



**HUBUNGAN CITARASA MAKANAN DENGAN DAYA TERIMA PADA  
SANTRI DI PONDOK PESANTREN THAWALIB PADANG TAHUN 2024**

**SKRIPSI**

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

Oleh :

**FADHILAH KHAIRUNNISA**  
**NIM : 202210612**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2024**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Hubungan CitaRasa Makanan Dengan Daya Terima Pada  
Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024  
Nama : Fadhilah Khairunnisa  
NIM : 202210612

Skripsi ini telah disetujui oleh pembimbing skripsi untuk diujikan dihadapan Tim  
Penguji Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Politeknik Kesehatan  
Padang

Padang, Juli 2024

Menyetujui,

**Pembimbing Utama**



**(Safvanti, SKM, M.Kes)**  
NIP : 19630604 198803 2 001

**Pembimbing Pendamping**



**(Dr. Eva Yuniritha, S.ST, M.Biomed)**  
NIP : 19640603 199403 2 002

**Ketua Program Studi**

**Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika**



**(Marni Handayani, S.SiT, M.Kes)**  
NIP : 19750309 199803 2 001

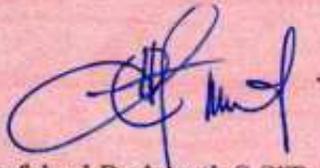
## PERNYATAAN PENGESAHAN

Judul Skripsi : Hubungan CitaRasa Makanan Dengan Daya Terima Pada  
Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024  
Nama : Fadhilah Khairunnisa  
NIM : 202210612

Laporan hasil Skripsi ini telah diperiksa, disetujui dan diujikan dihadapan Tim  
Penguji Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Politeknik  
Kesihatan Padang pada tanggal

Padang, Juli 2024  
Menyetujui,

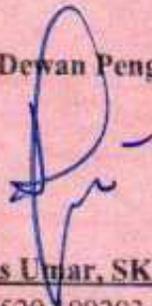
**Ketua Dewan Penguji**



**(Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes)**

NIP : 19731220 199803 2 001

**Anggota Dewan Penguji**



**(Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM)**

NIP : 19690529 199203 2 002

## PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama Lengkap : Fadhilah Khairunnisa  
NIM : 202210612  
Tanggal Lahir : 15 Juli 2002  
Tahun Masuk : 2020  
Nama Pembimbing Akademik : Sri Darningsih, S.Pd, M.Si  
Nama Pembimbing Utama : Safyanti, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Dr. Eva Yuniritha, S.ST, M.Biomed

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam hasil Skripsi saya yang berjudul :

**“Hubungan CitaRasa Makanan Dengan Daya Terima Pada Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024”.**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Juli 2024



Khairunnisa  
NIM.202210612

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Fadhilah Khairunnisa  
Tempat/ Tanggal Lahir : Sungai Penuh/ 15 Juli 2002  
Alamat : Aur Duri, Pondok Tinggi, Sungai Penuh, Jambi  
Status keluarga : Anak  
No. Telp/HP : 082234539489  
*E-mail* : [fadhilahkhairunnisa43856@gmail.com](mailto:fadhilahkhairunnisa43856@gmail.com)  
Riwayat pendidikan

No.	Pendidikan	Tahun Lulus	Tempat
1	TK Islam Amanah	2008	Sungai Penuh
2	SDN 23/XI Aur Duri	2014	Sungai Penuh
3	SMPN 2 Sungai Penuh	2017	Sungai Penuh
4	SMAN 2 Sungai Penuh	2020	Sungai Penuh
5	Kemenkes Poltekkes Padang	2024	Padang

**Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Skripsi, Juli 2024**  
**Fadhilah Khairunnisa**

**Hubungan CitaRasa Makanan dengan Daya Terima pada Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024**

**vii + 50 Halaman + 16 Tabel + 10 Lampiran**

**ABSTRAK**

Pondok pesantren merupakan salah satu institusi yang melayani kebutuhan makan santri, seharusnya memiliki sistem penyelenggaraan makanan yang baik. Hasil penelitian pendahuluan didapatkan rata-rata daya terima makanan dibawah 80%, berdasarkan hasil wawancara santri merasa kurang puas dengan makanan yang disajikan dikarenakan menu makanan yang disajikan rasanya kurang enak dan penampilan menu kurang menarik. Penelitian ini bertujuan untuk hubungan cita rasa makanan dengan daya terima di Pondok Pesantren Thawalib Tahun 2024.

Penelitian ini menggunakan desain *cross sectional*. Sampel penelitian adalah 41 orang dengan rumus estimasi proposi yang memenuhi kriteria sampel dan bersedia menjadi responden. Teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu (*Proportional Sampling*). Penelitian ini dilakukan pada bulan mei dan data dikumpulkan dengan lembar kuesioner dan formulir food weighing untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan dengan daya terima makanan. Uji statistik yang digunakan untuk pengolahan data adalah Uji *pearson coreltion*.

Hasil penelitian menunjukkan asil penelitian menunjukkan persentase daya terima makanan yaitu 89,49% baik dengan rata-rata daya terima makanan pokok 95,80%, lauk hewani 86,78%, dan sayuran 82,76%. Citarasa makanan di dapatkan rasa makanan bahwa 51,22% santri menyatakan tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan, sedangkan penampilan makanan 43,9% santri menyatakan tidak menarik dengan penampilan makanan yang disajikan. Hasil uji bivariat didapatkan bahwa ada korelasi atau hubungan Citarasa makanan dengan daya terima. Namun, korelasi atau hubungan antara Citarasa dengan daya terima tidak kuat

Diharapkan kepada pihak pesantren agar pilihan menu lebih divariasikan dan dilengkapi sesuai dengan menu seimbang dan untuk tenaga pengolah untuk lebih memperhatikan bumbu, aroma dan suhu makanan.

Kata Kunci : CitaRasa, Daya Terima,  
Daftar Pustaka : 27 (1996-2023)

**Bachelor of Applied Nutrition and Dietetics Study Program, Thesis, July 2024**  
**Fadhilah Khairunnisa**

**Relationship between Food Taste and Acceptability in Santri at Thawalib  
Islamic Boarding School Padang in 2024**

**vii + 50 Pages + 16 Tables + 10 Attachments**

**ABSTRACT**

Islamic boarding school is one of the institutions that serves the dining needs of students, it should have a good food organization system. The results of preliminary research obtained an average food acceptability below 80%, based on the results of interviews students feel less satisfied with the food served because the food menu served tastes less good and the appearance of the menu is less attractive. This study aims to the relationship of food quality in terms of food taste aspects with acceptability at the Thawalib Islamic Boarding School in 2024.

This study used cross sectional design. The research sample was 41 people with the proportion estimation formula who met the sample criteria and were willing to be respondents. The sampling technique used is (Proportional Sampling). This study was conducted in May and data were collected with questionnaire sheets and food weighing forms to determine the relationship between food quality and food acceptability. The statistical test used for data processing is the Pearson Corelction test.

The results showed that the percentage of food acceptability was 89.49% good with an average acceptability of staple foods 95.80%, animal side dishes 86.78%, and vegetables 82.76%. The taste of food was obtained that 51.22% of students stated that they did not like the taste of the food served, while the appearance of food 43.9% of students stated that they were not attractive with the appearance of the food served.

Keywords: Taste And Acceptability

Bibliography: 27 (1996-2023)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dalam kurun waktu yang telah ditetapkan. Judul skripsi ini **“Hubungan CitaRasa Makanan dengan Daya Terima pada Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024”**.

Pada kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan, pengarahan dan tuntunan dari Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Dr. Eva Yuniritha, SST, M.Biomed selaku pembimbing pendamping serta berbagai pihak yang ikut membantu sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Ucapan terima kasih juga penulis tunjukan kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa selalu Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M. Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
3. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika.
4. Ibu Sri Darningsih, S.Pd, M.Si selaku Pembimbing Akademik (PA).
5. Bapak dan Ibu dosen sebagai Pengajar di Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang yang telah memberikan ilmu sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.

6. Orang tua dan keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang, bimbingan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
7. Teman-teman “Sarjana Terapan Gizi dan Dieteika Kelas B Angkatan 2020” seperjuangan yang telah membantu dan menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Semua pihak yang telah membantu dalam proses perkuliahan dan penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang dimiliki, sehingga penulis masih ada kekurangan baik dalam isi maupun dalam penulisan. Untuk itu penulis selalu terbuka untuk kritikan dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Semoga dengan ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca dan terutama bagi penulis sendiri. Amin.

Padang, Juli 2024

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
<b>A. Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>B. Rumusan Masalah.....</b>	<b>3</b>
<b>C. Tujuan Penelitian.....</b>	<b>3</b>
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus.....	4
<b>D. Manfaat Penelitian.....</b>	<b>4</b>
1. Bagi peneliti .....	4
2. Bagi pesantren .....	4
3. Bagi insitusi pendidikan .....	4
<b>E. Ruang Lingkup Penelitian.....</b>	<b>4</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>6</b>
<b>A. Penyelenggaraan Makanan.....</b>	<b>6</b>
1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan.....	6
2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan.....	7
3. Prinsip Penyelenggaraan Makanan.....	7
4. Sifat Penyelenggaraan Makanan .....	8
<b>B. Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren.....</b>	<b>8</b>
1. Pengertian Pesantren .....	8
2. Tujuan Pesantren .....	9
3. Penyelenggaraan Makanan di Pesantren .....	10
<b>C. Menu.....</b>	<b>10</b>
<b>D. Daya Terima Makanan.....</b>	<b>11</b>
<b>E. Sisa Makanan .....</b>	<b>11</b>
1. Pengertian Sisa Makanan .....	11
2. Standar Sisa Makanan .....	12
3. Cara Pengukuran Sisa Makanan.....	12
<b>F. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima.....</b>	<b>14</b>
1. Faktor Internal .....	14
2. Faktor eksternal .....	16
<b>G. Cita Rasa Makanan .....</b>	<b>16</b>
<b>H. Kerangka Teori .....</b>	<b>20</b>
<b>I. Kerangka konsep.....</b>	<b>20</b>
<b>J. Hipotesis.....</b>	<b>21</b>
<b>L. Definisi Operasional.....</b>	<b>22</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>23</b>
<b>A. Desain Penelitian .....</b>	<b>23</b>
<b>B. Tempat dan Waktu Penelitian .....</b>	<b>23</b>
<b>C. Populasi dan Sampel.....</b>	<b>23</b>

1. Populasi .....	23
2. Sampel .....	23
<b>D. Jenis Data dan Cara Pengumpulan Data.....</b>	<b>25</b>
1. Data Primer.....	25
2. Data sekunder .....	26
<b>E. Pengolahan Data .....</b>	<b>26</b>
1. Daya terima makanan .....	26
2. Cita Rasa.....	27
<b>F. Analisis Data.....</b>	<b>28</b>
1. Analisis Univariat.....	28
2. Analisis Bivariat.....	28
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
<b>A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....</b>	<b>29</b>
<b>B. Hasil Penelitian.....</b>	<b>31</b>
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>45</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>45</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>45</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>50</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Defenisi Operasional .....	22
Tabel 2.	Perhitungan dan Pengambilan Sampel .....	24
Tabel 3.	Identitas Responden.....	31
Tabel 4.	Rata-rata Persentase Daya Terima Santri Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	32
Tabel 5.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Daya Terima Santri Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	32
Tabel 6.	Rata-rata Persentase Daya Terima Santri Berdasarkan Kelompok Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	32
Tabel 7.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Daya Terima Santri Menurut Kelompok Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang.....	33
Tabel 8.	Rata-rata Persentase Daya Terima Santri Menurut Waktu Makan di Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	33
Tabel 9.	Rata-Rata Penilaian CitaRasa Makanan oleh Santri Pondok Pesantren Thawalib Padang.....	33
Tabel 10.	Distribusi Frekuensi Terhadap Penilaian Rasa Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang.....	34
Tabel 11.	Distribusi Frekuensi Berdasarkan Aspek Penilaian Rasa Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	34
Tabel 12.	Distribusi Frekuensi Terhadap Penilaian Penampilan Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	35
Tabel 13.	Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Aspek Penilaian Penampilan Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	36
Tabel 14.	Distribusi Frekuensi Responden Terhadap Penilaian CitaRasa Berdasarkan Kelompok Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	36
Tabel 15.	Distribusi Frekuensi Responden Terhadap Penilaian CitaRasa Berdasarkan Kelompok Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	37

Tabel 16. Hubungan CitaRasa Makanan dengan Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	38
---	----

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran A. Surat pernyataan Bersedia Menjadi Responden

Lampiran B. Kuesioner Penelitian

Lampiran C. Format Daya Terima dan Cita Rasa

Lampiran D. Surat Izin Penelitian

Lampiran E. Dokumentasi

Lampiran F. Siklus Menu

Lampiran G. Master Tabel Daya Terima

Lampiran H. Master Tabel Citarasa Makanan

Lampiran I. Hasil Output SPSS

Lampiran J. Lembar Konsultasi

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Pondok pesantren merupakan sebuah lembaga pendidikan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan makanan bagi para santrinya, tetapi juga berperan penting dalam menyediakan lingkungan yang mendukung pembentukan karakter dan kualitas sumber daya manusia yang unggul. Oleh karena itu, penting bagi pondok pesantren untuk memiliki sistem penyelenggaraan makanan yang efektif dan terencana dengan baik,<sup>1</sup> Sistem ini tidak hanya bertujuan untuk menyediakan makanan yang beragam, seimbang, dan bergizi, tetapi juga untuk memastikan keamanan konsumsi dan memenuhi kebutuhan gizi yang optimal bagi para santri. Selain kualitas nutrisi, penting juga untuk memperhatikan aspek penyajian yang menarik dan pelayanan yang bersahabat. Dengan demikian, santri tidak hanya mendapatkan nutrisi yang cukup, tetapi juga merasa dihargai dan didukung dalam proses pendidikan mereka. Fasilitas yang memadai dan nyaman juga menjadi bagian integral dari sistem ini, menciptakan lingkungan belajar yang kondusif dan mendukung perkembangan optimal bagi santri.<sup>2</sup>

Tujuan utama dari setiap penyelenggaraan makanan adalah mencapai tingkat kepuasan yang optimal, di mana pelayanan yang diberikan merupakan faktor kunci dalam mencapai kepuasan konsumen.<sup>3</sup> Daya terima makanan dipakai sebagai indikator kepuasan para santri untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan.<sup>4</sup> Kepuasan makanan dikatakan bermutu baik jika makanan yang disajikan mempunyai cita rasa

yang tinggi, penampilan dan penyajiannya yang menarik sehingga membangkitkan selera makan.<sup>5</sup> Cita rasa dapat meningkatkan selera makan yang berdampak pada peningkatan konsumsi yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan<sup>6</sup>.

Makanan yang disediakan oleh pihak pondok pesantren harus memenuhi kualitas makanan yang baik yang dilihat dari nilai gizi, cita rasa makanan yang tinggi dan keamanan pangan. Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makana waktu dimakan. Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang berkualitas.<sup>7</sup>

Penelitian di Internasional Muhammadiyah *Boarding School* Miftakhul Ulum menunjukkan bahwa 62% santri tidak menyukai menu sayuran yang disajikan. Menurut para santri, rasa sayuran dianggap tidak enak karena hambar. Penilaian rendah terhadap rasa makanan ini kemungkinan disebabkan oleh penggunaan bumbu yang kurang tepat. Hal ini sesuai dengan teori bahwa sisa makanan dipengaruhi oleh mutu makanan, yang meliputi faktor-faktor seperti warna, penampilan, porsi, bentuk, suhu, tekstur, aroma, tingkat kematangan, dan rasa.<sup>8</sup>

Berdasarkan penelitian di pesantren putri Mbah Rumi tentang citarasa dan daya terima makanan, mayoritas siswi menunjukkan ketidakpuasan terhadap berbagai aspek makanan: 67,2% tidak menyukai tekstur makanan, 73,8% merasa rasanya kurang enak, 50,8% tidak menyukai aromanya,

68,9% kurang puas dengan variasi makanan, dan 49,2% tidak menyukai penampilannya.<sup>9</sup>

Hasil penelitian pendahuluan yang dilakukan di Pondok Pesantren Thawalib pada bulan April 2023 terhadap 20 santri menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan pokok adalah sebanyak 20,15%, rata-rata sisa makanan lauk adalah sebanyak 23,35%, dan rata-rata sisa makanan sayur adalah sebanyak 24,55%. Berdasarkan hasil wawancara dengan 20 orang santri kurang puas dengan makanan yang disajikan. Diketahui bahwa menu makanan yang disajikan rasanya kurang enak dan penampilan menu kurang menarik. Menu yang disajikan sering terjadi pengulangan, sehingga santri merasa bosan.

Dari latar belakang diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul **“Hubungan CitaRasa Makanan dengan Daya Terima pada Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024”** karena belum ada penelitian yang dilakukan di pondok pesantren tersebut terkait penyelenggaraan makanannya.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana hubungan citarasa makanan dengan daya terima di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024.

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui hubungan citarasa makanan dengan daya terima di Pondok Pesantren Thawalib Tahun 2024.

## **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuainya rata-rata presentase daya terima makanan santri dipondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2024
- b. Diketuainya penilaian citarasa menurut santri dipondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2024
- c. Diketuainya hubungan antara citarasa makanan dengan daya terima makanan dipondok pesantren thawalib tahun 2024

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi peneliti**

Menambah wawasan penulis dan mengembangkan kemampuan peneliti dalam menganalisis masalah yang akan diteliti, serta salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Kemenkes Poltekkes RI Padang

### **2. Bagi pesantren**

Sebagai masukan untuk perbaikan menu makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2024

### **3. Bagi insitusi pendidikan**

Diharapkan penelitian ini dapat menambah bacaan pada perpustakaan sehingga dapat memberikan pengetahuan ilmu kepada mahasiswa yang membutuhkan

## **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini akan mengkaji Hubungan CitaRasa dengan daya terima di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2024. Populasi yang diambil adalah santri putra dan putri di Pondok Pesantren Thawalib Padang

tahun 2024, dengan subjek penelitiannya yaitu anak SMP dari kelas VII hingga kelas IX yang berjumlah 106 orang.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

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

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

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) merujuk pada penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar atau massal. Setiap negara memiliki batasan yang berbeda terkait jumlah ini sesuai dengan kesepakatan masing-masing. Di Inggris, penyelenggaraan makanan massal dianggap memproduksi 1000 porsi per hari, sementara di Jepang berkisar antara 3000-5000 porsi per hari. Di Indonesia, penyelenggaraan makanan massal dimulai dari lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan. Dengan demikian, jika dilakukan tiga kali sehari, jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi per hari.<sup>10</sup>

Berkembangnya kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar pada institusi-institusi (misalnya: asrama, pelayanan makanan anak sekolah, restoran/rumah makan, warung dan cafe) terutama di perkotaan adalah disebabkan oleh karena kurang tersedianya waktu untuk menyiapkan makanan bagi keluarga karena semakin banyak para wanita yang bekerja di luar rumah untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Di samping itu faktor jarak ke tempat tugas yang jauh, kesulitan dalam perjalanan sehingga makanan yang dibawa menjadi rusak dan kemajuan teknologi menuntut penggunaan jam kerja yang efektif bagi tenaga kerja.

Oleh karena itu keberadaan tempat pelayanan makanan di berbagai tempat sudah menjadi sangat penting. Bahkan saat ini semakin

banyak kita temukan penjaja makanan (food vendors) yang menyediakan makanan di sepanjang jalan baik di kota maupun di pedesaan, sehingga mempermudah setiap orang yang membutuhkan makanan setiap saat.

## **2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan**

Tujuan dari penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan berkualitas tinggi yang disiapkan dengan teliti, diproses dengan mematuhi standar kesehatan dan kebersihan, memberikan pelayanan terbaik untuk memuaskan konsumen, dengan harga yang sesuai dengan kualitas pelayanan yang diberikan dan dapat dijangkau oleh konsumen.<sup>7</sup>

## **3. Prinsip Penyelenggaraan Makanan**

Untuk mencapai tujuan penyelenggaraan makanan, diperlukan penerapan prinsip-prinsip yang mencakup strategi untuk mengatur berbagai input seperti sumber daya manusia, keuangan, fasilitas, bahan baku, dan prosedur operasional. Selanjutnya, proses ini meliputi langkah-langkah seperti perencanaan menu, pembelian bahan baku, persiapan, pengolahan, distribusi, pengawasan, pelaporan, dan evaluasi. Akhirnya, hasil dari proses ini adalah penyajian makanan berkualitas tinggi yang memenuhi standar gizi, rasa, kebersihan sanitasi, pelayanan yang memuaskan, dan mencapai keuntungan yang cukup.<sup>11</sup>

#### **4. Sifat Penyelenggaraan Makanan**

Sifat penyelenggaraan makanan dikelompokkan menjadi dua yaitu :

##### **a) Penyelenggaraan Makanan Non Komersil**

Penyelenggaraan makanan komersial adalah penyelenggaraan yang melibatkan berbagai lembaga atau organisasi, termasuk pemerintah, badan swasta, atau yayasan sosial, yang tidak menjadikan mencari keuntungan sebagai tujuan utama. Contoh dari jenis penyelenggaraan ini mencakup panti asuhan, pondok pesantren, dan berbagai lembaga sosial lainnya.<sup>11</sup>

##### **b) Penyelenggaraan Makanan Komersil**

Penyelenggaraan makanan komersial adalah jenis penyelenggaraan makanan yang menawarkan beragam macam dan variasi tanpa terikat pada aturan tertentu, dengan tujuan untuk melayani kebutuhan masyarakat di luar rumah dan menghasilkan keuntungan. Fokus utamanya adalah pada pelayanan, memenuhi kebutuhan, dan memuaskan konsumen. Jenis penyelenggaraan ini mencakup segala bentuk usaha yang mengedepankan profit, seperti restoran, snack bar, dan fast food, baik di lokasi resort maupun di dalam kota.<sup>10</sup>

#### **B. Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren**

##### **1. Pengertian Pesantren**

Sebuah pesantren pada dasarnya adalah sebuah asrama pendidikan Islam tradisional di mana para santrinya tinggal bersama dan belajar di bawah bimbingan seorang (atau lebih) guru yang lebih dikenal dengan sebutan kiai. Asrama untuk para

santri tersebut berada dalam lingkungan kompleks pesantren di mana kiai bertempat tinggal juga menyediakan sebuah masjid untuk beribadah, ruang untuk belajar dan kegiatan-kegiatan keagamaan yang lain.

Saat ini, pesantren dikenal sebagai lembaga pendidikan Islam di Indonesia yang bertujuan untuk mendalami ilmu agama Islam dan menerapkannya sebagai pedoman hidup sehari-hari, atau yang disebut *tafaqquh fiaddin*. Pesantren menekankan pentingnya moral dalam kehidupan bermasyarakat.

Beberapa elemen penting dalam pesantren meliputi: pondok, masjid, santri, pengajian kitab-kitab Islam klasik, dan kiai. Jadi, pondok pesantren adalah lembaga pendidikan Islam yang terdiri dari unsur-unsur tersebut, bertujuan untuk mendalami ilmu agama dan mempersiapkan santri sebagai kader ulama yang siap mengamalkan pengetahuan mereka dalam kehidupan sehari-hari.<sup>12</sup>

## **2. Tujuan Pesantren**

Tujuan pendidikan pesantren dapat dilihat dari dua aspek, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum pendidikan pesantren adalah membentuk generasi Indonesia yang berjiwa Islam Pancasila, bertakwa, serta mampu mengamalkan ajaran agama Islam, baik secara rohani maupun jasmani, demi kebahagiaan hidup pribadi, keluarga, masyarakat, bangsa, dan negara Indonesia.

Untuk tujuan khusus dari pendidikan pesantren adalah sebagai berikut :

- a) Membina suasana hidup keagamaan dalam (santri).
- b) Memberikan pengertian keagamaan melalui pengajaran ilmu agama Islam.
- c) Mengembangkan sikap beragama melalui praktek-praktek ibadah.
- d) Mewujudkan ukhuwah islamiyah dalam pondok pesantren dan sekitarnya.
- e) Memberikan pendidikan keterampilan fisik dan kesehatan, olahraga kepada anak didik.
- f) Mengusahakan terwujudnya segala fasilitas dalam pondok pesantren yang memungkinkan pencapaian tujuan umum tersebut.<sup>12</sup>

### **3. Penyelenggaraan Makanan di Pesantren**

Sistem pendidikan di pondok pesantren mengharuskan para santri tinggal menetap di dalam pondok selama kegiatan belajar berlangsung. Ini berarti santri tinggal dan makan di pondok pesantren, yang mengharuskan pondok pesantren untuk menyediakan layanan makan yang memadai agar kebutuhan gizi santri tercukupi, sehingga proses belajar mengajar dapat berjalan dengan baik.<sup>13</sup>

#### **C. Menu**

Menu berasal dari bahasa Perancis yang artinya “rinci” yaitu daftar yang tertulis secara rinci tentang makanan yang dipesan (seperti di restoran) atau disajikan (seperti di rumah sakit,sekolah).<sup>10</sup>

Menu yaitu serangkaian rincian hidangan yang dipersiapkan untuk setiap waktu makan. Menu sekali makan yaitu hidangan yang disajikan pada satu waktu makan. Seperti makan pagi, makan siang, dan makan malam. Sedangkan serangkaian makan pagi hingga makan malam disebut menu sehari.<sup>14</sup>

Menu yaitu daftar makanan yang disusun mulai makanan pembuka sampai makanan penutup. Menu yaitu rangkaian dari beberapa macam hidangan atau masakan yang disajikan atau dihidangkan untuk seseorang atau kelompok orang untuk setiap kali makan, yaitu dapat berupa susunan hidangan pagi, hidangan siang, dan hidangan malam.<sup>15</sup>

#### **D. Daya Terima Makanan**

Daya terima yaitu kemampuan individu untuk menghabiskan makanan yang disajikan sesuai kebutuhannya. Daya terima dapat dijadikan indikator keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan di institusi dan sebagai patokan dalam pencapaian serta pemenuhan standar pelayanan minimum. endahnya daya terima konsumen dapat diindikasikan oleh banyaknya sisa makanan di institusi tersebut. Untuk menilai kepuasan konsumen dalam penyelenggaraan makanan salah satu aspek yang digunakan adalah daya terima, karena daya terima mencerminkan hasil akhir dari makanan yang disajikan.<sup>16</sup>

#### **E. Sisa Makanan**

##### **1. Pengertian Sisa Makanan**

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan.<sup>7</sup> Istilah sisa makanan dibagi menjadi dua yaitu :

- 1) Waste yaitu makanan yang rusak karena tidak bisa diolah lagi atau yang hilang karena tercecer.
- 2) Plate waste, yaitu makanan yang terbuang karena tidak habis dikonsumsi setelah disajikan.

Menurut Asosiasi Dietisien Indonesia (AsDI) 2005, sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh pasien dari yang telah disajikan. Sisa makanan dapat dijadikan sebagai indikator keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan.

## 2. Standar Sisa Makanan

Sisa makanan dianggap tinggi jika seseorang meninggalkan lebih dari 25% makanan yang disajikan. Oleh karena itu, pencatatan sisa makanan sangat penting untuk memantau sisa makanan pada anak remaja dan mengevaluasi keberhasilan pelayanan gizi di institusi, terutama dalam hal penyelenggaraan makanan.<sup>7</sup>

Persentase sisa makanan dihitung dengan membandingkan jumlah sisa makanan terhadap standar porsi makanan, kemudian dikalikan dengan 100%, atau menggunakan rumus :

$$\text{Sisa makanan (\%)} = \frac{\text{jumlah makanan yang tersisa (gr)}}{\text{jumlah makanan yang disajikan}} \times 100 \%$$

## 3. Cara Pengukuran Sisa Makanan

Cara penentuan sisa makanan dapat diukur dengan menggunakan beberapa cara yaitu :

### a) Metode Observasi/Virtual/Comstock

Metode ini, yang dikembangkan oleh Comstock, dikenal sebagai metode Comstock atau metode observasi. Dalam metode ini,

pengukuran atau penaksiran dilakukan secara visual untuk menilai jumlah sisa makanan di piring setelah responden selesai makan. Penilaian dilakukan untuk setiap jenis hidangan, sehingga dapat diketahui hidangan mana yang tidak dihabiskan.<sup>17</sup>

**b) Metode Pencatatan Sendiri**

Dalam metode ini responden mengestimasi sendiri sisa makanannya, dan menuliskannya pada form khusus untuk mencatat sisa dari setiap jenis makanan. Sebelumnya responden sudah dijelaskan cara mengisi formular.<sup>17</sup>

**c) Metode Recall**

Metode ini digunakan dengan tujuan untuk memperoleh informasi tentang asupan makanan seseorang selama 24 jam sehari sebelum di wawancara. Mengukur sisa makanan dengan metode recall hanya dapat dilakukan pada responden dengan jumlah makanan yang dihidangkan sudah diketahui sebelumnya. Misalnya pada pasien rumah sakit, dimana jumlah makanan yang disajikan sudah diidentifikasi. Dalam melakukan wawancara perlu menggunakan alat bantu berupa contoh-contoh makanan yang kemarin di sajikan/ food model. Cara yang dilakukan adalah dengan menanyakan kepada responden tentang jenis dan jumlah makanan yang dimakan/ dikonsumsi sehari sebelum wawancara, dimulai dari bangun tidur hingga tidur lagi di malam hari. Dari hasil wawancara akan diperoleh data konsumsi makanan, data tersebut dibandingkan

dengan makanan yang disediakan untuk mengetahui persentase makanan yang dikonsumsi dan jumlah sisa makanan.<sup>17</sup>

#### **d) Metode Penimbangan Sisa Makanan**

Metode ini relative paling akurat dibanding metode lainnya karena mengidentifikasi sisa makanan melalui penimbangan. Alat bantu yang dibutuhkan adalah timbangan dengan ketelitian 1 gram, sarung tangan untuk digunakan pada waktu memilah sisa makanan, formulir/ lembar pencatatan berat makanan yang disajikan dan makanan sisa.<sup>17</sup>

### **F. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima**

Daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi nafsu makan yang dipengaruhi oleh kondisi fisik dan psikologis, kebiasaan makan, serta kebosanan akibat konsumsi makanan yang kurang bervariasi. Sementara itu, faktor eksternal mencakup cita rasa makanan, variasi menu, cara penyajian, waktu makan, serta kebersihan makanan dan peralatan makan.<sup>18</sup>

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

Faktor individu atau faktor yang berasal dari dalam diri yang meliputi :

##### **a) Selera makan**

Selera makan adalah keinginan seseorang untuk makan dan ketertarikan pada suatu makanan karena suatu respon terhadap rangsangan dan juga suatu rangkaian isyarat yang mendorong inisiatif untuk makan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi selera makan antara lain yaitu :

- 1) Rasa suka dan enggan, beberapa orang memiliki rasa enggan terhadap makanan baru atau kerinduan pada suatu makanan.
- 2) Pengaruh lingkungan orang yang lebih suka makan makanan hangat di musim dingin atau sebaliknya.
- 3) Pengaruh sosial, budaya, agama, menentukan makanan yang dapat diterima oleh seseorang
- 4) Pengaruh metabolik, kebutuhan akan energi akan menimbulkan asupan yang cukup dan syarat serta hormon ikut mengatur pengiriman ketika selera untuk makan
- 5) Pengaruh obat-obatan, beberapa obat dapat menekan atau merangsang selera makan

**b) Kebiasaan makan**

Kebiasaan makan menentukan jumlah zat gizi yang dikonsumsi, baik dipandang dari segi kualitas maupun kuantitas. Remaja mempunyai kebiasaan makan dan pemilihan makanan yang kompleks dan dipengaruhi oleh berbagai faktor yang terdiri dari fisik, sosial, lingkungan, keluarga, teman sebaya, psikologi.

**c) Kebosanan**

Rasa bosan dapat muncul akibat konsumsi makanan yang kurang bervariasi. Selain itu, suasana lingkungan yang monoton saat makan juga dapat menyebabkan kebosanan. Untuk mengurangi rasa

bosan ini, perlu dilakukan peningkatan variasi menu serta perubahan suasana lingkungan saat makan.

## **2. Faktor eksternal**

### **a) Rasa makanan**

Makanan harus memenuhi syarat utama yaitu memberikan kepuasan bagi yang memakannya dan memastikan keamanannya. Cita rasa makanan muncul dari rangsangan pada indera manusia, terutama indera penglihatan, penciuman, dan pengecap. Makanan dengan cita rasa tinggi adalah makanan yang menarik, beraroma sedap, dan memiliki rasa yang lezat.

Rasa makanan dipengaruhi oleh beberapa komponen, yaitu: aroma makanan, bumbu dan bahan penyedap, keempukan makanan, kerenyahan, tingkat kematangan, dan suhu makanan.

### **b) Penampilan makanan**

Beberapa faktor yang mempengaruhi penampilan makanan adalah warna, konsistensi atau tekstur makanan, bentuk makanan yang disajikan, porsi makanan dan penyajian.

### **c) Variasi menu**

Variasi menu makanan membantu memperbaiki kualitas suatu makanan. Variasi menu lebih mempunyai arti pengembangan pemanfaatan aneka ragam bahan makanan dalam rangka memperkaya tata hidangan.

## **G. Cita Rasa Makanan**

Cita rasa makanan dihasilkan dari rangsangan pada berbagai indera manusia, terutama penglihatan, penciuman, dan pengecap. Makanan

dengan cita rasa tinggi adalah yang disajikan dengan menarik, memiliki aroma sedap, dan rasa yang lezat. Cita rasa makanan terdiri dari dua aspek utama: penampilan makanan saat disajikan dan rasa saat dimakan. Keduanya sangat penting dan perlu diperhatikan untuk menciptakan makanan yang memuaskan.<sup>19</sup>

Beberapa faktor berikut ini berkaitan dengan penampilan makanan, antara lain :

1. Warna makanan. Warna makanan berperan penting dalam penampilan makanan karena merupakan rangsangan pertama pada indera penglihatan. Warna makanan yang menarik dan tampak alami dapat memengaruhi selera makan seseorang.
2. Tekstur makanan. Tekstur adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan di dalam mulut. Gambaran dari tekstur makanan meliputi renyah, empuk, berserat, halus, keras, dan kenyal. Keempukan dan kerenyahan (crispy) ditentukan oleh mutu bahan makanan dan cara membuat yang digunakan. Tekstur makanan bervariasi lebih menyenangkan daripada satu macam tekstur makanan.
3. Bentuk makanan. Untuk membuat makanan menjadi lebih menarik biasanya dijadikan dalam bentuk-bentuk tertentu. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.
4. Porsi makanan. Besar porsi makanan adalah jumlah ukuran makana yang disajikan. Porsi untuk setiap individu berbeda bergantung pada kebutuhan makan. Porsi yang terlalu besar atau terlalu kecil akan

memengaruhi penampilan makanan. Porsi makanan juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan penampilan hidangan yang disajikan

5. Penyajian makanan. Cara menyajikan atau menghidangkan makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Jika penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik seluruh upaya yang telah dilakukan untuk menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan sia-sia.

Rasa makanan adalah faktor kedua yang mempengaruhi cita rasa setelah penampilan makanan. Jika penampilan makanan yang disajikan menarik secara visual dan dapat membangkitkan selera makan, maka cita rasa makanan akan ditentukan oleh rangsangan pada indera penciuman dan pengecapan pada tahap berikutnya.

Dalam setiap resep masakan sudah ditentukan jenis dan jumlah bumbu yang digunakan. Adapun beberapa jenis bumbu digunakan untuk dapatkan rasa yang khas, seperti penggunaan asam jawa, asam kandis, dan belimbing wuluh untuk memperoleh rasa asam.

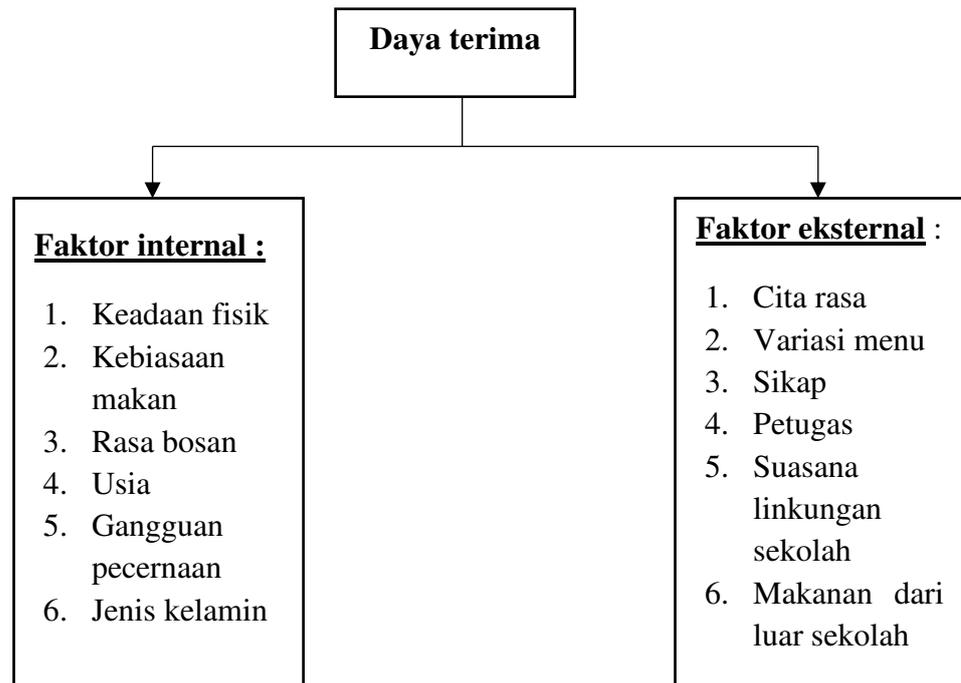
Beberapa komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah sebagai berikut :

1. Aroma makanan. Aroma makanan yaitu suatu keadaan makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera makan.
2. Bumbu dapur. Bumbu dapur atau rempah-rempah digunakan untuk membangkitkan selera karena menghasilkan bau yang sedap dan

memberikan rasa yang khas pada makanan. Rasa makanan dapat ditingkatkan dengan menambah bahan penyedap ke dalam makanan.

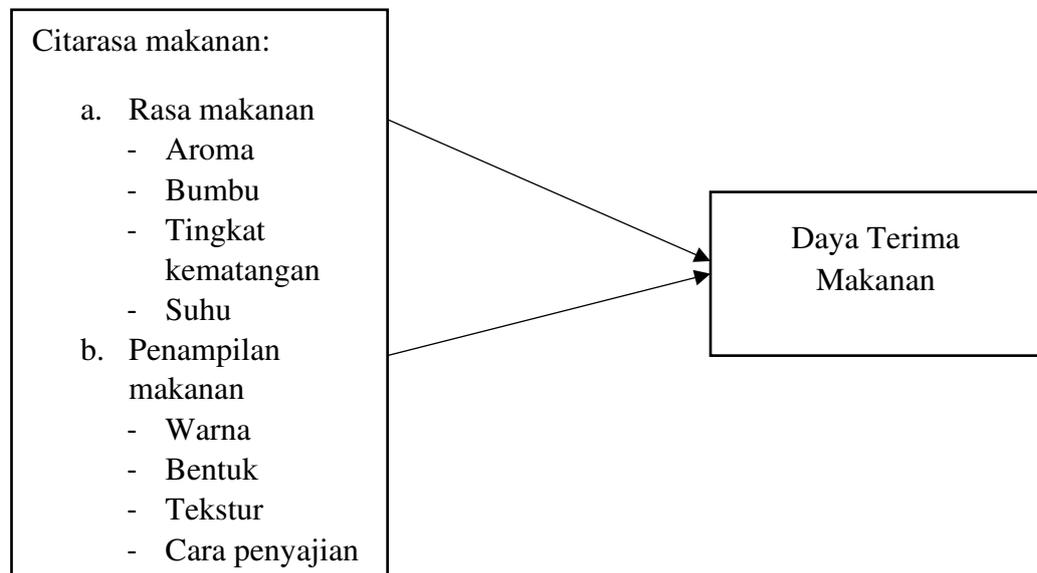
3. Keempukan makanan. Makanan lunak dapat dikunyah dengan sempurna dan dapat menghasilkan senyawa yang lebih baik sehingga intensitas rangsangan menjadi lebih tinggi. Rasa makanan ditentukan oleh kualitas bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara membuat.
4. Tingkat kematangan. Tingkat kematangan makanan dalam masakan Indonesia perlu mendapat perhatian karena pada umumnya masakan Indonesia harus dimasak hingga benar-benar matang, kecuali untuk masakan yang dibedakan antara setengah matang dan yang benar-benar matang
5. Temperatur (suhu) makanan. Temperatur makanan ketika disajikan berperan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Hal ini karena makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin dapat sangat mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan. Oleh karena itu, suhu makanan harus disesuaikan dengan waktu penyajian.<sup>19</sup>

## H. Kerangka Teori



Sumber : Ritonga (2018)

## I. Kerangka konsep



Sumber : Modifikasi aritonang (2011) dan bakri (2018)

**J. Hipotesis**

Ha : adanya hubungan cita rasa makanan dengan daya terima santri dipondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2024.

Ho : Tidak adanya hubungan cita rasa makanan dengan daya santri dipondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2024.

## L. Definisi Operasional

**Tabel 1. Definisi Operasional**

Variabel	Definisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil Ukur	Skala
Daya terima	Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan pada setiap kali waktu makan menurut kelompok makanan (makanan pokok, lauk hewani, dan sayur)	Penimbangan	Format food weighing Timbangan makanan digital	Rata-rata persentase makanan yang dihabiskan oleh santri	Rasio
				Jumlah rata-rata daya terima makanan yang dikelompokkan menjadi : 1. Baik $\geq 80\%$ 2. Kurang baik $< 80\%$ Sumber : PGRS 2013	Ordinal
CitaRasa Makanan	Tanggapan santri terhadap citarasa makanan yang disajikan	Wawancara	Kuesioner	Jumlah skor penilaian cita rasa pada setiap kali waktu makanan	Rasio

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Desain Penelitian**

Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional* dengan variabel independen dan dependen diteliti secara bersamaan. Variabel independennya adalah cita rasa makanan, sedangkan variabel dependennya adalah daya terima makanan remaja di Pondok Pesantren Thawalib Padang. Penelitian ini bersifat analitik, yaitu untuk mengetahui hubungan cita rasa makanan dengan daya terima yang disajikan di Pondok Pesantren Thawalib Padang.

### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan di Pondok Pesantren Thawalib Padang. Pelaksanaan penelitian ini dilakukan selama 12 bulan dengan waktu pembuatan proposal penelitian sampai pada ujian skripsi yang dimulai dari 2023 sampai 2024. Sedangkan penumpukan data pada penelitian ini dilakukan selama 7 hari (berdasarkan 1 kali siklus menu).

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

#### **1. Populasi**

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian yaitu seluruh santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang yang berjumlah 106 orang pada tahun ajaran 2023/2024.

#### **2. Sampel**

Sampel merupakan bagian dari populasi yang diharapkan dapat mewakili populasi secara representative. Untuk menentukan jumlah

sampel ditentukan dengan menggunakan rumus estimasi proporsi dengan populasi finit (Lemeshow,1997)

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

Keterangan :

n = Besar sampel

N = Besar Populasi (106 orang)

d = Presisi/derajat akurasi yang digunakan 10%

$Z^2 \cdot 1 - \frac{\alpha}{2}$  = Nilai kurca normal pada CI 95% (1,96)

P = Proposi suatu kejadian untuk terjadi (22,68%)

1 - P = Proposi kejadian untuk tidak terjadi

Berdasarkan perhitungan dengan rumus diatas, didapatkan jumlah sampel sebanyak 41 orang. Untuk menentukan besarnya sampel pada setiap kelas dilakukan dengan alokasi proporsional agar sampel yang diambil lebih proporsional dengan cara :

$$\text{Jumlah Sampel Setiap Kelas} = \frac{\text{jumlah Sampel}}{\text{jumlah Populasi}} \times \text{Jumlah Tiap Kelas}$$

**Tabel 2.Perhitungan dan Pengambilan Sampel**

No	Kelas	Perhitungan	Jumlah Sampel Per Kelas
1	Kelas VII	$\frac{41}{106} \times 33$ = 12,76	13
2	Kelas VIII	$\frac{41}{106} \times 29$ = 11,21	11
3	Kelas IX	$\frac{41}{106} \times 44$ = 17,01	17

Cara pengambilan sampel yang dilakukan secara sampel proporsional (*Proportional Sampling*). Pengambilan sampel

proporsional adalah teknik pengambilan sampel yang memastikan proporsi dari beberapa subpopulasi di dalam sampel mencerminkan proporsi yang sama di dalam populasi utuh. Pengambilan sampel dilakukan dengan cara setiap kelas dibagi 2 untuk yang menjadi sampel santri putra dan sampel santri putri, kemudian untuk santri putra diambil sampel dengan no urut absen ganjil sedangkan untuk santri putri diambil sampel dengan no urut absen genap

Adapun pemilihan sampel diambil dengan menetapkan kriteria sebagai berikut :

1. Bersedia menjadi responden
2. Responden dalam keadaan sehat
3. Responden dapat berkomunikasi dengan baik
4. Berada di Pondok Pesantren Thawalib Padang selama penelitian dilakukan.

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

##### **1. Data Primer**

##### **a) Daya terima**

Daya terima makanan dikumpulkan dengan cara menimbang makanan yang telah diporsikan dari Pondok Pesantren Thawalib Padang sebelum diberikan kepada santri dan kemudian di timbang kembali sisa makanan setelah makan. Daya Terima makanan dikumpulkan melalui format penilaian pada setiap kali makan selama 7 hari (berdasarkan 1 kali siklus menu) dengan 3x makan perhari yang diukur menurut kelompok makanan pokok, lauk hewani, dan sayur. Alat yang digunakan untuk menimbang

makanan adalah timbangan digital yang memiliki ketelitian 0,01 gr. Pengambilan data dilakukan oleh peneliti dan 2 mahasiswa gizi tingkat 4 yang telah diberikan persamaan persepsi tentang yang akan dilakukan saat penelitian.

#### **b) Cita rasa makanan**

Pengambilan data penilaian cita rasa makanan dilakukan wawancara menggunakan kuesione, dimana data dikumpulkan pada setiap hari setelah makan malam. Data cita rasa terdiri dari komponen rasa (aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu) dan penampilan (warna, tekstur makanan, bentuk makanan, dan cara penyajian) yang dihidangkan.

### **2. Data sekunder**

Data sekunder yang dikumpulkan mengenai gambaran umum Pondok Pesantren Thawlib, gambaran penyelenggaraan makanan, dan identitas santri Pondok Pesantren Thawlib.

## **E. Pengolahan Data**

### **1. Daya terima makanan**

Daya terima makanan yang telah didapatkan kemudian diolah dengan excel dan spss untuk didapatkan rata-rata daya terima setiap harinya yang dikelompokkan menurut kelompok makanan (makanan pokok, lauk hewani dan sayur) dan waktu makan (pagi, siang, dan malam), sehingga didapatkan rata-rata daya terima berdasarkan, kelompok makanan dan waktu makan selama 1 hari, yang dikemudian didapatkan rata-rata keseluruhan daya terima selama 1 siklus menu. Kemudian dikategorikan menjadi baik dan kurang baik yaitu :

- a) Apabila daya terima yang didapatkan  $\geq 80\%$  maka dikategorikan baik
- b) Apabila daya terima yang didapatkan  $< 80\%$  maka dikategorikan kurang baik.

## 2. Cita Rasa

Setelah dilakukan wawancara terhadap santri maka setelah melakukan pengisian kuisisioner dan editing, sehingga diketahui tingkat kesukaan terhadap rasa dan penampilan makanan yang disediakan.yang dikatergorikan sebagai berikut :

1= tidak suka

2= kurang suka

3= suka

4= sangat suka

Setelah dilakukan penskoran sesuai kuesioner maka dicari rata-rata skor berdasarkan kelompok makanan (makanan pokok, lauk hewani, dan sayur) dan waktu makanan (makan pagi, siang dan malam) dilakukan dengan cara menghitung skor masing-masing aspek yang diukur. Selanjutnya untuk mendapatkan rata-rata per hari dilakukan dengan cara menjumlahkan rata-rata skor menurut kelompok makanan. Setelah itu rata-rata rasa makanan per hari tersebut dijumlahkan sampai hari ke-7, dan dibagi dengan 7 hari untuk mendapatkan rata-rata skor selama 7 hari.

## **F. Analisis Data**

### **1. Analisis Univariat**

Analisis univariat bertujuan untuk menjelaskan atau mendeskripsikan karakteristik setiap variable penelitian. Daya terima dan cita rasa disajikan dalam bentuk mean (rata-rata) dalam 1 siklus menu, standar deviasi, nilai minimum dan maksimum, rata-rata daya terima dan penilaian cita rasa menurut waktu makan dan kelompok makanan dan kelompok daya terima baik dan kurang baik.

### **2. Analisis Bivariat**

Analisa digunakan untuk melihat hubungan antara variabel independen (cita rasa) dengan variabel dependent (daya terima) yaitu dengan menggunakan uji *pearson coreltion* untuk mengetahui tingkat keeratan antara dua variabel. kemaknaan hubungan dapat dilihat dari nilai p, apabila nilai  $p < 0,05$  maka dapat disimpulkan adanya korelasi antara variabel dan sebaliknya jika  $p > 0,05$  maka disimpulkan tidak adanya korelasi antar variabel.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

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

Pesantren Thawalib Padang adalah salah satu institusi pendidikan yang berbasiskan nilai-nilai islami yang pernah dikembangkan oleh Ayah Hamka (Abdul Karim Amrullah) yang berlokasi ditengah-tengah perumahan Cubadak Air Ampang Kuranji tepatnya di Jl. Cubadak Air No.5 Lubuk Lintah, Kec. Kuranji Kota Padang, Sumatera Barat 25172. Pesantren Thawalib merupakan sekolah milik yayasan Pondok Pesantren Thawalib Padang bukan milik masyarakat. Luas areanya  $3120 m^2$  lokasi sulit ditemukan karena berada dalam perumahan masyarakat. Fasilitas gedung yang ada di Pesantren Thawalib Padang terdiri dari ruang kelas, masjid, asrama, ruang koperasi putra dan putri, rumah dinas, dan dapur.

Program pendidikan di Pesantren Thawalib Padang ini hanya tingkat sekolah menengah pertama (SMP) atau Madrasah Tsanawiyah (MTs). Adapun Visi dari pesantren tersebut yaitu Disiplin, Cerdas, Terampil dan Berakhlak Mulia sesuai Al-Quran dan Sunnah. Sedangkan misinya adalah Menyelenggarakan pendidikan dasar dan menengah yang bercirikan Islam, Melaksanakan proses belajar mengajar dengan bimbingan efektif, menumbuhkan kembangkan budaya disiplin bagi seluruh warga madrasah, membudayakan akhlak mulia bagi seluruh masyarakat, membina life skill yang terprogram untuk menghadapi tantangan zaman, dan membudayakan disiplin bagi seluruh warga Pondok Pesantren Thawalib Padang.

## 1. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan

Gedung penyelenggaraan makanan di Pesantren Thawalib Padang terdiri atas ruang pengolahan, ruang pencucian dan ruang makan. Pada ruang makan terdiri untuk santri putra dan santri putri. Diruang makan sendiri hanya ada meja panjang untuk santri makan dan meja untuk meletakkan makanan yang akan diporsikan untuk para santri.

Penyelenggaraan makanan di Pesantren Thawalib Padang dilakukan oleh 4 tenaga pekerja. 1 orang dibagian pengawasan pengolahan makanan dan juga masuk termasuk sebagai tenaga pengelolah makanan, dan 2 orang tenaga pengolah makanan mulai dari persiapan sampai pendistribusian makanan, serta 1 orang lagi pada bagian pembelian bahan makanan dan masuk kedalam persiapan pengolahan. Proses pembelian bahan makanan kering maupun basah dilakukan 2 kali dalam seminggu yaitu hari kamis dan hari minggu yang langsung dibeli ke pasar.

Perencanaan anggaran belanja dilakukan oleh pengurus pesantren dan atas persetujuan bagian keuangan pesantren. Sumber dana untuk pengadaan bahan makanan sepenuhnya bersumber dari dana santri yang berada di pesantren.

Pengolahan makanan dilakukan 1-2 jam sebelum jam makan. Sebelum masuk jam makan, santriwati yang bertugas piket akan mengambil nasi dan lauk pauk yang telah dimasak kemudian para petugas pengolah memorsikan makanan dihadapan para santri. Pada waktu jam makan selesai, santri yang telah piket mengembalikan wadah makanan ke dapur.

Penyelenggaraan makanan ini menggunakan siklus menu 7 untuk satu semester, yang belum pernah ditukar semenjak dari tahun 2022. Adapun siklus menu yang digunakan terdapat pada lampiran F

## 2. Gambaran Umum Responden

Responden pada penelitian ini adalah santri kelas VII sampai Kelas IX yang berada pada kelompok umur 12-14 tahun yang dipilih secara acak. Berdasarkan kelompok kelas, jumlah responden yang dijadikan sampel penelitian dapat dilihat pada tabel 3.

**Tabel 3. Identitas Responden**

Kategori Kelas	n	%
Kelas VII	13	31,72
Kelas VIII	11	26,82
Kelas IX	17	41,46
Total	41	100

Berdasarkan tabel 3, diketahui jumlah santri lebih banyak dalam kelas IX yang berjumlah 17 orang dengan persentase 41,46%

## B. Hasil Penelitian

### 1. Hasil Univariat

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

#### a. Daya Terima Santri Terhadap Makanan

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan daya terima santri terhadap makanan disajikan pada tabel 4.

**Tabel 4. Rata-rata Persentase Daya Terima Santri Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Daya Terima</b>	<b>Mean</b>	<b>SD</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>n</b>
	89,49	2,65	79,86	93,77	41

Rata-rata daya terima makanan sebesar 89,49% dengan minimal 79,86% dan maksimal 93,77%. Dilihat dari presentase daya terima makanan dapat dikatakan baik karena diatas 80%. Daya terima santri ini dapat dikelompokkan menjadi baik dan kurang baik disajikan pada tabel 5.

**Tabel 5. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Daya Terima Santri Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Daya terima</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Kurang	1	2,44
Baik	40	97,56
Total	41	100

Didapatkan bahwa santri yang memiliki persentrase daya terima baik yaitu 97,56% sedangkan santri dengan daya terima kurang yaitu 2,44%. Daya terima berdasarkan kelompok makanan disajikan dalam tabel 6.

**Tabel 6. Rata-rata Persentase Daya Terima Santri Berdasarkan Kelompok Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Daya terima</b>	<b>Mean</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>
Makanan Pokok	95,80	90,00	99,00
Lauk Hewani	86,78	75,00	96,00
Sayuran	82,76	70,00	98,00

Diketahui bahwa rata-rata daya terima terendah yaitu pada sayuran (82,76%) yang artinya daya terima santri terhadap sayuran kurang. Daya terima santri berdasarkan waktu makan dapat dikelompokkan menjadi baik dan kurang baik disajikan pada tabel 7.

**Tabel 7. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Daya Terima Santri Menurut Kelompok Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Kelompok makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Makanan pokok		
Kurang	0	0,00
Baik	41	100,00
Lauk Hewani		
Kurang	5	12,20
Baik	36	87,80
Sayur		
Kurang	16	39,02
Baik	25	60,98

Diketahui bahwa persentase responden berdasarkan daya terima kurang pada kelompok sayur sebesar 39,02%. Daya terima berdasarkan waktu makanan disajikan pada tabel 8.

**Tabel 8. Rata-rata Persentase Daya Terima Santri Menurut Waktu Makan di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Daya terima</b>	<b>Mean</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>
Makan Pagi	91,36%	82,53%	99,39%
Makan Siang	88,24%	75,02%	97,11%
Makan Malam	89,15%	82,26%	99,09%

Diketahui bahwa rata-rata persentase jam makan paling rendah yaitu pada saat makan siang (88,24%)

#### **b. Penilaian Citarasa Makanan**

Berdasarkan hasil penelitian didapatkan penilaian cita rasa terhadap makanan disajikan pada tabel 9.

**Tabel 9. Rata-Rata Penilaian CitaRasa Makanan oleh Santri Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>CitaRasa</b>	<b>Mean</b>	<b>SD</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>n</b>
	2,7	0,07	2,54	2,92	41

Rata-rata penilaian citarasa makananan yaitu 2,7 dengan minimal 2,54 dan maksimal 2,92. Kemudian penilaian cita rasa dibagi menjadi kategori suka dan tidak suka dengan kategori jika diatas rata-rata dikatakan suka, jika dibawah rata-rata dikatakan tidak suka. yang dimana penilaian citarasa dibagi menjadi dua yaitu penilaian rasa dan penampilan yaitu sebagai berikut :

Rasa makanan yang diteliti dalam penelitian ini adalah aroma, bumbu, tingkat kematangan, dah suhu makanan yang disajikan pada tabel 10.

**Tabel 10. Distribusi Frekuensi Terhadap Penilaian Rasa Makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Rasa makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Tidak Suka	21	51,22
Suka	20	48,78
Total	41	100

Berdasarkan tabel 10 dapat dilihat bahwa lebih dari setengah santri (51,22%) tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan. Rasa makanan memiliki 4 aspek yaitu : aroma, bumbu, tingkat kematangan dan suhu makanan. Berikut tabel distribusi frekuensi masing-masing aspek rasa makanan :

**Tabel 11. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Aspek Penilaian Rasa Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Aspek Rasa Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Aroma		
Suka	18	43,90
Tidak suka	23	56,10
Bumbu		
Suka	6	14,63
Tidak suka	35	85,37

<b>Aspek Rasa Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Tingkat kematangan		
Suka	41	100
Tidak suka	0	0
Suhu makanan		
Suka	36	87,80
Tidak suka	5	12,20

Berdasarkan tabel 11 dapat dilihat bahwa penilaian rasa makanan lebih banyak Santri (85,37%) yang menilai bumbu kurang suka, sebanyak 85,37% santri tidak suka dengan aroma makanan sebanyak, 56,10% dan santri menilai suhu makanan yang disajikan tidak sesuai sebanyak 12,20%.

Penampilan makanan yang diteliti dalam penelitian ini adalah warna, bentuk, tekstur dan cara penyajian. Berdasarkan pengumpulan data diperoleh distribusi frekuensi penampilan makanan yang disajikan pada tabel 12.

**Tabel 12. Distribusi Frekuensi Terhadap Penilaian Penampilan Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Penampilan Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Tidak Menarik	18	43,9
Menarik	23	56,1
Total	41	100

Berdasarkan tabel 12 dapat dilihat bahwa lebih dari setengah (56,1%) dari santri menilai penampilan makanan yang disajikan tidak menarik.

Penampilan makanan memiliki 4 aspek yaitu warna, bentuk, tekstur dan cara penyajian. Berikut tabel distribusi frekuensi masing-masing aspek rasa makanan pada tabel 13 berikut :

**Tabel 13. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Aspek Penilaian Penampilan Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Aspek Penampilan Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Warna		
Menarik	23	56,10
Tidak Menarik	18	43,90
Bentuk		
Menarik	33	80,49
Tidak Menarik	8	19,51
Tekstur		
Menarik	25	60,98
Tidak menarik	16	39,02
Penyajian		
Menarik	18	43,90
Tidak menarik	23	56,10

Berdasarkan tabel 13 dapat dilihat bahwa penilaian penampilan makanan lebih banyak santri (56,10%) yang menilai penyajian makanan tidak menarik, sebanyak 43,90% santri menilai warna makanan yang disajikan tidak menarik, sebanyak 39,02% santri menilai tekstur makanan yang disajikan tidak sesuai, sebanyak 32,7% santri menilai bentuk makanan tidak menarik.

Penilaian cita rasa makanan berdasarkan kelompok makanan disajikan pada tabel 14.

**Tabel 14. Distribusi Frekuensi Responden Terhadap Penilaian CitaRasa Berdasarkan Kelompok Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Aspek Penilaian CitaRasa Berdasarkan Kelompok Makanan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Makanan Pokok		
Suka	38	93
Tidak Suka	3	7
Lauk Hewani		
Suka	28	68
Tidak Suka	13	32

<b>Aspek Penilaian CitaRasa Berdasarkan Kelompok Makan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Sayur		
Suka	12	29
Tidak Suka	29	71

Berdasarkan tabel 14 dapat dilihat bahwa penilaian citarasa makanan lebih banyak santri (93%) yang menilai suka pada makanan pokok, sebanyak 68% santri menilai suka pada citarasa lauk hewani, sebanyak 29% santri menilai suka pada citarasa sayur.

Berdasarkan waktu makanan penilaian cita rasa makanan yang disajikan pada tabel 15.

**Tabel 15. Distribusi Frekuensi Responden Terhadap Penilaian CitaRasa Berdasarkan Kelompok Makanan Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Aspek Penilaian CitaRasa Berdasarkan Waktu Makan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Makan Pagi		
Suka	31	75,76
Tidak Suka	10	24,36
Makan Siang		
Suka	26	64,61
Tidak Suka	15	35,39
Makan Malam		
Suka	25	60,98
Tidak Suka	16	39,02

Berdasarkan tabel 15 dapat dilihat bahwa penilaian citarasa makanan lebih banyak santri (75,76%) yang menilai suka pada waktu makanan pagi, sebanyak 64,61% santri menilai suka pada citarasa makan siang, sebanyak 60,98% santri menilai suka pada citarasa pada waktu makan malam.

## 2. Hasil Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan antara variabel independen dan dependen, maka dilakukan dengan uji statistik dengan menggunakan uji *pearson corelition*. Hubungan cita rasa makanan dengan daya terima santri dapat dilihat pada tabel 16 sebagai berikut :

**Tabel 16. Hubungan CitaRasa Makanan dengan Daya Terima Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

Variabel	Sig.	<i>Pearson Correlation</i>
Hubungan Citarasa makanan dengan daya terima	0,04	0,326

Berdasarkan uji *pearson corelation* diperoleh p value < 0,05 dapat disimpulkan bahwa ada korelasi atau hubungan citarasa makanan dengan daya terima. Untuk hasil uji *pearson corelation Product Moment* didapatkan 0,3326 yang artinya korelasi atau hubungan antara cita rasa makanan dengan daya terima lemah.

## C. Pembahasan

### 1. Keterbatasan penelitian

Penelitian ini memiliki keterbatasan yaitu menu sayur yang disajikan akan berbeda dengan siklus menu yang ditetapkan karena sesuai dengan ketersediaan bahan yang ada di pasar maupun di stok.

### 2. Analisis Univariat

#### a. Daya Terima Santri terhadap Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata daya terima makanan santri yaitu sebesar 84,49% dengan rata-rata daya terima makanan pokok 95,80%, lauk hewani 86,78%, dan sayuran 82,76%. Presentasi responden dengan baik sebesar 97,56% dan ketegori kurang baik

sebesar 2,44%. Hal ini didapatkan berdasarkan hasil kusioner bahwa santri tidak menyukai rasa dan penampilan dan dari sambal ikan tongkol, sayur bening kangkung dan bayam. Dilihat dari dari penampilan warna sayur kangkung dan bayam berwarna hijau pucat dan dengan kuahnya yang keruh. Sedangkan untuk sambal ikan tongkol memiliki rasa yang tidak enak dikarenakan bumbu yang digunakan mengakibatkan rasa sambalnya terasa pahit.

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Daya terima sendiri sebagai tolak ukur kepuasan santri dalam penyelenggaraan makanan disekolah.<sup>20</sup>

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, sayur yang digunakan bahan yang sama Sehingga santri merasa bosan dengan menu sayur yang hanya kangkung saja. Sebaiknya penggunaan bahan 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>7</sup>

## **b. Penilaian CitaRasa Makanan**

Hasil penelitian yang dilihat dari rasa makanan yang disajikan setengah dari santri (51,22%) tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan. Presentase yang didapatkan dari masing-masing aspek mengenai rasa makanan yaitu sebanyak 85,37% santri tidak suka dengan bumbu makanan, sebanyak 56,10% santri tidak suka dengan aroma makanan dan sebanyak 12,20% santri tidak suka dengan suhu makanan yang disajikan.

Pada hasil penelitian yang dilakukan, santri tidak suka dengan bumbu makanan. Menurut penilaian santri untuk sambal ikan tongkol dan sambal ikan nila bumbu sambalnya terasa pahit. Sehingga rasa kurang pada sambal ikan tongkol dan sambal ikan nila kurang enak. Menurut penilaian santri aroma nasi goreng kurang sedap. Hal ini disebabkan makanan yang baru dimasak dalam kondisi panas langsung ditutup dengan tutup panci sehingga pada saat dibuka menimbulkan aroma yang kurang sedap. Menurut penilaian santri suhu makanan yang disajikan terutama nasi sering dalam keadaan dingin. Hal ini dikarenakan makanan dimasak satu atau dua jam sebelum jam makan.

Bumbu adalah bahan yang ditambahkan pada makanan dengan maksud untuk mendapatkan rasa makanan yang enak dan rasa yang tepat setiap kali pemasakan. Setiap resep masakan sudah ditentukan jenis bumbu yang digunakan dan banyaknya masing-masing bumbu tersebut. Bau yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat membangkitkan selera karena memberikan rasa makanan yang khas.<sup>21</sup>.

Berdasarkan teori yang menyatakan bahwa disamping bumbu yang sedap, berbagai bumbu yang digunakan dapat pula membangkitkan selera karena memberikan rasa makanan yang khas dan dapat mempengaruhi daya terima makan yang akhirnya meninggalkan sisa makanan<sup>7</sup>

Aroma sebagai penentu rasa makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera makan. Aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera makan.<sup>22</sup>

Suhu makanan juga memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan karena makanan yang sudah tidak hangat lagi akan mengurangi selera untuk mengkonsumsinya.<sup>8</sup> Pengaturan suhu pada waktu penyajian memegang peran penting dalam menentukan cita rasa makanan. Makanan yang disajikan dalam kondisi yang terlalu panas atau terlalu dingin akan mempengaruhi sensitifitas syaraf pengecap pasien terhadap makanan<sup>21</sup>

Hasil penelitian yang dilihat dari penampilan makanan yang disajikan bahwa hampir setengah dari santri (56,1%) menyatakan tidak menarik dengan penampilan makanan yang disajikan. Presentase yang didapatkan dari masing-masing mengenai penampilan makanan yaitu sebanyak 56,10% yang menilai penyajian makanan yang disajikan tidak menarik, sebanyak 43,90% santri menilai warna makanan yang

disajikan tidak menarik, sebanyak 39,02% santri menilai tekstur makanan yang disajikan tidak sesuai.

Pada hasil penelitian yang dilakukan, santri menyatakan tidak menarik dengan penyajian makanan. Alat penyajian yang digunakan yaitu piring plastik yang datar sehingga jika menu yang berkuah isinya full, sehingga pada saat membawanya akan susah. Menurut penilaian santri, warna sayuran yang pucat dan kurang berwarna. penampilan warna sayur kangkung dan bayam berwarna hijau pucat dan dengan kuahnya yang keruh. Menurut penilaian santri tekstur sambal ikan sarai yang disajikan keras sehingga santri tidak berselera untuk memakannya.

Penyajian makanan merupakan indikator terakhir dari proses penyelenggaraan makanan. Meskipun makanan diolah dengan cita rasa yang tinggi tetapi bila penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak akan berarti, karena makanan yang ditampilkan waktu disajikan akan merangsang indra penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa.<sup>7</sup>

Kombinasi warna menjadi sangat penting dalam membuat makanan menjadi menarik. Oleh karena itu dalam suatu menu yang baik haruslah mempunyai kombinasi warna lebih dari dua macam.<sup>9</sup> Pemilihan bahan makanan dan cara pengolahan bahan makanan sangat mempengaruhi warna dan juga tampilan pada makanan yang disajikan. warna dan bentuk makanan dapat juga digunakan untuk menimbulkan ketertarikan dalam menu karena dari bermacam-macam warna dan

bentuk makanan yang disajikan akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan.<sup>23</sup>

Tekstur makanan adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dapat dideteksi dengan baik, yaitu dengan merasakan makanan di dalam mulut.<sup>22</sup> Tekstur dapat mempengaruhi rasa yang ditimbulkan. Tekstur makanan itu sendiri dipengaruhi oleh cara pengolahan, potongan, bentuk, mutu bahan yang digunakan dan cara memasaknya.<sup>9</sup>

### **3. Analisis Bivariat**

Hubungan citarasa makanan dengan daya terima santri diperoleh dari hasil uji rasa makanan. Hasil uji statistik menunjukkan p value > 0,05. Hal ini menandakan bahwa ada korelasi atau hubungan rasa makanan dengan daya terima santri.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di International Muhammadiyah Boarding School (IMBS) Miftakhul Ulum Pekajangan, terdapat hubungan yang bermakna antara citarasa dengan daya terima,<sup>8</sup> dan sejalandengan penelitian yang dilakukan di RSUD Teluk Kuantana dimana ada hubungan antara citarasa makanan dengan daya terima.<sup>24</sup>

Tetapi penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Sekolah Tinggi Transportasi Darat Setu Bekasi bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara Citarasa makanan dengan daya terima makanan. Hal ini disebabkan Keadaan ini disebabkan karena siswa tidak diperbolehkan makan di luar. Sehingga siswa hanya bisa makan makanan yang di sajikan oleh institusi.<sup>25</sup>

Beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas makanan yaitu penampilan dan rasa makanan. Faktor penampilan sangat mempengaruhi kesan pertama konsumen,<sup>26</sup> namun kualitas makanan bukan hanya dilihat dengan penampilan saja makanan namun juga disebabkan oleh rasa dari makanan itu sendiri. Apabila penampilan makanan merupakan rangsangan syaraf yang melalui indera penglihatan dan mampu membangkitkan nafsu makan untuk merasakan makanan tersebut, maka pada tahap selanjutnya makanan tersebut akan ditentukan oleh rangsangan indera pengecap dan indera penciuman.<sup>27</sup>

Rasa makanan merupakan salah satu faktor yang menentukan cita rasa makanan. Tujuan mengolah dan memasak makanan adalah untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa yang tinggi sehingga memuaskan bagi yang memakannya. Rasa makanan adalah aspek penilaian makanan yang suka untuk dinilai secara akurat jika dibandingkan dengan tekstur dan warna makanan. Rasa makanan sangat bersifat subjektif, tergantung selera yang mengkonsumsinya.<sup>22</sup>

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

1. Rata-rata daya terima santri terhadap makanan di Pesantren Thawalib Padang tahun 2024 dapat dikatakan baik yaitu 89,49%.
2. Lebih dari setengah santri (51,22%) tidak suka dengan rasa makanan yang disajikan dan lebih dari setengah santri (56,1%) dari santri menilai penampilan makanan yang disajikan tidak menarik.
3. Ada korelasi atau hubungan Citarasa makanan dengan daya terima santri terhadap makanan di Pesantren Thawalib Padang tahun 2024

### **B. Saran**

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

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kaenong Km, Dachlan Dm, Salam A. Description Of Macro Nutrient Intake, Nutritional Status, And Level Of Satisfaction Of Students Organizing Systems Of Food Served In Ummul Mukminin Boarding School Makassar. Published Online 2014:1–9.
2. Lubis Mz, Madanijah S. Tingkat Kesukaan Dan Daya Terima Makanan Serta Hubungannya Dengan Kecukupan Energi Dan Zat Gizi Pada Santri Putri Mts Darul Muttaqien Bogor. Published Online 2015.
3. Apriyani, D A, Sunarti. Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen (Survei Pada Konsumen The Little A Coffee Shop Sidoarjo). J Adm Bisnis. 2017;51(2):1–7. Www.Bisnissurabaya.Com
4. Boyke Pr. Analisis Faktor Risiko Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Jiwa Di Rumah Sakit Jiwa Prof. Dr. V. L Ratumbusang Manado. Gizido. 2014;6(2):197–203.
5. Ronitawati P, Simangunsong Dwt. Analisis Kualitas Makanan Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen Pada Penyelenggaraan Makanan Di Kantin Universitas Esa Unggul. Nutr Diaita. 2016;8(2):65–70.
6. Liber, Andarwulan N, Adawiyah Dr. Peningkatan Kualitas Cita Rasa Makanan Rumah Sakit Untuk Mempercepat Penyembuhan Pasien. J Mutu Pangan. 2014;1(2):83–90.
7. Moehyi S. Penyelenggaraan Institusi Dan Jasa Boga. Bharata; 1992.
8. Gizi P, Makanan M, Sisa Dan. Makanan Di International Muhammadiyah Boarding School ( IMBS ) Miftakhul Ulum Pekajangan The Relationship Between Nutritional Knowledge And Food Quality With Food Waste At The International Muhammadiyah Boarding School ( IMBS ) Miftakhul Ulum Pekajangan. 2022;3(1):8–16.
9. Gizi Ps, Psikologi F, Kesehatan Dan, Islam U, Walisongo N. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi Di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. Published Online 2019.
10. Bachyar Baiw. Sistem Penyelenggaraan Makanan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2017.
11. Elmiar Muchatob. Buku Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Kelompok. Tenaga Gizi Pusat Bersama Dengan Spag Depkes; 1991.
12. Hadi Purnomo. Manajemen Pendidikan Pondok Pesantren. Bildung Pustaka Utama; 2017.

13. Nurlaela E, Gobel Sy V. Intervensi Modul Penyelenggaraan Makanan Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Pengolah Makanan Di Pondok Pesantren Kota Kendari. *Heal Inf J Penelit.* 2020;12(1):46–52. Doi:10.36990/Hijp.Vi.147
14. Retno Widyati. *Pengolahan Makanan.* Gramedia Widiasarana; 2004.
15. Nursiah Mukrie. *Manajemen Institusi.* Akademi Gizi; 1996.
16. Sunarya I, Puspita Wl. Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Swakelola Dan Outsourcing. *Pontianak Nutr J.* 2018;1(2):74–77.
17. Lastmi Wayansari. Irfanny Z Anwar. Zul Amri. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan.* Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
18. Velawati M, Kusuma Hs, Fitriyanti Ar, Hagnyonowati. Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan Di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pematang. *Pros Semin Nas Unimus.* 2021;4:1147–1160.
19. Siregar Rohanta Nurul Salsa Nilawati Manuntun Rotua Gede Surata. *Gizi Kuliner Dasar.* Penerbit Buku Kedokteran Egc; 2019.
20. Sunarya I, Puspita Wl. Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing. *Pontianak Nutr J.* 2019;1(2):74. Doi:10.30602/Pnj.V1i2.292
21. Sumardilah Dewi Sri. Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit. *J Kesehat.* 2022;13(1):101–109. [Http://Ejurnal.Poltekkes-Tjk.Ac.Id/Index.Php/Jk](http://Ejurnal.Poltekkes-Tjk.Ac.Id/Index.Php/Jk)
22. Telisa I, Hartati Y, Siregar A. Tingkat Kepuasan Terhadap Cita Rasa Dan Penampilan Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Asrama. 2023;2(3):70–76.
23. Mariasih Nk, Nanak Antarini Aa, Eka Padmiari Ia. Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan Dengan Lama Hari Rawat Di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan. *J Ilmu Gizi J Nutr Sci.* 2023;12(2):79–87. Doi:10.33992/Jig.V12i2.1594
24. Nurhamidah N, Yensasnidar Y, Manora E. Hubungan Penampilan, Rasa Dan Keramahan Penyajian Terhadap Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Rsud Arosuka Solok. *Sainstek J Sains Dan Teknol.* 2019;11(2):56. Doi:10.31958/Js.V11i2.1619
25. Lemut Miate A, Nurdini D. Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Sisa

Makanan Pada Taruna/Taruni Sekolah Transportasi Darat Bekasi. *J Ilm Gizi Kesehat.* 2020;8(November):1–15.

26. Kartini Rf, Primadona S. Hubungan Bentuk, Rasa Makanan, Dan Cara Penyajian Dengan Sisa Makanan Selingan Pada Pasien Anak Di Rumah Sakit Angkatan Laut Dr. Ramelan Surabaya. *Amerta Nutr.* 2018;2(3):212. Doi:10.20473/Amnt.V2i3.2018.212-218
27. Habiba Ra, Adriani M. Hubungan Depresi, Asupan, Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makan Pagi Pasien Rawat Inap (Studi Di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya). *Amerta Nutr.* 2017;1(3):198. Doi:10.20473/Amnt.V1i3.2017.198-208

# LAMPIRAN

*Lampiran A. Surat pernyataan Bersedia Menjadi Responden*

**PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Jenis kelamin :

Kelas :

Menyatakan bersedia untuk menjadi responden dan akan mengikuti tahapan penelitian tentang “Hubungan Cita Rasa Makan Dengan Daya Terima Pada Santri Di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024” yang akan dilakukan oleh Fadhilah Khairunnisa.

Padang, 2024  
Yang Membuat Pernyataan

( )

*Lampiran B. Kuesioner Penelitian*

**FORMAT DAYA TERIMA RESPONDEK PONDOK PESANTREN  
THAWALIB PADANG TAHUN 2024**

No Urut Responden :

Nama responden :

Hari/tanggal :

Hari ke :

Hari/tanggal	Waktu makan	Kelompok makanan	Berat awal (gr)	Berat sisa (gr)	% sisa makanan
	Pagi	Makanan pokok			
		Lauk Hewani			
		Sayur			
	Siang	Makanan pokok			
		Lauk Hewani			
		Sayur			
	Malam	Makanan pokok			
		Lauk Hewani			
		Sayur			

*Lampiran C. Format Daya Terima dan Cita Rasa*

**KUESIONER PENELITIAN**

**HUBUNGAN CITA RASA MAKAN DENGAN DAYA TERIMA PADA  
SANTRI DI PONDOK PESANTREN THAWALIB PADANG TAHUN 2024**

Hari/Tanggal :

No Urut Responden :

Hari ke :

**D. IDENTITAS RESPONDEN**

Nama Lengkap :

Umur :

Kelas :

**E. MENU YANG DISAJIKAN**

Pagi :

Siang :

Malam :

**F. KATEGORI PENILIAN**

Tidak Suka

Kurang Suka

Suka

Sangat Suka

**KUESIONER ASPEK CITA RASA MAKAN DENGAN DAYA TERIMA  
PADA SANTRI DI PONDOK PESANTREN THAWALIB PADANG  
TAHUN 2024**

*Petunjuk : isi kuesioner dengan memberikan ceklis pada salah satu pilihan Tidak Suka  
Kurang Suka, Suka dan Sangat Suka*

**Jadwal makan :**

**Siklus Menu ke :**

**1. Makanan pokok**

**Nama masakan :**

<b>Aspek Penilaian</b>	<b>Tidak Suka</b>	<b>Kurang Suka</b>	<b>Suka</b>	<b>Sangat Suka</b>
Aroma				
Bumbu				
Tingkat Kematangan				
Suhu Makanan				
Warna				
Bentuk				
Tekstur				
Cara Penyajian				
Komentar :				

**2. Lauk Hewani**

**Nama masakan :**

<b>Aspek Penilaian</b>	<b>Tidak Suka</b>	<b>Kurang Suka</b>	<b>Suka</b>	<b>Sangat Suka</b>
Aroma				
Bumbu				
Tingkat Kematangan				
Suhu Makanan				
Warna				
Bentuk				
Tekstur				
Cara Penyajian				
Komentar :				

### 3. Sayur

Nama masakan :

<b>Aspek Penilaian</b>	<b>Tidak Suka</b>	<b>Kurang Suka</b>	<b>Suka</b>	<b>Sangat Suka</b>
Aroma				
Bumbu				
Tingkat Kematangan				
Suhu Makanan				
Warna				
Bentuk				
Tekstur				
Cara Penyajian				
Komentar :				

## Lampiran D. Surat Izin Penelitian



Nomor : PP.08.02/1809/2024  
Lampiran : -  
Hal : **Izin Penelitian**

22 Januari 2024

**Yth. Kepala Sekolah Pondok Pesantren Thawalib Padang**  
di-  
tempat

Dengan hormat,

Salah satu tuntutan kurikulum Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika adalah mewajibkan mahasiswa semester VIII (delapan) untuk membuat suatu penelitian dengan hasil akhir berupa Skripsi, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah Pondok Pesantren Thawalib Padang. Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan kegiatan penelitian yaitu:

Nama : Fadhilah Khairunnisa  
NIM : 202210612  
Judul Penelitian : Hubungan Kualitas Makanan Ditinjau Dari Aspek CitaRasa Makanan Dengan Daya Terima Pada Santri Di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024  
Tempat Penelitian : Pondok Pesantren Thawalib Padang  
Waktu Penelitian : Januari s/d Juni 2024

Demikian surat ini kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang,

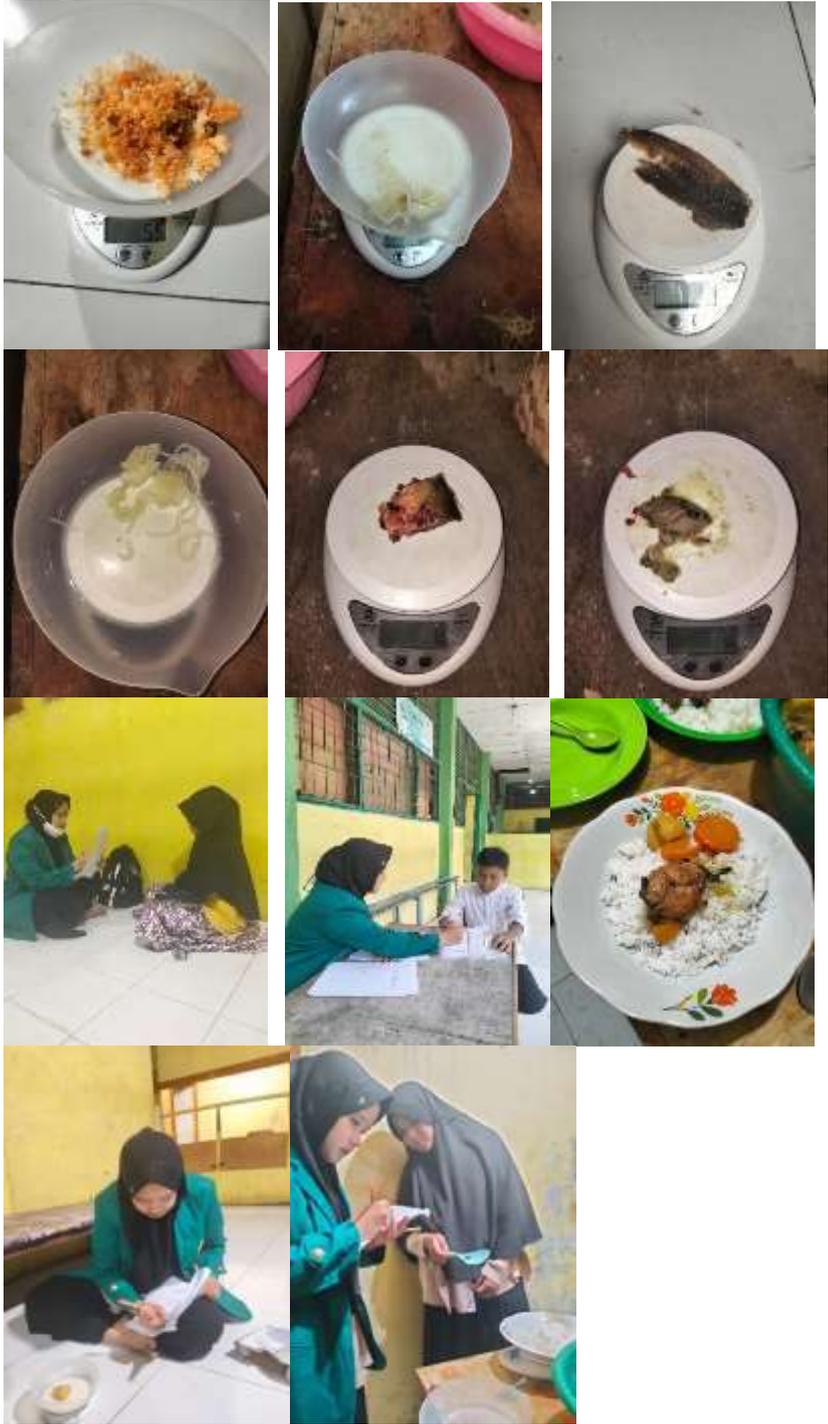


**RENIDAYATI, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa**

Tembusan:

1. Kepala Sekolah Pondok Pesantren Thawalib Padang
2. Arsip

*Lampiran E. Dokumentasi*



*Lampiran F. Siklus menu*

Waktu makan	Hari						
	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jum'at	Sabtu	Minggu
Pagi	Nasi Putih	Nasi putih	Nasi Putih	Nasi putih	Nasi Putih	Nasi putih	Nasi goreng
	Sambal ikan asin + tahu	Soto Bihun Tahu	Sambal ikan teri + tempe	Telur balado ikan teri	Tahu Kecap	Mie goreng	Telur mata sapi
	Sup Wortel		Sayur Bayam	Sayur kangkung			
Siang	Nasi Putih	Nasi putih	Nasi Putih	Nasi putih	Nasi Putih	Nasi putih	Nasi Putih
	Gulai ikan tongkol + tempe	Lele goreng cabai merah	Ikan sarai sarai goreng cabai merah	Ikan Tongkol goreng cabai merah	Telur balado ikan teri	Ikan Tongkol goreng cabai merah	Ikan Nila goreng cabai merah
		Soto Bihun Tahu	Sayur Kangkung	Sayur kol bihun	Sayur Kangkung	Sayur kol bihun	Sayur bayam
Malam	Nasi Putih	Nasi putih	Nasi Putih	Nasi putih	Nasi Putih	Nasi putih	Nasi Putih
	Telur dadar	Ayam Gulai	Ikan Nila goreng cabai merah	Ayam Gulai	Tahu tempe goreng cabai merah	Lele goreng cabai merah	Sup ayam
	Sayur Kangkung		Sayur Kangkung		Sayur kangkung	Sayur kol bihun	

*Lampiran G. Master Daya Terima*

No. Urut Sampel	Nama Responden	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu	Rata-rata
1	Ilhami Fahma Albadri	80%	94%	80%	90%	88%	92%	96%	<b>88,51 %</b>
2	Kayla Altha Funisa	93%	87%	94%	84%	93%	92%	87%	<b>90,03 %</b>
3	Hafizah	80%	97%	86%	82%	92%	87%	90%	<b>87,92 %</b>
4	Qaira Setyani	92%	75%	89%	95%	83%	99%	100%	<b>90,36 %</b>
5	Sri Marta Fanic	89%	91%	90%	89%	97%	94%	95%	<b>92,22 %</b>
6	Olivia Mehyani Putri	79%	78%	86%	92%	87%	98%	86%	<b>86,50 %</b>
7	Reiycha Euncie Kleyara	87%	87%	87%	93%	93%	94%	89%	<b>90,03 %</b>
8	Qory Aulia Aldiman	86%	91%	88%	84%	89%	90%	90%	<b>88,41 %</b>
9	Carisa Nurfadhila Albet	86%	85%	80%	95%	86%	95%	88%	<b>87,62 %</b>
10	Putri Jaya Lestari	91%	84%	99%	92%	97%	91%	93%	<b>92,45 %</b>
11	Gesya Zivana Fitria	92%	83%	85%	84%	86%	89%	95%	<b>87,60 %</b>
12	Ardita Rasti Rahya Ningsih	72%	75%	77%	81%	84%	80%	91%	<b>79,86 %</b>
13	Najla Indriani	88%	85%	76%	88%	80%	100%	100%	<b>88,13 %</b>
14	Athiyah Fahriyah	89%	93%	99%	92%	92%	98%	94%	<b>93,77 %</b>
15	Widia Lestrari	92%	87%	85%	79%	98%	81%	90%	<b>87,32 %</b>
16	Kesha Sabina Asar	75%	91%	90%	96%	78%	96%	93%	<b>88,36 %</b>
17	Hanifah Dzakariyah Sakhi	88%	84%	83%	97%	99%	98%	100%	<b>92,50 %</b>
18	Nuri Luthfi Cantika	89%	85%	90%	74%	95%	96%	96%	<b>89,43 %</b>
19	Atika Balqis Azizah	77%	82%	86%	90%	90%	91%	84%	<b>85,94 %</b>
20	Nurul Fitri Suliistiyani	89%	94%	85%	94%	94%	100%	98%	<b>93,28 %</b>
21	Kasih Adelia	82%	93%	89%	81%	83%	89%	100%	<b>88,14 %</b>
22	Gali Andra Wijaya	88%	94%	91%	94%	88%	94%	80%	<b>90,08 %</b>
23	Abdul Bara	78%	85%	85%	90%	90%	94%	96%	<b>88,37 %</b>

No. Urut Sampel	Nama Responden	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu	Rata-rata
24	Muhammad Shabri	81%	94%	84%	86%	98%	92%	99%	<b>90,76%</b>
25	Muhammad Rendy	89%	89%	95%	94%	91%	98%	91%	<b>92,29%</b>
26	Fasabbhi Maulana Albri	96%	89%	88%	96%	89%	84%	93%	<b>90,81%</b>
27	Farhi yan fatahillah	89%	82%	85%	93%	90%	93%	91%	<b>89,04%</b>
28	Rouf Rahma Kurniawan	89%	84%	76%	81%	74%	88%	94%	<b>83,93%</b>
29	Zul Aqli Tanjung	84%	93%	96%	89%	97%	87%	93%	<b>91,08%</b>
30	Muhammad Zikra	73%	88%	87%	93%	98%	91%	88%	<b>88,49%</b>
31	Muhammad Albirunni	91%	88%	87%	87%	85%	84%	100%	<b>88,72%</b>
32	Ulhaq Nur Karim	90%	79%	85%	93%	91%	93%	93%	<b>89,11%</b>
33	Muhammad Rofiq Azzuhri	94%	93%	84%	88%	95%	92%	95%	<b>91,73%</b>
34	Muhammmad Rafa Hamdani	79%	95%	80%	90%	93%	87%	96%	<b>88,66%</b>
35	Valdo Mantvani	93%	79%	89%	93%	95%	84%	93%	<b>89,28%</b>
36	Zello Edkysan	87%	95%	99%	93%	82%	89%	100%	<b>91,86%</b>
37	Izam Arwansyah	93%	90%	86%	90%	94%	96%	95%	<b>91,84%</b>
38	Feri Hamka	95%	91%	88%	87%	85%	89%	92%	<b>89,62%</b>
39	Muhammad Rafly	82%	90%	94%	90%	90%	91%	87%	<b>89,25%</b>
40	Firmansyah Az Dzaky	87%	94%	94%	87%	91%	96%	97%	<b>92,26%</b>
41	Ale Ronald	94%	99%	98%	93%	92%	90%	89%	<b>93,41%</b>
<b>JUMLAH</b>		<b>87%</b>	<b>88%</b>	<b>88%</b>	<b>89%</b>	<b>90%</b>	<b>92%</b>	<b>93%</b>	<b>89,49%</b>

*Lampiran H. Master CitaRasa Makanan*

No.Urut	Aroma	Bumbu	Tingkat Kematangan	Suhu	Warna	Bentuk	Tekstur	Cara Penyajian	Rata-rata
1	2,78	2,18	2,96	2,81	2,86	2,83	2,90	2,90	<b>2,78</b>
2	2,70	2,30	3,00	2,38	2,89	2,89	2,89	2,75	<b>2,72</b>
3	3,00	2,55	2,96	2,89	2,97	2,67	2,35	2,72	<b>2,76</b>
4	2,83	2,46	2,93	2,30	2,96	2,85	2,82	2,58	<b>2,72</b>
5	2,70	2,34	2,86	2,93	2,96	2,89	2,89	2,70	<b>2,78</b>
6	2,79	2,02	2,86	2,72	2,82	2,81	2,82	2,46	<b>2,66</b>
7	2,34	2,78	2,93	2,89	2,64	2,83	2,78	2,73	<b>2,74</b>
8	2,27	1,97	2,89	2,79	2,79	2,83	2,53	2,28	<b>2,54</b>
9	2,33	2,10	2,93	2,86	2,68	2,76	2,65	2,75	<b>2,63</b>
10	2,73	2,42	3,00	2,74	2,74	2,83	2,75	2,43	<b>2,71</b>
11	2,41	2,13	2,98	2,82	2,65	2,83	2,60	2,54	<b>2,62</b>
12	2,50	2,69	2,96	2,41	2,75	2,76	2,51	2,46	<b>2,63</b>
13	2,48	2,66	2,82	2,85	2,47	2,75	2,64	2,82	<b>2,69</b>
14	2,62	2,76	2,96	2,89	2,89	2,85	2,93	2,68	<b>2,82</b>
15	2,78	2,71	2,79	2,82	2,70	2,88	2,83	2,77	<b>2,79</b>
16	2,84	2,65	2,93	2,37	3,00	2,93	2,76	2,77	<b>2,78</b>
17	2,72	2,62	2,93	2,92	2,61	2,78	2,86	2,50	<b>2,74</b>
18	2,61	2,78	2,82	2,92	2,68	2,89	2,72	2,78	<b>2,77</b>
19	2,77	2,27	2,89	3,00	2,60	3,00	2,74	2,61	<b>2,74</b>
20	2,67	2,20	2,92	2,89	2,75	2,96	2,58	2,68	<b>2,71</b>
21	2,71	2,03	2,92	2,92	2,96	2,93	2,77	2,66	<b>2,74</b>
22	2,89	2,79	2,93	2,82	2,93	2,89	2,79	2,86	<b>2,86</b>
23	3,00	2,62	2,93	2,89	2,89	2,96	2,85	2,96	<b>2,89</b>

<b>No.Urut</b>	<b>Aroma</b>	<b>Bumbu</b>	<b>Tingkat Kematangan</b>	<b>Suhu</b>	<b>Warna</b>	<b>Bentuk</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Cara Penyajian</b>	<b>Rata-rata</b>
24	2,51	2,38	2,96	2,88	2,64	2,89	2,82	2,74	<b>2,73</b>
25	2,70	2,36	2,89	2,85	2,75	2,85	2,80	2,93	<b>2,77</b>
26	2,76	2,61	2,93	2,89	2,90	2,93	2,93	2,89	<b>2,85</b>
27	2,89	2,65	2,89	2,86	2,75	2,86	2,82	2,89	<b>2,83</b>
28	2,78	2,32	2,89	2,93	2,87	2,94	2,82	2,89	<b>2,81</b>
29	2,94	2,67	2,93	2,31	2,75	2,82	2,86	2,69	<b>2,75</b>
30	2,62	2,49	2,96	2,90	2,90	2,75	2,82	2,54	<b>2,75</b>
31	2,68	2,25	2,93	2,78	2,82	2,71	2,78	2,78	<b>2,72</b>
32	2,90	2,25	2,96	2,75	2,86	2,93	2,89	2,86	<b>2,80</b>
33	2,31	2,61	2,92	2,82	2,86	2,86	2,83	3,00	<b>2,77</b>
34	2,62	2,55	2,96	2,96	2,78	2,78	2,84	2,82	<b>2,79</b>
35	2,50	2,67	2,96	3,00	3,00	2,92	2,93	2,89	<b>2,86</b>
36	2,64	2,76	2,96	2,97	2,93	2,93	2,78	3,00	<b>2,87</b>
37	2,31	2,54	2,93	2,96	2,75	2,96	2,81	2,96	<b>2,78</b>
38	2,60	2,41	2,96	2,96	3,00	2,96	2,83	3,00	<b>2,84</b>
39	2,64	2,38	2,96	2,96	2,96	2,89	2,86	2,88	<b>2,82</b>
40	2,81	2,60	2,89	3,00	2,93	2,82	2,85	2,88	<b>2,85</b>
41	2,78	2,94	3,00	2,97	3,00	2,88	2,85	2,96	<b>2,92</b>
<b>Total Rata-rata</b>	<b>2,67</b>	<b>2,47</b>	<b>2,93</b>	<b>2,82</b>	<b>2,82</b>	<b>2,86</b>	<b>2,78</b>	<b>2,76</b>	<b>2,76</b>

**Lampiran I. Hasil Output SPSS**

Descriptive Statistics					
	N	Minimum	Maximum	Mean	Std. Deviation
X	41	79,86%	93,77%	89,49%	0,0265962
Valid N (listwise)	41				

Daya Terima		n	%
Kurang		C	2,44%
Baik		40	97,56%
Total		41	100,00%

Descriptive Statistics				
	N	Minimum	Maximum	Mean
Makanan Pokok	41	90,00%	99,00%	95,80%
Lauk Hewani	41	75,00%	96,00%	86,78%
Sayur	41	70,00%	98,00%	82,76%
Valid N (listwise)	41			

**Case Processing Summary**

	Cases					
	Valid				Total	
	N				N	Percent
Rasa * Daya Terima	41	100,0%	0	0,0%	41	100,0%
Penampilan * Daya Terima	41	100,0%	0	0,0%	41	100,0%

**Correlations**

		Daya Terima	Citarasa Makanan
Daya Terima	Pearson Correlation	1	.326*
	Sig. (2-tailed)		.040
	N	42	40
Cita rasa	Pearson Correlation	.326*	1
	Sig. (2-tailed)	.040	
	N	40	40

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

Lampiran J. Lembar Konsultasi



KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA  
POLTEKKES KEMENKES PADANG



NAMA	: fadhilah Khairunnisa
NIM	: 202210612
JUDUL	: Hubungan kualitas makanan ditinjau dari aspek Citrasa makanan dengan daya terima pada santri dipondok Pesantren thawalib padang tahun 2024
PEMBIMBING	: Safyanti, SKM, M.Kes

HARI/TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
Rabu / 20 Des 2023	Perbaiki jumlah sampel	cantumkan rumus sampel yg digunakan	
Jum'at / 26 Jan 2024	Perbaiki kuesioner	Perbaiki bentuk kuesioner	
Semn / 1 apr 2024	Perbaiki Bab II	Perbaiki teknik pengambilan data	
Senin / 3 Juni 2024	Perbaiki Bab III	Perbaiki DO dan Perbaiki uji variabel	
Jum'at / 7 Juni 2024	Perbaiki Bab IV	tambahkan pembahasan variabel	
Selasa / 11 Juni 2024	Perbaiki Bab V	tambahkan jurnal Pembahasan	
Rabu / 12 Juni 2024	Perbaiki kesatuan skripsi	Perhatikan kalimat yang salah	
Jum'at / 14 Juni 2024	ACC	ACC	

Koord MK,

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

Padang, 19 Juni 2024  
Ka. Prodi STR Gizi dan Dietetika

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



KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA  
POLTEKES KEMENKES PADANG



NAMA	: Fadhiyah Khairunnisa
NIM	: 202210612
JUDUL	: Hubungan kualitas makanan ditinjau dari aspek Otak makanan dengan daya terima pada santri dipondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2024
PEMBIMBING	: Dr. Eva Yuriritha, S.ST, M. Biomed

HARI/TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
Jum'at / 26 Januari 2024	izin melakukan penelitian	lanjutan penelitian	
Senin / 1 April 2024	konsultasi sampel	cantumkan rumus sampel	
Senin / 3 Juni 2024	konsultasi Bab II	Perbaiki Peta konsep dan DO.	
Kamis / 6 Juni 2024	konsultasi Bab III	Perbaiki bentuk tabel	
Jum'at / 7 Juni 2024	konsultasi Bab IV dan Bab V	tambahkan jurnal Pembahasan	
Senin / 11 Juni 2024	konsultasi Bab VI dan Abstrak	Perbaiki Bab VI dan abstrak	
Jum'at / 14 Juni 2024	Abstrak	Perbaiki abstrak Perbaiki tittle	
Rabu / 20 Juni 2024	ACC	ACC	

Koord MK.

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

Padang, 19 Juni 2024  
Ka. Prodi STR Gizi dan Dietetika

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

# Hubungan CitaRasa Makanan dengan Daya Terima pada Santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2024

## ORIGINALITY REPORT

**22%**  
SIMILARITY INDEX

**19%**  
INTERNET SOURCES

**12%**  
PUBLICATIONS

**8%**  
STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>repository.poltekkes-tjk.ac.id</b> Internet Source	<b>3%</b>
<b>2</b>	<b>perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id</b> Internet Source	<b>3%</b>
<b>3</b>	<b>www.scribd.com</b> Internet Source	<b>2%</b>
<b>4</b>	<b>www.repository.uinjkt.ac.id</b> Internet Source	<b>2%</b>
<b>5</b>	<b>repository.poltekkes-denpasar.ac.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>6</b>	<b>repository.ub.ac.id</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>7</b>	<b>docplayer.info</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>8</b>	<b>pdfcookie.com</b> Internet Source	<b>1%</b>
<b>9</b>	<b>kangadil.files.wordpress.com</b> Internet Source	<b>1%</b>