup>.

#### **b. Rasa Makanan**

Hasil penelitian yang telah dilakukan dilihat dari rasa makanan yang disajikan kurang separuh siswi (28,8%) tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan. Persentase yang didapatkan dari masing-masing aspek mengenai rasa makanan yaitu sebanyak 63,5% siswi tidak suka dengan aroma makanan, sebanyak 53,8% siswi tidak suka dengan bumbu makanan, sebanyak 40,4% siswi tidak suka dengan suhu makanan yang disajikan.

Pada hasil penelitian yang dilakukan, siswi tidak suka dengan aroma makanan. Menurut penilaian siswi aroma nasi goreng kurang sedap. Hal ini disebabkan karna alat penyajian yang digunakan yaitu wadah plastik tertutup. Makanan yang baru dimasak dalam kondisi panas langsung ditutup, sehingga pada saat dibuka menimbulkan aroma yang kurang sedap. Menurut penilaian siswi terhadap bumbu lontong gulai dan gulai telur bumbu nya tidak terasa

rempahnya. Sehingga rasa pada lontong gulai dan gulai telur kurang enak. Menurut penilaian siswi suhu makanan yang disajikan jika siswi mengambil makanannya lebih cepat maka suhu makanan dalam keadaan panas, jika siswi mengambil makanannya lambat maka suhu makanan dalam keadaan dingin.

Penelitian ini sama dengan penelitian di SMA Negeri Titian Teras, bahwa sebanyak (42,5%) menjawab aroma makanan yang disajikan kurang sedap, pada menu sambal atau gula ikan patin yang sering disajikan aromanya agak bau sewaktu mau dimakan<sup>23</sup>.

Mutu adalah suatu kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, manusia/tenaga kerja, proses dan tugas, serta lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan pelanggan atau konsumen. 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<sup>17</sup>.

Kualitas makanan ditentukan oleh rangsangan yang timbul dari makanan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat<sup>24</sup>.

Kualitas makanan terhadap makanan yang disajikan menunjukkan baik atau kurang baiknya makanan tersebut. Rasa makanan akan

dipengaruhi oleh aroma makanan, bumbu, keempukan, tingkat kematangan, dan suhu makanan<sup>24</sup>.

Bumbu merupakan faktor penentu rasa makanan. Makanan yang dimasak dengan bumbu dan teknik yang tepat akan dapat menghasilkan makanan yang enak untuk dinikmati. Tekstur makanan yang disajikan tidak terlalu lunak atau terlalu keras, makanan yang dimasak hingga matang dan aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang kuat dan mampu merangsang indra penciuman sehingga membangkitkan selera makan<sup>24</sup>.

Tingkat kematangan makanan masakan akan mempengaruhi cita rasa makanan. Setiap masakan harus mempunyai tingkat kematangan yang baik. Serta temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan dalam penentuan cita rasa makanan. Makanan yang dihidangkan dalam keadaan panas harus dihidangkan dalam keadaan panas hendaknya, begitu juga makanan yang harus dihidangkan dalam keadaan dingin hendaknya dihidangkan dalam keadaan dingin pula<sup>18</sup>.

### **c. Penampilan Makanan**

Hasil penelitian yang telah dilakukan dilihat dari penampilan makanan yang disajikan bahwa hampir separuh siswi (44,2%) menyatakan tidak menarik dengan penampilan makanan yang disajikan. Persentase yang didapatkan dari masing-masing aspek mengenai penampilan makanan yaitu sebanyak (63,5%) siswi menilai penyajian makanan yang tidak menarik, sebanyak 44,2% menilai warna makanan tidak menarik, sebanyak 36,5 siswi menilai bentuk makanan tidak menarik.

Pada hasil penelitian yang dilakukan, siswi menyatakan tidak menarik dengan penyajian makanan. Alat penyajian yang digunakan yaitu wadah plastik tertutup. Penggunaan wadah yang tidak tepat, jika menu yang disajikan berkuah. Hal ini dikarenakan jika menu yang berkuah isinya full, sehingga pada saat membawanya akan susah. Menurut penilaian siswi, warna sayuran yang pucat dan kurang berwarna. Sayur oyong, sayur labu siam hanya berwarna hijau saja, tanpa diikuti pendamping sayur yang lain. Menurut penilaian siswi, bentuk makanan yang tidak menarik seperti sayuran oyong, yang terlalu matang sehingga bentuknya tidak menarik. Bentuk potongan sayur yang terlalu besar. Sehingga siswi tidak berselera untuk memakannya.

Penelitian ini sama dengan penelitian di SMA Titian Teras bahwa warna makanan tidak menarik (41,25%). Hal ini disebabkan karena warna makanan yang disajikan kurang berwarna<sup>23</sup>. Penampilan makanan mencakup beberapa aspek seperti warna makanan, konsistensi atau tekstur makanan memberi rangsangan pada indra, bentuk makanan yang menarik saat disajikan, porsi makanan yang cukup, dan penyajian makanan yang baik<sup>24</sup>.

Makanan yang dapat merangsang selera makan dapat ditentukan oleh warna yang menarik. Hidangan yang disajikan sangat berpengaruh pada saat pengolahan makanan, penempatan makanan dan peralatan yang digunakan. Tekstur makanan yang disajikan juga menentukan penampilan dari makanan. Makanan yang terlalu keras atau terlalu lunak dapat mengurangi selera makan<sup>2</sup>.

Sayuran yang dimasak terlalu lama menyebabkan teksturnya lunak dan mengurangi selera untuk mengkonsumsinya. Selain itu penampilan makanan juga berhubungan dengan bentuk potongan bahan makanan dan cara penyajiannya. Bentuk potongan yang terlalu besar atau terlalu kecil dan penyajian yang berserakan akan mengurangi penampilan makanan tersebut saat disajikan. Nasi dan sayur sebaiknya disajikan pada keadaan panas dan kematangan yang tepat, karena makanan yang disajikan dengan suhu dan kematangan yang tepat dapat meningkatkan selera makan<sup>24</sup>.

### **3. Analisis Bivariat**

#### **a. Hubungan Rasa Makanan dengan Daya Terima Siswi**

Hubungan rasa makanan dengan daya terima siswi diperoleh dari hasil uji rasa makanan. Hasil uji statistik menunjukkan jumlah cell dengan frekuensi harapan yang kurang dari 5 dengan nilai minimum expected count 0,29 dan lebih dari 50%. Sehingga, pengambilan keputusan dengan menggunakan nilai signifikan *fisher exact*. Hasil uji menunjukkan *p value* > 0,05. Hal ini menandakan bahwa tidak ada hubungan rasa makanan dengan daya terima siswi. Hal ini membuktikan  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak yang artinya rasa makanan tidak ada hubungan yang signifikan terhadap daya terima siswi. Penelitian ini sama dengan penelitian di Pesantren Cahaya Islam Kota Payakumbuh, bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara rasa makanan dengan sisa makanan (*p value* = 0,616)<sup>24</sup>.

Rasa makanan akan dipengaruhi oleh aroma makanan, bumbu, keempukan, tingkat kematangan, dan suhu makanan. Dari hasil wawancara dengan siswi diketahui bahwa aroma makanan yang kurang sedap dan bumbu makanan yang kurang terasa. Bumbu merupakan faktor penentu rasa



makanan. Makanan yang dimasak dengan bumbu dan teknik yang tepat akan dapat menghasilkan makanan yang enak untuk dinikmati. Serta temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan dalam penentuan cita rasa makanan, Makanan yang dihidangkan dalam keadaan panas harus dihidangkan dalam keadaan panas hendaknya, begitu juga makanan yang harus dihidangkan dalam keadaan dingin hendaknya dihidangkan dalam keadaan dingin pula. Aroma makanan yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera makan. Aroma makanan yang mampu merangsang selera makan akan menambah nilai terhadap cita rasa makanan tersebut.

#### **b. Hubungan Penampilan Makanan dengan Daya Terima Makanan Siswi**

Hubungan penampilan makanan dengan daya terima siswi diperoleh dari hasil uji penampilan makanan. Hasil uji statistik menunjukkan jumlah cell dengan frekuensi harapan yang kurang dari 5 dengan nilai minimum expected count 0,44 dan lebih dari 50%. Sehingga, pengambilan keputusan dengan menggunakan nilai signifikan *fisher exact*. Hasil uji menunjukkan *p value* > 0,05. Hal ini menandakan bahwa tidak ada hubungan penampilan makanan dengan daya terima siswi. Hal ini membuktikan  $H_0$  diterima dan  $H_a$  ditolak yang artinya penampilan makanan tidak ada hubungan yang signifikan terhadap daya terima siswi.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian di Pesantren Cahaya Islam Kota Payakumbuh, bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara penampilan makanan dengan sisa makanan<sup>24</sup>.

Penampilan makanan akan dipengaruhi oleh warna makanan, konsistensi atau tekstur, bentuk, dan penyajian makanan. Dari hasil wawancara dengan anak asuh diketahui bahwa penampilan makanan juga berhubungan dengan wana makanan dan cara penyajiannya. Warna makanan seperti sayuran yang berwarna pucat dan kurang berwarna dan alat penyajian yang kurang tepat akan mengurangi penampilan makanan tersebut saat disajikan.

Daya terima makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Untuk Faktor internal berkaitan dengan psikologis, yang mempengaruhi nafsu makan, kebiasaan makan seseorang, dan rasa bosan yang menghinggapi diri seseorang karena tidak ada variasi makanan yang disajikan. Faktor eksternal dapat dipengaruhi oleh cita rasa makanan. Cita rasa makanan ditimbulkan oleh rangsangan terhadap berbagai indra dalam tubuh manusia terutama indera penglihatan, penciuman, dan pengecap. Faktor-faktor ini akan mempengaruhi penilaian terhadap makanan.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

1. Rata-rata daya terima siswi terhadap makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang tahun 2023 secara keseluruhan adalah 89,58% baik.
2. Kurang dari separuh siswi (28,8%) menyatakan tidak suka dengan rasa makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang tahun 2023.
3. Hampir separuh (44,2%) siswi menyatakan tidak menarik dengan penampilan makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang tahun 2023.
4. Diketahui bahwa tidak ada hubungan rasa makanan dengan daya terima siswi terhadap makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang tahun 2023.
5. Diketahui bahwa tidak ada hubungan penampilan makanan dengan daya terima siswi terhadap makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang tahun 2023

### **B. Saran**

1. Disarankan untuk meningkatkan citarasa makanan agar daya terima makanan pada sayuran lebih baik.
2. Disarankan untuk menu lebih divariasikan dan dilengkapi sesuai dengan menu seimbang dan untuk tenaga pengolah untuk lebih memperhatikan bumbu, suhu dan aroma makanan

## DAFTAR PUSTAKA

1. Bachyar B, Ani I, Widartika. *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. 2018.
2. Moehyi S. *Penyeleenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhatara; 1992.
3. Wayansari L, Anwar I, Amri Z. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Badan PPSDM; 2018.
4. Nursafitri Rinjani. *Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan, Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Serta Daya Terima Menu Di Asrama Sekolah Smart Ekselensia Indonesia Parung Bogor*. Institut Pertanian Bogor; 2013.
5. M. Zulfadli Lubis. *Tingkat Kesukaan Daya Terima Makanan Serta Hubungannya Dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi pada Santri Putri MTs Darul Muttaqien Bogor*. Departemen Gizi Masyarakat. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor. Bogor; 2015.
6. Nida NA, Fillah FD, Aryu C, Choirun N. *Hubungan Daya Terima Makanan dengan Kualitas Diet pada Santri*. Departemen Ilmu Gizi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.Semarang; 2023
7. Siti C, Farohatus S, Widiastuti. *Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi dan Status Gizi Santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi*. Penelitian Gizi dan Makanan. 2021;44(1):31–44.
8. Elka Amalia S. *Pengaruh Faktor Eksternal terhadap Sisa Makanan Pasien Di Ruang Cempaka RSUD Ibnu Sina Kabupaten Gresik*. J Heal Sci Prev. 2020;4(1):50–7.
9. Neni R. *Tingkat Kepuasan Santri terhadap Kualitas dan Layanan Makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta*. Published Online 2018.
10. Manuntun R Siregar R. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. EGC: Jakarta; 2015.
11. Roniwati *MODUL 1 Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan*. Universitas Esa Unggul.Jakarta; 2017
12. Ainul M. *Daya Terima Ditinjau Dari Persepsi Terhadap Cita Rasa Makanan Dan Analisis Biaya Makanan Santriwan Di Asrama Pondok Pesantren Darussalam Tarbiyah Islam Aur Duri Kabupaten Solok Pada Tahun 2019*. Published Online 2019.
13. Suhardjo. *Sosio Budaya Gizi*. Institut Pertanian Bogor.Bogor; 1989.
14. Departemen Kesehatan RI. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. 2007.

15. Marsin. *Kajian Daya Terima Berdasarkan Sisa Makanan dan Menu Makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. Published Online 2016.
16. Mukrie, N.A, Et A. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi*. Depkes RI . Jakarta; 1990.
17. Kotler, Philip. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta; 2010.
18. Aritonang, Irianton. *Penyelenggaraan Makanan; Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Swakelola dan Jasa Boga di Institusi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika; 2012
19. Lina DS. *Modifikasi Resep Lauk Nabati Tempe Ditinjau Dari Tingkat Kesukaan Dan Daya Terima Anak Sekolah Di SD Teladan Yogyakarta*. Poltekkes Kemenkes Yoyakarta; 2018.
20. Ningsih G. *Hubungan Kualitas Menu Ditinjau dari Aspek Citarasa Makanan Santri dengan Sisa Makanan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Tahun 2019*. Published Online 2019.
21. Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta; 2014.
22. Lemeshow. *Besar Sampel Pada Populasi Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada; 1997.
23. Susanawati E. *Gambaran Penampilan, Rasa dan Daya Terima Makan Malam Siswa SMA Negeri Titian Teras Mauro Jambi Terhadap Makanan yang Disajikan Tahun 2019*. Published Online 2019.
24. Ramadhan I. *Hubungan Kualitas Makanan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Santriwati di Pondok Pesantren Cahaya Islam Payakumbuh Tahun 2015*. Published Online 2015.

## LAMPIRAN

### Lampiran A.Surat Pernyataan Bersedia Menjadi Responden

#### SURAT PERNYATAAN BERSEEDIA MENJADI RESPONDEN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama :

Umur :.....tahun

Menyatakan bersedia membantu dan menjadi sampel dalam penelitian mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Padang tentang **“Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Citarasa dan Hubungannya dengan Daya Terima Siswi SMP di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof.Dr. Hamka II Padang Tahun 2023”**

Demikianlah surat ini saya buat tanpa ada paksaan dari pihak manapun, semoga dapat dipergunakan dengan sebaik-baiknya.

Padang, Januari 2022  
Responden

(.....)

**Lampiran B.Kuesioner Penelitian**

**KUESIONER CITARASA MAKANAN YANG DISAJIKAN  
DI PESANTREN MODERN TERPADU PROF. DR. HAMKA II PADANG**

Nama Responden :

Hari/tanggal pengisian :

**MAKAN PAGI**

Aspek Penilaian	Kelompok Makanan															
	Makanan Pokok				Lauk Hewani				Lauk Nabati				Sayur			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Aroma																
Bumbu																
Tingkat Kematangan																
Suhu Makanan																
Warna																
Bentuk																
Tekstur																
Cara Penyajian																
<b>Komentar :</b>																

**MAKAN SIANG**

Aspek Penilaian	Kelompok Makanan															
	Makanan Pokok				Lauk Hewani				Lauk Nabati				Sayur			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Aroma																
Bumbu																
Tingkat Kematangan																
Suhu Makanan																
Warna																
Bentuk																
Tekstur																
Cara Penyajian																
<b>Komentar :</b>																

## MAKAN MALAM

Aspek Penilaian	Kelompok Makanan															
	Makanan Pokok				Lauk Hewani				Lauk Nabati				Sayur			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Aroma																
Bumbu																
Tingkat Kematangan																
Suhu Makanan																
Warna																
Bentuk																
Tekstur																
Cara Penyajian																
<b>Komentar :</b>																

**Keterangan:**

SKOR	Penilaian
1	Tidak suka
2	Kurang suka
3	Suka
4	Sangat suka



**Lampiran C.Format Daya Terima**


**FORMAT DAYA TERIMA**

Nama :

Hari/Tanggal :

<b>Waktu Makan</b>	<b>Kelompok Makanan</b>	<b>Berat Awal(gr)</b>	<b>Sisa(gr)</b>	<b>Daya Terima(gr)</b>	<b>%Daya Terima</b>
<b>Pagi</b>	<b>Nasi</b>				
	<b>Lauk Hewani</b>				
	<b>Lauk Nabati</b>				
	<b>Sayur</b>				
<b>Siang</b>	<b>Nasi</b>				
	<b>Lauk Hewani</b>				
	<b>Lauk Nabati</b>				
	<b>Sayur</b>				
<b>Malam</b>	<b>Nasi</b>				
	<b>Lauk Hewani</b>				
	<b>Lauk Nabati</b>				
	<b>Sayur</b>				

## Lampiran D.Surat Izin Penelitian

**YAYASAN WAWASAN ISLAM INDONESIA (YWII)**  
**PESANTREN MODERN TERPADU (PMT) PROF. DR. HAMKA**

K. Bypass KM 15, Kel. Air Pahan Kec. Negeri Sembilan Kota Padang - Prov. Sumatera Barat Kode Pos 25179 telp: 081314240242  
Email : yayasanwawasanindonesia@gmail.com Website: http://www.pmtprofdrhamka.ac.id/ dan http://hamkapatang.pmpsi.id/

Nomor : 444/YWII/E.16/1-2023 Padang, 11 Januari 2023  
Lampiran : - 18 Jumadil Akhir 1444H  
Perihal : Surat Izin Penelitian

Kepada Yth.

1. Dirjen Tenaga Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Padang
2. Kepala Asrama PMT Prof. Dr. Hamka II Padang  
di Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.  
Dengan hormat,

Selubungan dengan Surat Saudari Nomor KH.03.02/09294/2022 tanggal 27 Desember 2022 perihal Izin Penelitian, dengan ini kami memberikan Izin Observasi kepada:

Nama : Annisa Jihan Faroha  
No. BP : 192210692  
Program Studi : Sarjana (S1) Terapan Gizi  
Jenjang Pendidikan : Strata (S1)  
Tempat Observasi : ASRAMA PMT Prof. Dr. Hamka Padang


untuk melakukan pengumpulan data/informasi dalam rangka penulisan skripsi dengan judul: **Analisis Kualitas Makanan Dilihat dari Cita Rasa Makanan dan Hubungannya dengan Daya Terima Makanan di Asrama Putri SMP Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang Tahun 2023**. Observasi direncanakan akan dilaksanakan mulai pada bulan Januari sampai Maret 2023.


Melalui surat ini juga kami sampaikan permintaan kepada yang bersangkutan untuk mematuhi Prokes Covid & sekiranya sudah menyelesaikan skripsinya berkenan memberikan 1 (satu) eksemplar sebagai bahan arsip kepada pihak YWII-PMT Prof. Dr. Hamka II Padang. Diminta kepada Kepala ASRAMA agar dapat memberikan fasilitas untuk pelaksanaan penelitian kepada yang bersangkutan.


Demikianlah kami sampaikan, atas kerjasama yang baik terlebih dahulu kami sampaikan terima kasih.

Billahitaufiq walhidayah. Wassalamu'alaikum wr. wb.

Pengurus Yayasan Wawasan Islam Indonesia:

  
Drs. Zulkhli Aziz, M.Hum  
Ka. Pendidikan Pengajaran & SDM

  
Harrison A. SH  
Sekretaris



**Lampiran E: Menu Makanan Yang Disajikan di Pesantren**

JADWAL MAKAN	HARI						
	SENIN	SELASA	RABU	KAMIS	JUMAT	SABTU	MINGGU
<b>PAGI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam goreng cabe hijau</li> <li>▪ Kerupuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi uduk</li> <li>▪ Bihun goreng</li> <li>▪ Telur dadar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Soto ayam</li> <li>▪ Kerupuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam goreng balado</li> <li>▪ Sayur Menti-mun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lontong mie kuah kacang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi goreng</li> <li>▪ Orak arik telur</li> <li>▪ Kerupuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lontong gulai</li> <li>▪ Kerupuk</li> </ul>
<b>SIANG</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Telur dadar</li> <li>▪ Kerupuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Telur ceplok balado</li> <li>▪ Bening oyong</li> <li>▪ Buah semangka</li> <li>▪ Kerupuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Sambal campur (ikan asin cabe hijau, kentang, tahu, dan tempe)</li> <li>▪ Bening labu siam</li> <li>▪ Buah pepaya</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Gulai telur</li> <li>▪ Kerupuk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Oseng-oseng teri, tahu, tempe, kentang cabe hijau</li> <li>▪ Bening kol, wortel</li> <li>▪ Kerupuk</li> <li>▪ Buah pisang</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Telur ceplok cabe hijau</li> <li>▪ Buah jeruk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Sambal ikan nila</li> <li>▪ Capcay (buncis, kembang kol, wortel)</li> </ul>
<b>MALAM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Pecel Ayam</li> <li>▪ Sayur Mentimun</li> <li>▪ Kerupuk</li> <li>▪ Buah Salak</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam goreng cabe hijau</li> <li>▪ Bening toge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Sambal ikan nila</li> <li>▪ Bening toge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam rica-rica</li> <li>▪ Bihun goreng</li> <li>▪ Kerupuk</li> <li>▪ Buah semangka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam goreng balado</li> <li>▪ Bening labu siam</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Ayam bumbu</li> <li>▪ Bihun goreng</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nasi putih</li> <li>▪ Oseng-oseng teri, tempe, tahu, kentang cabe hijau</li> <li>▪ Bening toge</li> </ul>

**Lampiran F: Master Tabel Citarasa Makanan**

<b>NO URUT RESPONDEN</b>	<b>AROMA</b>	<b>TINGKAT KEMATANGAN</b>	<b>BUMBU</b>	<b>SUHU</b>	<b>WARNA</b>	<b>BENTUK</b>	<b>TEKSTUR</b>	<b>PENYAJIAN</b>	<b>RATA-RATA</b>
1	2,56	2,67	3,20	2,80	2,65	2,76	2,67	2,66	<b>2,75</b>
2	2,65	2,80	3,35	2,84	2,79	2,85	2,84	2,73	<b>2,85</b>
3	2,64	2,77	3,26	2,73	2,88	2,87	2,90	2,90	<b>2,87</b>
4	2,68	2,75	3,29	2,73	2,72	2,84	2,86	2,86	<b>2,84</b>
5	2,59	2,56	3,20	2,75	2,80	2,77	2,87	2,71	<b>2,78</b>
6	2,59	2,69	3,21	2,70	2,74	2,86	2,82	2,71	<b>2,79</b>
7	2,57	2,69	3,12	2,86	2,73	2,90	2,78	2,72	<b>2,80</b>
8	2,72	2,67	3,08	2,66	2,77	2,79	2,92	2,75	<b>2,80</b>
9	2,68	2,57	3,11	2,73	2,77	2,80	2,82	2,92	<b>2,80</b>
10	2,66	2,66	3,14	2,86	2,80	2,81	2,76	2,75	<b>2,81</b>
11	2,76	2,78	3,36	2,94	3,02	3,02	2,98	3,30	<b>3,02</b>
12	2,76	2,67	3,00	2,74	2,80	2,79	2,85	2,65	<b>2,78</b>
13	2,75	2,78	2,94	2,83	2,90	2,91	2,88	2,75	<b>2,84</b>
14	2,91	2,87	3,04	2,80	2,94	2,87	2,77	2,62	<b>2,85</b>

<b>NO URUT RESPONDEN</b>	<b>AROMA</b>	<b>TINGKAT KEMATANGAN</b>	<b>BUMBU</b>	<b>SUHU</b>	<b>WARNA</b>	<b>BENTUK</b>	<b>TEKSTUR</b>	<b>PENYAJIAN</b>	<b>RATA-RATA</b>
15	2,49	2,68	2,76	2,57	2,55	2,72	2,64	2,55	<b>2,62</b>
16	2,82	2,96	2,94	2,80	2,80	2,86	2,84	2,69	<b>2,84</b>
17	2,77	2,94	2,90	2,91	2,81	2,79	2,88	2,77	<b>2,84</b>
18	2,94	2,83	2,98	2,94	2,88	2,72	2,77	2,63	<b>2,84</b>
19	2,81	2,81	2,98	2,83	2,83	2,86	2,83	2,76	<b>2,84</b>
20	2,90	2,91	2,85	2,76	2,88	2,79	2,88	2,68	<b>2,83</b>
21	2,85	2,81	2,94	2,86	2,83	2,84	2,84	2,85	<b>2,85</b>
22	2,77	2,87	2,90	2,77	2,80	2,75	2,79	2,67	<b>2,79</b>
23	2,75	2,85	2,97	2,77	2,78	2,89	2,83	2,70	<b>2,82</b>
24	2,77	2,85	2,96	2,78	2,90	2,82	2,84	2,69	<b>2,83</b>
25	2,72	2,80	2,90	2,80	2,72	2,89	2,77	2,86	<b>2,81</b>
26	2,46	2,65	2,83	2,59	2,56	2,72	2,70	2,63	<b>2,64</b>
27	2,64	2,83	2,79	2,71	2,75	2,72	2,68	2,61	<b>2,72</b>
28	2,67	2,78	2,75	2,56	2,67	2,71	2,60	2,53	<b>2,66</b>
29	2,85	2,85	2,98	2,75	2,84	2,88	2,93	2,86	<b>2,87</b>

<b>NO URUT RESPONDEN</b>	<b>AROMA</b>	<b>TINGKAT KEMATANGAN</b>	<b>BUMBU</b>	<b>SUHU</b>	<b>WARNA</b>	<b>BENTUK</b>	<b>TEKSTUR</b>	<b>PENYAJIAN</b>	<b>RATA-RATA</b>
30	2,85	2,92	2,96	2,81	2,79	2,92	2,85	2,82	<b>2,86</b>
31	2,82	2,77	2,84	2,80	2,73	2,94	2,81	2,67	<b>2,80</b>
32	2,81	2,96	2,97	2,74	2,78	2,87	2,93	2,79	<b>2,86</b>
33	2,87	2,91	2,83	2,81	2,47	2,59	2,57	2,39	<b>2,68</b>
34	2,59	2,69	2,95	2,89	2,81	2,95	2,97	2,94	<b>2,85</b>
35	2,66	2,88	2,97	2,73	2,85	2,88	2,90	2,75	<b>2,83</b>
36	2,74	2,76	2,91	2,87	2,81	2,79	2,71	2,65	<b>2,78</b>
37	2,68	2,79	2,98	2,94	2,73	2,73	2,73	2,66	<b>2,78</b>
38	2,62	2,70	2,89	2,67	2,83	2,69	2,85	2,67	<b>2,74</b>
39	2,66	2,76	2,91	2,70	2,78	2,79	2,64	2,65	<b>2,74</b>
40	2,65	2,69	2,88	2,81	2,69	2,68	2,70	2,79	<b>2,74</b>
41	2,65	2,70	3,01	2,86	2,76	2,61	2,78	2,68	<b>2,76</b>
42	2,54	2,74	2,95	2,74	2,70	2,85	2,70	2,65	<b>2,73</b>
43	2,60	2,71	2,90	2,83	2,81	2,72	2,77	2,69	<b>2,76</b>
44	2,62	2,84	2,88	2,88	2,77	2,79	2,72	2,78	<b>2,78</b>

<b>NO URUT RESPONDEN</b>	<b>AROMA</b>	<b>TINGKAT KEMATANGAN</b>	<b>BUMBU</b>	<b>SUHU</b>	<b>WARNA</b>	<b>BENTUK</b>	<b>TEKSTUR</b>	<b>PENYAJIAN</b>	<b>RATA-RATA</b>
45	2,65	2,77	2,94	2,90	2,70	2,70	2,86	2,77	<b>2,79</b>
46	2,71	2,80	3,03	2,85	2,72	2,71	2,86	2,81	<b>2,81</b>
47	2,63	2,70	2,88	2,82	2,87	2,85	2,81	2,82	<b>2,80</b>
48	2,54	2,83	2,92	2,80	2,63	2,70	2,89	2,81	<b>2,77</b>
49	2,68	2,80	2,96	2,92	2,82	2,78	2,90	2,86	<b>2,84</b>
50	2,61	2,75	2,96	2,92	2,73	2,78	2,92	2,89	<b>2,82</b>
51	2,75	2,77	2,97	2,93	2,83	2,83	2,96	2,98	<b>2,88</b>
52	2,74	2,86	2,97	2,94	2,90	2,88	2,98	3,00	<b>2,91</b>
<b>TOTAL RATA-RATA</b>	<b>2,70</b>	<b>2,78</b>	<b>2,98</b>	<b>2,80</b>	<b>2,78</b>	<b>2,80</b>	<b>2,81</b>	<b>2,75</b>	<b>2,80</b>

**Lampiran G: Master Daya Terima Siswi**

<b>No. Urut Sampel</b>	<b>SENIN</b>	<b>SELASA</b>	<b>RABU</b>	<b>KAMIS</b>	<b>JUMAT</b>	<b>SABTU</b>	<b>MINGGU</b>	<b>RATA-RATA</b>
1	96,50	77,70	74,50	77,70	91,60	88,80	88,80	85,09
2	100,00	88,80	91,60	88,80	91,60	100,00	100,00	94,40
3	98,80	82,70	91,60	88,80	96,60	100,00	88,80	92,47
4	97,60	77,80	77,00	77,70	88,80	88,80	100,00	86,81
5	95,00	77,80	97,60	88,80	89,30	100,00	100,00	92,64
6	100,00	88,80	80,50	88,80	100,00	100,00	88,80	92,41
7	96,00	77,80	74,50	77,70	88,30	88,80	88,80	84,56
8	100,00	72,30	76,60	77,70	91,60	100,00	100,00	88,31
9	100,00	77,00	77,80	88,80	87,50	88,80	100,00	88,56
10	96,10	88,80	79,30	77,70	86,00	100,00	100,00	75,41
11	98,20	93,40	67,80	88,80	91,60	88,80	88,80	88,20
12	100,00	88,80	91,60	88,80	88,80	100,00	100,00	94
13	100,00	88,80	64,50	88,80	89,50	88,80	80,50	85,84
14	96,60	77,00	91,60	88,80	100,00	100,00	100,00	93,43
15	100,00	77,80	61,30	100,00	80,50	88,80	88,80	85,31
16	100,00	79,80	83,30	88,80	88,80	100,00	88,80	89,93
17	92,80	77,80	86,80	100,00	90,00	100,00	100,00	92,49
18	100,00	77,80	62,50	88,80	88,80	100,00	72,20	84,30
19	100,00	87,80	80,50	77,70	98,00	88,80	83,30	88,01
20	88,80	77,80	77,80	88,80	80,50	100,00	88,80	86,07



<b>No. Urut Sampel</b>	<b>SENIN</b>	<b>SELASA</b>	<b>RABU</b>	<b>KAMIS</b>	<b>JUMAT</b>	<b>SABTU</b>	<b>MINGGU</b>	<b>RATA-RATA</b>
21	84,30	80,70	76,30	88,80	91,60	88,80	83,30	84,83
22	100,00	75,40	75,00	88,80	88,80	100,00	88,80	88,11
23	88,80	77,80	84,60	100,00	90,30	100,00	83,30	89,26
24	100,00	88,80	76,30	77,70	88,80	88,80	88,80	87,03
25	100,00	85,00	75,00	88,80	91,60	100,00	100,00	91,49
26	100,00	88,80	63,80	77,70	88,80	88,80	72,20	82,87
27	88,80	77,80	82,20	88,80	91,60	100,00	100,00	89,89
28	88,80	88,80	62,20	77,70	91,60	88,80	100,00	85,41
29	100,00	75,90	80,50	88,80	80,50	88,80	88,80	86,19
30	97,80	77,80	96,20	77,70	80,50	100,00	100,00	90
31	88,80	88,80	71,00	77,70	100,00	88,80	100,00	87,87
32	95,00	75,20	82,80	88,80	80,50	88,80	86,20	85,33
33	100,00	77,80	90,40	88,80	100,00	100,00	88,80	92,26
34	100,00	100,00	88,80	100,00	100,00	100,00	88,80	96,80
35	76,00	88,80	79,50	88,80	83,50	88,80	88,80	84,89
36	90,20	100,00	79,50	88,80	100,00	100,00	88,80	92,47
37	88,80	74,70	75,00	100,00	88,80	100,00	100,00	89,61
38	100,00	100,00	90,50	100,00	100,00	88,80	88,80	95,44
39	100,00	100,00	83,30	100,00	88,80	88,80	100,00	94,41
40	84,30	100,00	75,00	88,80	100,00	100,00	85,30	90,49
41	100,00	100,00	91,60	100,00	100,00	88,80	100,00	97,20
42	100,00	88,80	88,90	88,80	100,00	100,00	88,80	93,61
43	100,00	100,00	82,00	77,70	88,80	88,80	88,80	89,44
44	100,00	100,00	91,60	88,80	100,00	100,00	88,80	95,60

<b>No. Urut Sampel</b>	<b>SENIN</b>	<b>SELASA</b>	<b>RABU</b>	<b>KAMIS</b>	<b>JUMAT</b>	<b>SABTU</b>	<b>MINGGU</b>	<b>RATA-RATA</b>
45	100,00	77,80	91,60	77,70	100,00	100,00	88,80	90,84
46	100,00	100,00	91,60	88,80	82,80	88,80	85,70	91,10
47	100,00	88,80	75,00	77,70	88,50	100,00	100,00	90
48	88,80	100,00	87,60	77,70	100,00	100,00	88,80	91,84
49	88,80	100,00	75,00	88,80	77,70	100,00	100,00	90,04
50	100,00	77,80	75,00	100,00	100,00	100,00	88,80	91,66
51	100,00	100,00	75,00	88,80	88,80	88,80	88,80	90,03
52	100,00	77,80	91,60	88,80	100,00	100,00	100,00	94,03
<b>RATA-RATA</b>	<b>96,26</b>	<b>85,95</b>	<b>80,64</b>	<b>87,54</b>	<b>91,54</b>	<b>95,26</b>	<b>91,82</b>	<b>89,58</b>

## Lampiran H : Hasil Output SPSS

### 1. Uji Normalitas

#### Tests of Normality

	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
	Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
rasa	.100	52	.200*	.957	52	.059
penampilan	.121	52	.055	.949	52	.026
dayaterima	.097	52	.200*	.948	52	.024

a. Lilliefors Significance Correction

\*. This is a lower bound of the true significance.

#### Statistics

makanan pokok

N	Valid	52
	Missing	0
Mean		99.2858
Median		99.5000
Std. Deviation		.94420
Minimum		96.05
Maximum		100.00

#### makanan pokok

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid baik	52	100.0	100.0	100.0

**Statistics**

lauk hewani

N	Valid	52
	Missing	0
Mean		96.8706
Median		96.9650
Std. Deviation		3.40114
Minimum		82.81
Maximum		100.00

**lauk hewani**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid baik	52	100.0	100.0	100.0

**Statistics**

lauk nabati

N	Valid	52
	Missing	0
Mean		88.4058
Median		80.0000
Std. Deviation		1.09879
Minimum		57.20
Maximum		100.00

**lauk nabati**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid kurang	3	5.8	5.8	5.8
baik	49	94.2	94.2	100.0
Total	52	100.0	100.0	

**Statistics**

sayuran

N	Valid	52
	Missing	0
Mean		56.3881
Median		59.5200
Std. Deviation		1.72108
Minimum		19.74
Maximum		88.10

**sayuran**

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid kurang	49	94.2	94.2	94.2
baik	3	5.8	5.8	100.0
Total	52	100.0	100.0	

**rasa \* daya terima Crosstabulation**

			daya terima		Total
			kurang	baik	
rasa	tidak suka	Count	0	15	15
		% within rasa	.0%	100.0%	100.0%
		% of Total	.0%	28.8%	28.8%
	suka	Count	1	36	37
		% within rasa	2.7%	97.3%	100.0%
		% of Total	1.9%	69.2%	71.2%
Total		Count	1	51	52
		% within rasa	1.9%	98.1%	100.0%
		% of Total	1.9%	98.1%	100.0%

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	.413 <sup>a</sup>	1	.520	1.000	.712
Continuity Correction <sup>b</sup>	.000	1	1.000		
Likelihood Ratio	.689	1	.407		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	.405	1	.524		
N of Valid Cases <sup>b</sup>	52				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,29.

b. Computed only for a 2x2 table

**penampilan \* daya terima Crosstabulation**

			daya terima		Total
			kurang	baik	
penampilan	tidak menarik	Count	1	22	23
		% within penampilan	4.3%	95.7%	100.0%
		% of Total	1.9%	42.3%	44.2%
	Menarik	Count	0	29	29
		% within penampilan	.0%	100.0%	100.0%
		% of Total	.0%	55.8%	55.8%
Total	Count	1	51	52	
	% within penampilan	1.9%	98.1%	100.0%	
	% of Total	1.9%	98.1%	100.0%	

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1.286 <sup>a</sup>	1	.257		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.014	1	.907		
Likelihood Ratio	1.656	1	.198		
Fisher's Exact Test				.442	.442
Linear-by-Linear Association	1.261	1	.261		
N of Valid Cases <sup>b</sup>	52				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,44.

b. Computed only for a 2x2 table

## Lampiran I : Anggaran Biaya Penelitian

### Anggaran Biaya Penelitian

No	Uraian	Jumlah
<b>Bahan penelitian pendahuluan</b>		
1.	Timbangan digital	Rp.50.000
2.	Print formulir penimbangan	Rp.40.000
3.	Print proposal untuk bimbingan	Rp.100.000
4.	Print proposal untuk ujian	Rp.100.000
<b>Sub Total</b>		<b>Rp.290.000</b>
<b>Pelaksanaan</b>		
1.	Print formulir penimbangan	Rp.100.000
2.	Print kuesioner	Rp.100.000
3.	Print skripsi untuk bimbingan	Rp.150.000
4.	Print skripsi untuk ujian	Rp.150.000
5.	Biaya tidak terduga	Rp. 50.000
<b>Sub Total</b>		<b>Rp.550.000</b>
<b>TOTAL</b>		<b>Rp.840.000</b>



**Lampiran J : Dokumentasi Penelitian**

