

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENILAIAN SANTRI TENTANG CITARASA
MAKANAN YANG DISAJIKAN DI PESANTREN
AL-FALAH PADANG TAHUN 2024**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi
Kemenkes Poltekkes Padang



**CITRA ZULASTRI
NIM. 212110044**

**PRODI DIH GIZI
JURUSAN GIZI
KEMENKES POLTEKKES PADANG
TAHUN 2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir “Gambaran Penilaian Santri Tentang Citarasa Makanan Yang
Disajikan Di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024”

Disusun oleh

NAMA : CITRA ZULASTRI

NIM : 212110044

telah disetujui oleh pembimbing tanggal :

01 Juli 2024

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM
NIP. 19690529 199203 2 002

Padang, 05 Juli 2024

Ketua Jurusan Gizi



Rina Hasniyati, SKM, M.Kes
NIP. 19761211 200501 2 001



HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“GAMBARAN PENILAIAN SANTRI TENTANG CITARASA MAKANAN
YANG DISAJIKAN DI PESANTREN AL-FALAH PADANG TAHUN 2024”

Disusun oleh

CITRA ZULASTRI

NIM. 212110044

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 01 Juli 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Sri Darningsih, S.Pd, M.Si

NIP. 19630218 198603 2 001



Anggota,

Nur Ahmad Habibi, S.Gz, M.P

NIP. 19940605 202203 1 001



Anggota,

Safvanti, SKM, M.Kes

NIP. 19630609 198803 2 001



Anggota,

Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM

NIP. 19690529 199203 2 002



Padang, 05 Juli 2024

Ketua Jurusan Gizi



Rina Hasniyati, SKM, M.Kes

NIP. 19761211 200501 2 001

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Citra Zulastri
NIM : 212110044
Tempat/Tanggal Lahir : Ombilin / 29- 10-2002
Anak ke : 6 (Enam)
Jumlah Bersaudara : 6 (Enam)
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Status Perkawinan : Belum kawin

Alamat : Pasar Ombilin, Jorong Ombilin,
Nagari Simawang, Kecamatan
Rambatan, Kabupaten Tanah Datar

NAMA ORANG TUA

Ayah : Zulkarnaen
Pekerjaan : Pedagang
Ibu : (Almarhumah) Erlinda
Pekerjaan : -

RIWAYAT PENDIDIKAN

No	Pendidikan	Tahun
1.	TK Al-wafa'a Ombilin	2008-2009
2.	SD N 32 Ombilin	2009-2015
3.	SMP N 2 Batipuh	2015-2018
4.	SMA N 1 Batipuh	2018-2021
5.	D-III GIZI	2021-2024

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama Lengkap : Citra Zulastri
NIM : 212110044
Tempat/Tanggal Lahir : Ombilin/ 29 Oktober 2002
Tahun Masuk : 2021
Nama PA : Rina Hasniyati, SKM., M.Kes
Nama Pembimbing Utama : Safyanti, SKM., M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Dr. Hermita Bus Umar, SKM., MKM

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil tugas akhir saya, yang berjudul :

“Gambaran Penilaian Santri Tentang Citarasa Makanan Yang Disajikan Di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024”

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

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 01 Juli 2024

Yang Menyatakan

(CitraZulastri)

NIM. 212110044

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama Lengkap : Citra Zulastri
NIM : 212110044
Tempat/ Tanggal Lahir : Ombilin/ 29 Oktober 2002
Tahun Masuk : 2021
Nama PA : Rina Hasniyati, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Utama : Safyanti, SKM, M.Kes
Nama Pembimbing Pendamping : Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil tugas akhir saya, yang berjudul :

“Gambaran Penilaian Santri Tentang Citarasa Makanan Yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024”

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

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 01 Juli 2024

Yang Menyatakan



Citra Zulastri)
NIM. 212110044

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan benar.

Nama : Citra Zulastri

NIM : 212110044

Tanda Tangan :



Tanggal : 01 Juli 2024

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Citra Zulastri
NIM : 212110044
Program Studi : D III
Jurusan : Gizi

demikian demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non- exclusive Royalty- Free Right)** atas Tugas akhir saya yang berjudul :

Gambaran Penilaian Santri Tentang Citarasa Makanan Yang Disajikan Di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang
Pada tanggal : 01 Juli 2024
Yang menyatakan,



(Citra Zulastri)

**KEMENTERIAN KESEHATAN POLITEKNIK KESEHATAN PADANG
JURUSAN DIIT GIZI**

**Tugas Akhir, Juni 2024
Citra Zulastris**

**Gambaran Penilaian Santri Tentang Citarasa Makanan Yang Disajikan Di
Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024**

V + Halaman, 23 Tabel, 2 gambar, 30 Lampiran

ABSTRAK

Pesantren merupakan lembaga pendidikan keagamaan Islam yang pada umumnya dikelola oleh masyarakat atau suatu lembaga baik untuk satuan pendidikan maupun sebagai wadah penyelenggaraan makanan. Perkembangan pesantren yang menyebabkan siswa atau santri semakin banyak, dan pihak pesantren menyediakan asrama sebagai tempat tinggal santri serta menyediakan fasilitas lain seperti makan. Permasalahan yang ada di pesantren salah satunya makanan yang disajikan di pesantren tidak sesuai dengan selera dan nafsu makan santri berkurang, menghindari terjadi permasalahan perlu memperhatikan citarasa makanan yang disajikan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penilaian santri tentang citarasa makanan yang disajikan di pesantren Al-Falah.

Penelitian ini dilakukan pada bulan September 2023 sampai bulan Juni 2024, jumlah sampel sebanyak 45 santri. Jenis penelitian ini adalah deskriptif, pengumpulan data penelitian menggunakan angket. Data diolah secara komputerisasi melalui tahap editing, coding, entry dan cleaning kemudian di analisa.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penilaian citarasa makanan yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang tahun 2024. Penilaian citarasa terhadap penampilan makanan yaitu terdiri dari warna lebih dari setengah santri menilai kurang suka (64,4%) terhadap warna nabati, bentuk makanan lebih dari setengah dari santri menilai kurang suka (62,2%), besar porsi lebih dari setengah santri menilai kurang suka (64,4%) terhadap nabati dan sayur. Penilaian santri terhadap rasa makanan yang meliputi tekstur lebih dari setengah santri menilai kurang suka (62%) terhadap tekstur hewani dan sayur, bumbu lebih dari setengah santri menilai kurang suka (68,9%) terhadap bumbu hewani, aroma lebih dari setengah santri menilai kurang suka (53,3%), tingkat kematangan hampir dari setengah santri menilai kurang suka (55,6%).

Disarankan kepada pesantren untuk dapat lebih memperhatikan variasi bahan makanan, kombinasi bahan makanan serta cara pengolahan yang baik. pesantren perlu melakukan evaluasi terhadap menu yang disajikan di pesantren untuk melihat kesukaan dan penerimaan santri terhadap makanan yang disajikan.

Kata kunci : Pesantren, Citarasa, Penampilan dan Rasa Makanan

**MINISTRY OF HEALTH PADANG HEALTH POLYTECHNIC
DEPARTEMENT OF DEPARTEMENT OF NUTRISION.**

**Final Project, June 2024
Image of Zulastri**

An verview of students' assessment regarding the taste of food seved the Al-Falah Boarding School in Padang in 2024

V + Pages, 23 Tables, 2 Figures, 30 Appendices

ABSTRACT

Pesantren is an Islamic religious educational institution that is generally managed by the community or an organization, both for educational units and as a food provider. The development of pesantren has led to an increase in the number of students or santri, and the pesantren provides dormitories as living quarters for the santri as well as other facilities such as meals. One of the problems in pesantren is that the food served is not to the liking of the santri, leading to a decreased appetite. To avoid this issue, attention must be paid to the taste of the food served. This study aims to understand the santri's assessment of the taste of the food served at Al-Falah Pesantren.

This study was conducted from September 2023 to June 2024, with a sample size of 45 santri. This type of research is descriptive, and data collection was done using a questionnaire. The data were processed using computerized methods through stages of editing, coding, entry, and cleaning, and then analyzed.

The results of this study indicate the santri's assessment of the taste of the food served at Al-Falah Pesantren in Padang in 2024. The assessment of the appearance of the food, which includes color, found that more than half of the santri were less satisfied (64.4%) with the color of vegetables. The shape of the food was also less liked by more than half of the santri (62.2%), and the portion size of vegetables and greens was less liked by more than half of the santri (64.4%). Regarding the taste of the food, the texture was less liked by more than half of the santri (62%) for both animal-based and vegetable-based dishes, seasoning was less liked by more than half of the santri (68.9%) for animal-based dishes, aroma was less liked by more than half of the santri (53.3%), and the level of doneness was less liked by nearly half of the santri (55.6%).

It is recommended that the pesantren pay more attention to the variety of ingredients, the combination of ingredients, and proper cooking methods. The pesantren should evaluate the menu served to see the preferences and acceptance of the santri towards the food provided.

Keywords: Pesantren, Taste, Appearance and Taste of Food

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan mata Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan Mata Kuliah Tugas Akhir pada Program D-III Gizi Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang. Judul Tugas Akhir ini adalah **“Gambaran Penilaian Santri Tentang CitaRasa Makanan Yang Disajikan Di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024”**.

Pada Kesempatan ini Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala bimbingan, pengarahan, dan tuntunan dari Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku pembimbing utama dan Ibu Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM selaku pembimbing pendamping, serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayanti, S.Kep.,M.Kep,Sp.Jiwa selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
3. Ibu Dr.Hermita Bus Umar, SKM, MKM selaku Ketua Program Studi DIII Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
4. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku dosen pembimbing akademik.
5. Bapak dan Ibu Dosen serta Civitas Akademika Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang yang telah memberikan pengetahuan dan pengalamannya selama perkuliahan.
6. Teristimewa Ayahanda Zulkarnaen tercinta yang senantiasa memberikan doa dan dukungan yang selalu mengiringi setiap perjalanan penulis serta memperjuangkan masa depan dan kebahagiaan puterinya. Saya persembahkan karya tulis sederhana ini dan gelar ini untuk ayah.
7. Teristimewa kepada abang dan kakak yang telah memberikan dukungan, motivasi dan semangat untuk menulis tugas akhir ini, mungkin jika tidak ada dukungan dan motivasi dari mereka mungkin saya tidak bisa sampai disaat ini.
8. Teristimewa (Almh amak) dan (Almh nenek) yang telah mendukung saya untuk kuliah walaupun beliau tidak bisa menemani saya sampai dititik sekarang, mungkin jika tanpa dukungan mereka awal kuliah saya tidak bisa sampai dititik ini.
9. Seluruh teman-teman mahasiswa Prodi DIII Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.

Penulisan menyadari bahwa Tugas Akhir jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis menerima kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Tugas Akhir ini.

Padang, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING

HALAMAN PENGESAHAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

HALAMAN PENYATAAN ORISINALITAS

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

ABSTRAK

KATA PENGANTAR..... i

DAFTAR ISI..... ii

DAFTAR TABEL..... iv

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 3

C. Tujuan Penelitian 3

D. Manfaat Penelitian 4

E. Ruang Lingkup..... 5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... 6

A. Penyelenggaraan Makanan..... 6

B. Penilaian Citarasa 7

C. Alur Pikir..... 11

D. Defenisi Operasional..... 12

BAB III METODE PENELITIAN 13

A. Desain Penelitian 13

B. Waktu dan Tempat 13

C. Populasi dan Sampel 13

D. Pengumpulan Data 14

E. Teknik Pengolahan Data 15

F. Analisis Data 16

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... 17

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	17
B. Gambaran Menu Makanan.....	18
C. Hasil	19
D. Pembahasan.....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	43
A. Kesimpulan.....	43
B. Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Defenisi Operasional.....	12
Tabel 2. Gambaran Menu Makanan.....	18
Tabel 3. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Warna Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	19
Tabel 4. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bentuk Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	20
Tabel 5. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Besar Porsi Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	20
Tabel 6. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Aroma Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	21
Tabel 7. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Warna Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	21
Tabel 8. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bentuk Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	22
Tabel 9. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Besar Porsi Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	22
Tabel 10. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Aroma Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	23
Tabel 11. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Warna Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	23
Tabel 12. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bentuk Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	24
Tabel 13. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Besar Porsi Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	25
Tabel 14. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Aroma Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	25
Tabel 15. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tekstur Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	26
Tabel 16. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bumbu Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	26
Tabel 17. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tingkat Kematangan Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	27

Tabel 18. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tekstur Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	27
Tabel 19. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bumbu Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	28
Tabel 20. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tingkat Kematangan Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	29
Tabel 21. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tekstur Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	29
Tabel 22. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bumbu Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	30
Tabel 23. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tingkat Kematangan Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.....	30

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pesantren merupakan lembaga pendidikan keagamaan Islam yang pada umumnya dikelola masyarakat atau suatu lembaga baik untuk satuan pendidikan maupun sebagai wadah penyelenggaraan makanan. Perkembangan pesantren yang menyebabkan siswa atau santri semakin banyak dan pihak pesantren menyediakan asrama sebagai tempat tinggal santri serta menyediakan fasilitas lain seperti makan.¹

Santri yang tinggal di pesantren merupakan salah satu institusi yang harus mendapatkan perhatian penuh karena pada institusi inilah santri usia remaja yang ada di dalamnya memerlukan perlindungan kesejahteraan dalam masa pertumbuhan dan perkembangannya. Faktor yang dapat menunjang proses tumbuh kembang santri secara optimal antara lain optimal antara lain tercukupi asupan zat gizi yang dikonsumsi, maka dari itu dapat dilihat dari penilaian citarasa makanan yang disajikan di pesantren.²

Permasalahan yang ada di pesantren salah satunya makanan yang disajikan di pesantren tidak sesuai dengan selera dan nafsu makan santri berkurang, untuk menghindari terjadi masalah tersebut perlu memperhatikan cita rasa makanan yang disajikan.³

Penyelenggaraan makanan memiliki faktor penting dalam memenuhi kebutuhan konsumen, namun banyak penelitian yang menemukan daya terima kurang suka terhadap makanan yang disajikan dipengaruhi oleh faktor internal yaitu seperti nafsu makan yang dipengaruhi oleh kondisi

fisik, kebiasaan makan dan kebosanan yang muncul karena makanan yang disajikan berulang-ulang bisa menimbulkan sisa terhadap makanan yang disajikan sedangkan faktor eksternal yaitu seperti pemberian waktu makan, cara penyajian, variasi menu.⁴

Menurut hasil penelitian yang dilaksanakan di asrama SMK Negeri 1 Sumatra Barat bahwa santri memberikan penilaian terhadap warna makanan kurang menarik (47,6%), penilaian kurang sesuai terhadap porsi makanan (50%), penilaian tidak bervariasi terhadap makanan yang disajikan (57,1%), penilaian aroma kurang sedap (45,2), penilaian kurang suka terhadap bumbu makanan (40,5%), Dapat disimpulkan bahwa warna makanan kurang menarik, porsi makanan kurang sesuai, makanan tidak bervariasi, aroma makanan kurang sedap, bumbu makanan kurang suka.⁵

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di Pesantren Man Mansur bahwa siswa memberi penilaian tidak menarik terhadap warna makanan (77%), penilaian tidak menarik terhadap rasa makanan (60%), dan tekstur makanan yang disajikan belum sesuai (44%). Dapat disimpulkan warna makanan tidak menarik, rasa makanan tidak menarik dan tekstur makanan belum sesuai.³

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan di SMA Islam Terpadu Alfityan, berdasarkan penilaian tingkat kepuasan terhadap hidangan bahwa santri yang kurang puas terhadap cita rasa makanan sebanyak (92%), santri menyatakan kurang puas terhadap penampilan makanan (37%). Dapat disimpulkan bahwa kurang puas cita rasa dan penampilan makanan yang disajikan.⁶

Berdasarkan hasil penelitian diatas, dapat disimpulkan tentang penilaian cita rasa makanan masih banyak santri memberikan penilaian kurang baik, kurang menarik, kurang puas, kurang sesuai dan kurang bervariasi. Setelah melakukan survey pendahuluan Pesantren Al-Falah Padang, di dapatkan jumlah siswa-siswi 178 santri di pesantren Al-Falah dengan memiliki standar porsi dan memakai siklus menu 7 hari.

Berdasarkan penjelasan di atas penulis tertarik ingin melakukan penelitian tentang “ Gambaran Penilaian Santri Tentang Citarasa Makanan yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang tahun 2024”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka yang menjadi rumusan masalah adalah bagaimana gambaran penilaian santri tentang citarasa makanan yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran penilaian santri tentang citarasa makanan yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui penilaian siswa terhadap penampilan makanan pagi yang disajikan yaitu meliputi lauk hewani, lauk nabati dan sayur di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.

- b. Diketahui penilaian siswa terhadap penampilan makanan siang yang disajikan yaitu meliputi lauk hewani, lauk nabati dan sayur di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.
- c. Diketahui penilaian siswa terhadap penampilan makanan malam yang disajikan yaitu meliputi lauk hewani, lauk nabati dan sayur di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.
- d. Diketahui penilaian siswa terhadap rasa makanan pagi yang disajikan yaitu meliputi lauk hewani, lauk nabati dan sayur di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.
- e. Diketahui penilaian siswa terhadap rasa makanan siang yaitu meliputi lauk hewani, lauk nabati dan sayur di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.
- f. Diketahui penilaian siswa terhadap rasa makanan malam yaitu disajikan yang meliputi lauk hewani, lauk nabati dan sayur di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah, meningkatkan, mengembangkan ilmu pengetahuan dan wawasan peneliti tentang ilmu gizi dalam bidang penyelenggaraan makanan di Pesantren al falah padang tahun 2024.

2. Bagi Institusi Pesantren

Dapat mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan yang telah dilakukan dan sebagai bahan evaluasi agar kedepannya penyelenggaraan makanan lebih baik.

3. Bagi Institusi Gizi

Dapat dijadikan tambahan literatur dan referensi bagi intitusi dalam rangka menambah pengetahuan bagi mahasiswa/i dan penelitian-penelitian sejenis serta menunjang kegiatan pembelajaran bagi mahasiswa gizi.

4. Bagi Pembaca

Dapat menambah informasi yang dapat dijadikan dasar terhadap penelitian selanjutnya sebagai refensi dan bahan acuan dalam meneliti tentang gambaran kualitas menu yang disajikan penyelenggaraan makanan institusi.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk melihat bagaimana gambaran penilaian santri tentang citarasa makanan yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024. Objek penelitian ini adalah citarasa ,aspek penampilan makanan, aspek rasa makanan yang disajikan dipesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan

Pesantren adalah tempat atau wadah yang diorganisir sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat makanan secara berkelanjutan. Pendiri pesantren dan penyediaan pelayanan makanan bagi penghuni pesantren, didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam rangka melaksanakan tugasnya.⁷

Tujuan penyelenggaraan makanan pesantren

- a. Menyediakan makanan bagi sekelompok masyarakat pesantren yang mendapat makanan secara continue.
- b. Mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi.

Karakteristik penyelenggaraan makanan pesantren yaitu:

- a. Standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan orang-orang yang di serta sesuai dengan sumber daya yang ada.
- b. Melayani berbagai golongan umur ataupun sekelompok usia tertentu.
- c. Frekuensi makan 2-3 kali sehari, dengan atau tanpa selingan.
- d. Jumlah yang dilayani tetap.
- e. Macam pelayanan tergantung dari kebijakan dan peraturan pesantren.
- f. Tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk pencapaian kesehatan penghuni pesantren.

B. Penilaian Citarasa

Citarasa terbentuk dari interaksi panca indera manusia: pengecapan, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran, serta dicirikan oleh berbagai karakteristik makanan seperti penampakan, penciuman, rasa, tekstur, dan suhu. Rasa merupakan salah satu jenis pemilihan makanan dan harus dibedakan dari pentingnya rasa makanan. Pengecapan sendiri ditentukan oleh fungsi pengecap pada lidah, pipi, tenggorokan, dan langit-langit mulut. Hidangan sebaiknya disajikan dalam variasi rasa yang menarik dan bervariasi sesuai dengan karakteristiknya. Hasilnya, hidangan tersebut akan dievaluasi oleh kelompok yang berbeda. Untuk meningkatkan rasanya, Anda bisa menggunakan berbagai bumbu.⁸

Citarasa makanan dapat dibedakan atas 2 aspek yaitu aspek penampilan dan aspek rasa. Penilaian dari aspek penampilan dilakukan pada waktu makanan dihidangkan dan belum dimakan, meliputi warna, bentuk, besar porsi/jumlah dan aroma/bau. Sedangkan penilaian dari aspek rasa baru dapat dilakukan setelah makanan tersebut dimakan atau masuk kedalam mulut, aspek rasa adalah bumbu, tekstur, tingkat kematangan. Penilaian citarasa makanan merupakan proses yang harus dilakukan secara terus menerus dan berkelanjutan untuk memastikan pencapaian standar kualitas setiap kali makanan di produksi. Agar penilaian citarasa makanan sesuai dengan standar dan selera pengguna.⁸

1. Penilaian dari aspek penampilan dilakukan pada waktu makanan dihidangkan dan belum dimakan, meliputi warna, bentuk, besar porsi/jumlah. Sebaiknya perlu diperhatikan hal-hal berikut:

a. Warna makanan

Warna akan lebih menarik apabila dalam satu set menu atau dalam sepiring makanan terdiri atas beberapa variasi warna sehingga piring terlihat seperti pelangi, warna dapat diperoleh dari warna asli bahan makanan atau dari penggunaan bumbu. Pada umumnya orang lebih menyukai warna-warna cerah seperti: warna merah, hijau, kuning, jingga. Bahan makanan yang berwarna umumnya adalah aneka sayur dan buah. Warna yang menarik akan meningkatkan daya tarik. Penilaian warna masakan meliputi kontras dan kombinasi menarik. Penggunaan garnis dapat menambah daya tarik warna hidangan.

b. Bentuk makanan

Dapat dinilai dari potongan bahan makanan, kerapihan dalam memotong dan variasi bentuk potongan makanan, akan meningkatkan daya tarik penampilan makanan. Saat ini sudah tersedia berbagai alat yang dapat memotong makanan dengan berbagai bentuk yang menarik. Contohnya memotong kentang dapat bentuk kotak, persegi panjang, keriting atau berbentuk bulat. Penilaian bentuk makanan meliputi kerapihan memotong dan variasi potongan yaitu rata, bulat, panjang, cincang, pipih, tebal dll.

c. Besar porsi/jumlah makanan

Besar porsi dinilai dari banyaknya makanan yang disajikan dalam piring saji. Keserasian antara ukuran piring saji dan jumlah makanan yang disajikan di piring saji akan mempengaruhi penampilan makanan. Penampilan makanan akan terlihat menarik apabila disajikan

pada piring saji sesuai ukuran, bentuk ataupun warnanya, dan ditata dengan rapi. Jumlah makanan yang terlalu banyak atau terlalu sedikit dalam piring saji akan mempengaruhi kepuasan konsumen. Kriteria penilaian besar porsi umumnya untuk memperoleh informasi tentang porsi terlalu besar, cukup atau kurang.

d. Aroma

Diperoleh dari hasil campuran zat kimia dalam makanan yang tercampur udara, umumnya dengan konsentrasi yang sangat rendah, yang kemudian diterima manusia melalui indra penciuman. Bau dapat berupa bau enak maupun tak enak. Istilah aroma biasanya digunakan untuk menggambarkan bau enak. Bau yang tercium akan sangat mempengaruhi cita rasa makanan. Terkadang di dalam masakan diberi tambahan bumbu tertentu untuk membuat aroma masakan lebih merangsang selera makan. Kriteria yang dinilai adalah bau yang sedap atau kurang sedap.

2. Penilaian dari aspek rasa baru dapat dilakukan setelah makanan tersebut dimakan atau masuk kedalam mulut, aspeknya rasa adalah bumbu, tekstur, tingkat kematangan. Rasa makanan dapat bervariasi, antara rasa manis, pedas, asin, gurih, pahit, asam, dan getir. Rasa dapat berupa rasa asli bahan makanan atau hasil campuran dengan makanan atau bumbu yang digunakan. Keterampilan dalam mengolah makanan dengan menggunakan komposisi bahan makanan dan bumbu yang tepat. Akan mempengaruhi rasa makanan. Kriteria penilaian rasa makanan meliputi enak dan tidak enak.

a. Tekstur makanan

Tergantung dari struktur makanan dan dapat dirasakan ketika makanan masuk kedalam mulut. Penilaian tekstur meliputi hal-hal seperti garing, lembut, kasar, halus, keras, liat. Dalam suatu menu hendaknya terdapat beberapa variasi tekstur masakan. Contohnya lalaban yang teksturnya garing renyah dihidangkan bersama semur ayam yang teksturnya lunak dan rempeyek kacang yang garing. Tekstur masakan juga tergantung dari jenis bahan makanan dan ketepatan waktu memasak. Bahan makanan yang keras perlu dimasak lebih lama dibanding bahan makanan yang empuk, untuk memperoleh tekstur yang diinginkan. Kriteria penilaian biasanya meliputi kesesuaian dengan tekstur yang diharapkan dan variasi tekstur dalam satu menu.

b. Bumbu

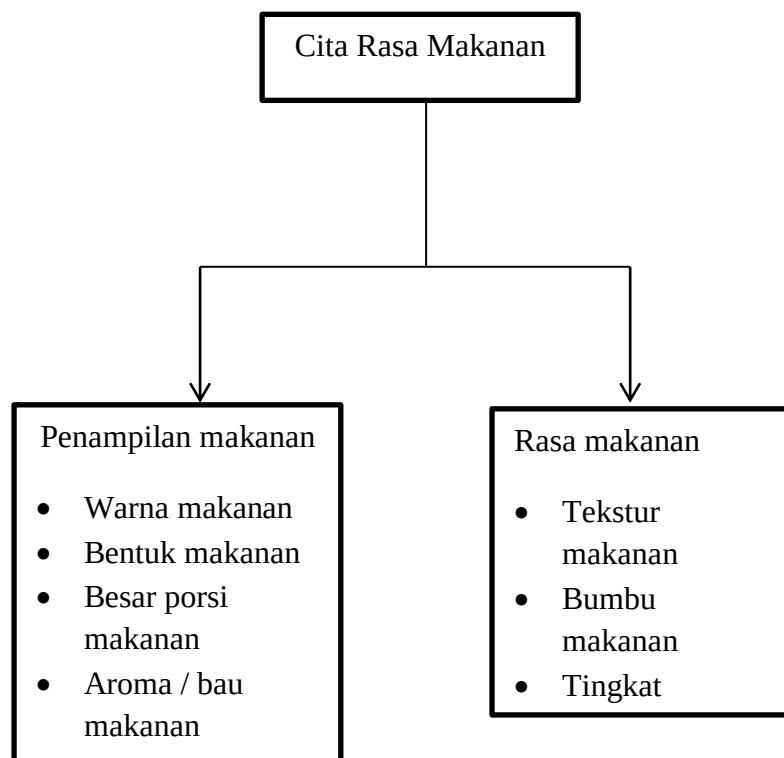
Bumbu yang digunakan untuk memasak mempengaruhi citarasa masakan. Bahan makanan yang berkualitas dan harganya mahal pun harus diolah dengan komposisi bumbu yang tepat. Bumbu yang selalu digunakan dalam masakan adalah garam. Masakan yang kurang atau kelebihan garam akan menjadi tidak enak. Selain garam juga ada bumbu untuk menambah rasa manis (gula), rasa asam (cuka, asam Jawa, jeruk nipis) serta aneka bumbu dapur seperti kunyit, lengkuas, jahe, kencur, temu kunci, sereh, daun salam, daun kunyit dan lain-lain. Penilaian terhadap bumbu masakan

meliputi ketepatan komposisi dan jenis bumbu serta variasi rasa yang dihasilkan seperti pedas, asam, manis, asin, gurih, pahit, hambar.

c. 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 benar-benar matang.⁹

C. Alur Pikir



D. Defenisi Operasional

Tabel 1. Defenisi Operasional

Variabel	Defenisi Operasional	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala
Cita rasa • Penampilan makanan	Penilaian santri tentang makanan yang disajikan pada makan pagi, siang dan malam untuk kelompok lauk hewani, lauk nabati dan sayur dari segi penampilan yaitu Warna makanan, Bentuk makanan, besar porsi dan aroma.	Pengisian lembar angket oleh santri, yang sudah disediakan peneliti.	Angket	Diketahuinya penilaian santri terhadap penampilan makanan (warna, bentuk, besar porsi) yang dikategorikan menjadi : 1. Kurang suka jika, < 80 % santri menilai kurang suka terhadap penampilan makanan dengan score 1. 2. Suka jika, > 80 % santri menilai suka terhadap penampilan makanan dengan score 2. ⁹	Ordinal
• Rasa makanan	Penilaian santri tentang makanan yang disajikan pada makan pagi, siang dan malam untuk lauk hewani, lauk nabati dan sayur dari segi rasa yaitu : Tekstur, Bumbu dan Tingkat kematangan	Pengisian lembar angket oleh santri, yang sudah disediakan peneliti.	Angket	Diketahuinya penilaian pasien terhadap rasa makanan (aroma, bumbu, tekstur, tingkat kematangan) dengan kategori : 1. Kurang suka jika, < 80 % santri menilai kurang suka terhadap rasa makanan dengan score 1 2. Suka jika, > 80 % santri menilai suka terhadap rasa makanan dengan score 2. ⁹	Ordinal

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Desain penelitian yang digunakan adalah bersifat deskriptif, dimana hasil yang ditetapkan yaitu untuk mengetahui gambaran penilaian santri tentang citarasa makanan yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.

B. Waktu dan Tempat

Waktu penelitian ini dimulai pada bulan September tahun 2023 sampai bulan Juni tahun 2024. Tempat penelitian dilakukan di Pesantren Al-Falah Padang yang beralamat di JL. Mekah, Dadok Tunggul Hitam, Kec. Koto Tengah, Sumatera Barat.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi dalam penelitian ini adalah santri yang merupakan siswa di Pesantren Al-Falah. Total santri sebanyak 178 santri yang terdiri MA (Madrasah Aliyah).

2. Sampel

Mendapatkan sampel dengan menggunakan rumus slovin dengan populasi 178 santri, rumus slovin digunakan untuk mengetahui sampel dengan total populasi yang diketahui jumlahnya.

$$\frac{N}{1 + Ne^2}$$

Keterangan :

n : ukuran sampel

N : ukuran populasi

e : tingkat margin of error 0.1

$$\frac{178}{1 + 178(0,1)^2}$$

$$n \frac{178}{1 + 3}$$

$$n \frac{178}{4} = 45$$

Total sampel yang akan digunakan pada penelitian ini sebanyak 45 orang. Cara pengambilan sampel pada penelitian ini yaitu dengan metode *simple random sampling*.

D. Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data primer merupakan hasil pengukuran yang diambil langsung dari santri untuk mengetahui penilaian siswa terhadap cita rasa makanan dilakukan pengumpulan data menggunakan angket yang diisi oleh siswa. Citarasa makanan terdiri dari atas penampilan makanan (warna ,bentuk, besar porsi dan aroma/ bau makanan) dan rasa makanan (tekstur, bumbu dan tingkat kematangan) yang dikumpulkan.

2. Data Sekunder

Data sekunder pada penelitian ini didapat dari pihak sekolah dan pengurus pesantren mengenai gambaran umum Pesantren Al- Falah Padang.

E. Teknik Pengolahan Data

Pengolahan data merupakan bagian dari penelitian saat pengumpulan data. Penelitian ini menggunakan pengolahan data terkomputerisasi dengan tahap:

A. Editing

Mengumpulkan semua data dan memeriksa kembali jawaban responden, tentang penilaian santri tentang citarasa makanan yang terdiri dari penampilan dan rasa yang ada dalam angket. Tujuan editing ini adalah untuk melengkapi data yang masih kurang maupun memeriksa kesalahan untuk diperbaiki yang berguna saat pengolahan. Pada tahap ini dilakukan pengecekan isian angket apakah sudah sesuai dengan jumlah yang disebarkan.

B. Coding

Berbentuk huruf menjadi angka atau bilangan. Dalam penelitian ini penulis menggunakan beberapa kode pada bagian-bagian tertentu untuk mempermudah waktu penyusunan dan analisis data.

- Score 1 dengan kategori kurang suka terhadap penampilan dan rasa makanan yang disajikan.
- Score 2 dengan kategori suka terhadap penampilan dan rasa makanan yang disajikan.

C. Entry

Data yang diberi kode dimasukkan ke dalam program Microsoft excel ,setelah itu mendapatkan hasil data tersebut diekspor ke program SPSS. Setelah di ekspor ke SPSS, dilihat distribusi frekuensi.

D. Cleaning

Cleaning data merupakan kegiatan memeriksa kembali data yang sudah dientry, apakah ada kesalahan atau tidak. Kesalahan mungkin terjadi pada saat meng-entry data ke computer dengan mempertimbangkan kesesuaian jawaban dengan maksud angket, kelogisan dengan melihat distribusi frekuensi.

F. Analisis Data

Analisis data yang dilakukan untuk memberikan gambaran dari variabel yang diteliti hasil deskriptif melalui tabel frekuensi yaitu gambaran penilaian santri tentang citarasa makanan yang disajikan menurut waktu makan pagi, siang, malam dan dikelompokkan menjadi makan lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pondok Pesantren Al-Falah didirikan pada tanggal 12 Desember 2012. Pondok Pesantren, berada di JL. Mekah, Dadok Tunggul Hitam, Kec. Koto Tangah, Sumatera Barat. Penyelenggaraan makanan di asrama santri Madrasah Aliyah Pondok Pesantren Al-Falah tidak bekerja sama dengan pihak catering manapun. Penyelenggaraan dilakukan oleh 6 orang tenaga pengolah makanan, 1 orang bagian distribusi makanan dan 1 orang kepala dapur. Sistem penyelenggaraan makanan menggunakan sistem desentralisasi dengan siklus menu yang digunakan adalah siklus menu 7 hari.

Penyusunan anggaran bahan makanan, penyusunan menu perencanaan kebutuhan bahan makanan, pemesanan bahan makanan dilakukan oleh kepala bagian penyelenggaraan makanan, sedangkan penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan distribusi/penyajian makanan dilakukan oleh 2 orang tenaga pengolah makanan.

Biaya makan santriwan dan santriwati per bulan dibagi menjadi 3 kategori yaitu bagi santriwan/ti mandiri dikenakan biaya Rp 80.000/orang, bagi santriwan/ti subsidi (dhu'afa) yaitu Rp 50.000-Rp.40.000/orang dan bagi kategori yatim piatu tidak dikenakan biaya. Jenis makanan yang dihidangkan pada setiap kali makan adalah makanan pokok, lauk hewani, namun dengan porsi yang belum sesuai, lauk nabati 6 kali seminggu, sayur dan buah diberikan hanya 1 kali setiap makan

siang, lalu menu yang disajikan ada beberapa pengulangan menu di hari yang sama yaitu menu pagi dan siang .

Pendistribusian/penyajian makanan dilakukan sendiri oleh responden sesuai dengan yang sudah ditentukan. Pendistribusian makanan dilakukan pada jam 06.30 WIB untuk makan pagi, jam 12.30 WIB untuk makan siang dan jam 17.30 WIB untuk makan malam.

B. Gambaran Menu Makanan

Berdasarkan hasil penelitian menu makanan yang disajikan di Madrasah Aliyah Pondok Pesantren Al-Falah dapat dilihat pada tabel.

Tabel 2. Gambaran Menu Makanan

Hari	Pagi	Siang	Malam
Senin	Nasi putih Tahu kecap Mentimun	Nasi putih Pangek ikan masin Pisang	Nasi putih Gulai tempe Kacang panjang
Selasa	Nasi goreng cabe hijau Dadar telur iris Kerupuk	Nasi putih Telur dada pedas manis Tumis kangkung Semangka	Nasi putih Sambal goreng campur
Rabu	Nasi goreng Telur orak-arik Kerupuk	Nasi putih Tahu teri balado Mentimun Pepaya	Nasi putih Gulai kuning tahu
Kamis	Nasi putih Ayam goreng bumbu Tumis lobak + wortel	Puasa	Nasi putih Ikan goreng balado Tumis buncis + wortel Pisang
Jumat	Nasi goreng kampung Dadar telur iris Kerupuk	Nasi putih Opor telur + kentang Urap sayuran Semangka	Nasi putih Tempe teri balado Tumis sawi putih
Sabtu	Nasi putih Tempe pedas manis Mentimun	Nasi putih Sup bakso+ sayuran Pepaya	Nasi putih Kerupuk kentang balado Tumis toge +wortel
Minggu	Bihun goreng Telur orak-arik Kerupuk	Nasi putih Asam padeh ikan Pisang	Nasi putih Semur tahu

Dari tabel 2 diatas, dapat kita lihat bahwa menu sarapan pagi pada umumnya, makanan yang disajikan terdiri dari makanan porsi. Menu siang kurang baik, dimana makanan yang disajikan terdiri dari nasi, lauk hewani, dan sayuran. Sedangkan pada menu malam nya masih sederhana ada ditemukan yang mana tidak menyajikan lauk hewani dan sayuran dan masih ada terjadi pengulangan menu, seharusnya menu yang disajikan harus bervariasi agar tidak terjadi kebosanan bagi santri terhadap menu yang disajikan.

C. Hasil

1. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Penampilan Makanan Pagi

a. Warna Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap warna.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Warna Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Warna	Kurang suka		Suka	
	N	%	n	%
Hewani	28	62,2%	17	37,8%
Nabati	29	64,4%	16	35,6%
Sayur	23	51,1%	22	48.9%

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui penilaian santri terhadap warna dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (64,4%) yaitu terhadap warna nabati.

b. Bentuk Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap bentuk makanan.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bentuk Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Bentuk	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	25	55,6%	20	44,4%
Nabati	28	62,2%	17	37,8%
Sayur	28	62,2%	17	37,8%

Berdasarkan tabel 4 dapat diketahui penilaian santri terhadap bentuk dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (62,2%) yaitu terhadap bentuk nabati dan sayur.

c. Besar Porsi Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap besar porsi makanan.

Tabel 5. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Besar Porsi Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Besar Porsi	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	29	64,4%	16	35,6%
Nabati	28	62,2%	17	37,8%
Sayur	28	62,2%	17	37,8%

Berdasarkan tabel 5 dapat diketahui penilaian santri terhadap besar porsi dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (64,4%) yaitu terhadap besar porsi hewani.

d. Aroma Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap aroma makanan.

Tabel 6. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Aroma Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Aroma	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	20	44,4	25	55,6%
Nabati	21	46,7%	24	53,3%
Sayur	24	53,3%	21	46,7%

Berdasarkan tabel 6 dapat diketahui penilaian santri terhadap warna dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (53,3%) terhadap aroma makanan sayur.

2. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Penampilan Makanan Siang.

a. Warna Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap warna makanan.

Tabel 7. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Warna Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Warna	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	17	37,8%	28	62,2%
Nabati	17	37,8%	28	62,2%
Sayur	22	48,9%	23	51,1%

Berdasarkan tabel 7 dapat diketahui penilaian santri terhadap warna dengan jumlah santri 45 orang, setengah santri

memberi penilaian kurang suka terbanyak pada warna makanan sayuran (48,9%).

b. Bentuk makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap bentuk makanan.

Tabel 8. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bentuk Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Bentuk	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	21	46,7%	24	53,3%
Nabati	18	40%	27	60%
Sayur	19	42,2%	26	57,8%

Berdasarkan tabel 8 dapat diketahui penilaian santri terhadap bentuk makanan dengan jumlah santri 45 orang, setengah dari santri memberi penilaian kurang suka terbanyak pada bentuk makanan hewani.

c. Besar porsi

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap besar porsi makanan.

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Besar Porsi Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Bentuk	Kurang suka		Suka	
	n	%	N	%
Hewani	24	53,3%	21	46,7%
Nabati	22	48,9%	23	51,1%
Sayur	26	57,8%	19	42,2%

Berdasarkan tabel 9 dapat diketahui penilaian santri terhadap besar porsi makanan dengan jumlah santri 45 orang, lebih

setengah santri memberi penilaian kurang suka (57,8%) terhadap besar porsi sayur.

d. Aroma

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap aroma makanan.

Tabel 10. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Aroma Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Aroma	Kurang suka		Suka	
	N	%	n	%
Hewani	16	35,6%	29	64,4%
Nabati	13	28,9%	32	71,1%
Sayur	20	44,4%	25	55,6%

Berdasarkan tabel 10 dapat diketahui penilaian santri terhadap aroma dengan jumlah santri 45 orang, santri yang memberi penilaian kurang suka terbanyak pada aroma makan siang sayur (44,4%).

3. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Penampilan Makanan Malam.

a. Warna makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap warna makanan.

Tabel 11. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Warna Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Warna	Kurang suka		Suka	
	n	%	N	%
Hewani	24	53,3%	21	46,7%
Nabati	24	53,3%	21	46,7%
Sayur	22	48,9%	23	51,1%

Berdasarkan tabel 11 dapat diketahui penilaian santri terhadap warna dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (53,3%) terhadap warna makanan hewani dan nabati.

b. Bentuk Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap bentuk makanan.

Tabel 12. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bentuk Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Bentuk	Kurang suka		Suka	
	N	%	n	%
Hewani	22	48,9%	23	51,1%
Nabati	24	53,3%	21	46,7%
Sayur	23	51,1%	22	48,9%

Berdasarkan tabel 12 dapat diketahui penilaian santri terhadap bentuk dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (53,3%) terhadap bentuk makanan nabati.

c. Besar Porsi Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap besar porsi makanan.

Tabel 13. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Besar Porsi Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Besar Porsi	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	22	48,9%	23	51,1%
Nabati	22	48,9%	23	51,1%
Sayur	27	60%	18	40%

Berdasarkan tabel 13 dapat diketahui penilaian santri terhadap besar porsi dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (60%) terhadap besar porsi sayur.

d. Aroma Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap aroma makanan.

Tabel 14. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Aroma Makanan Yang Disajikan Di Pesantren

Aroma	Kurang suka		Suka	
	N	%	n	%
Hewani	22	48,9%	23	51,1%
Nabati	18	40%	27	60%
Sayur	24	53,3%	21	46,7%

Berdasarkan tabel 14 dapat diketahui penilaian santri terhadap aroma dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri yang memberi penilaian kurang suka terbanyak pada aroma makan malam sayur (53,3%).

4. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Rasa Makanan Pagi

a. Tekstur makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap tekstur lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

Tabel 15. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tekstur Makanan Yang Disajikan Di Pesantren

Tekstur	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	28	62,2%	17	37,8%
Nabati	27	60%	18	40%
Sayur	28	62,2%	17	37,8%

Berdasarkan tabel 15 dapat diketahui penilaian santri terhadap tekstur dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (62,2%) terhadap tekstur makanan hewani dan sayur.

b. Bumbu Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap bumbu lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

Tabel 16. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bumbu Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Bumbu	Kurang suka		Suka	
	N	%	n	%
Hewani	31	68,9%	14	31,1%
Nabati	29	64,4%	16	35,6%
Sayur	28	62,2%	17	37,8%

Berdasarkan tabel 16 dapat diketahui penilaian santri terhadap bumbu dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah

santri memberi penilaian kurang suka (68,9%) terhadap bumbu hewani.

c. Tingkat Kematangan Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap bumbu lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

Tabel 17. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tingkat Kematangan Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Tingkat Kematangan	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	25	55,6%	20	44,4%
Nabati	24	53,3%	21	46,7%
Sayur	19	42,2%	26	57,8%

Berdasarkan tabel 17 dapat diketahui penilaian santri terhadap tingkat kematangan dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (55,6%) terhadap tingkat kematangan makanan hewani.

5. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Rasa Makanan Siang

a. Tekstur Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distrisbusi frekuensi penilaian santri terhadap tekstur makanan lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

Tabel 18. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tekstur Makanan Yang Disajikan Di Pesantren

Tekstur	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	25	55,6%	20	44,4%
Nabati	24	53,3%	21	46,7%
Sayur	19	42,2%	26	57,8%

Berdasarkan tabel 18 dapat diketahui penilaian santri terhadap tekstur dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (55,6%) terhadap tekstur hewani.

b. Bumbu Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap bumbu makanan lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

Tabel 19. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bumbu Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Bumbu	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	14	31,1%	31	68,9%
Nabati	19	42,2%	26	57,8%
Sayur	21	46,7%	24	53,3%

Berdasarkan tabel 19 dapat diketahui penilaian santri terhadap bumbu dengan jumlah santri 45 orang, santri memberi penilaian kurang suka terbanyak pada bumbu makan siang sayur (46,7%).

c. Tingkat Kematangan Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap tingkat kematangan makanan lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

Tabel 20. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tingkat Kematangan Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Tingkat kematangan	Kurang suka		Suka	
	N	%	n	%
Hewani	16	35,6%	29	64,4%
Nabati	18	40%	27	60%
Sayur	20	44,4%	25	55,6%

Berdasarkan tabel 19 dapat diketahui penilaian citarasa terhadap Tingkat Kematangan dengan jumlah santri 45 orang, santri memberi yang penilaian kurang suka terbanyak pada tingkat kematang sayur (44,4%) .

6. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Rasa Makanan Malam

a. Tekstur Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distrisbusi frekuensi penilaian santri terhadap tekstur makanan lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

Tabel 21. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tekstur Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Tekstur	Kurang suka		Suka	
	n	%	n	%
Hewani	19	42,2%	26	57,8%
Nabati	20	44,4%	25	55,6%
Sayur	24	53,3%	21	46,7%

Berdasarkan tabel 21 dapat diketahui penilaian santri terhadap tekstur dengan jumlah santri 45 orang, santri yang memberi penilaian kurang suka terbanyak pada tekstur (53,3%).

b. Bumbu Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi rasa makanan terhadap bumbu makanan lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

Tabel 22. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Bumbu Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Bumbu	Kurang suka		Suka	
	N	%	n	%
Hewani	27	60%	18	40%
Nabati	29	64,4%	16	35,6%
Sayur	25	55,6%	20	44,4%

Berdasarkan tabel 22 dapat diketahui penilaian santri terhadap bumbu dengan jumlah santri 45 orang, lebih dari setengah santri memberi penilaian kurang suka (64,4%) terhadap bumbu nabati.

c. Tingkat Kematangan Makanan

Berdasarkan analisis data yang dilakukan dapat dilihat melalui tabel distribusi frekuensi penilaian santri terhadap tingkat kematangan makanan lauk hewani, lauk nabati dan sayur.

Tabel 23. Distribusi Frekuensi Penilaian Santri Terhadap Tingkat Kematangan Makanan Yang Disajikan Di Pesantren.

Tingkat Kematangan	Kurang suka		Suka	
	N	%	n	%
Hewani	21	46,7%	24	53,3%
Nabati	25	55,6%	20	44,4%
Sayur	28	62,2%	17	37,8%

Berdasarkan tabel 23 dapat diketahui penilaian santri terhadap tingkat kematangan dengan jumlah santri 45 orang, lebih

setengah santri memberi penilaian kurang suka (62,2%) terhadap tingkat kematangan sayur.

D. Pembahasan

Citarasa makanan terdiri dari 2 aspek, yaitu penampilan makanan (warna, bentuk, besar porsi dan aroma) dan rasa makanan (tekstur, bumbu, dan tingkat kematangan).

1. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Penampilan Makanan Pagi
 - a. Warna Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap warna makanan lebih dari setengah santri (64,4%) menilai warna makanan kurang suka. Penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan, baik dalam teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat memengaruhi warna makanan. Untuk menghasilkan warna yang menarik dalam penyelenggaraan makanan biasanya membuat siklus menu untuk menghasilkan warna yang beraneka ragam.

Penelitian yang telah dilakukan di Pesantren Al-Falah, penilaian santri terhadap warna makanan lebih dominan menilai kurang suka pada hari pertama. Pada hari pertama warna yang disajikan dinilai kurang suka dikarenakan menu yang disajikan yaitu tahu kecap dan mentimun.

Menurut Ulandari (2019) berdasarkan hasil penilaian Warna makanan memegang peran utama dalam penampilan makanan, karena bila warnanya tidak menarik akan mengurangi

selera orang yang memakannya. Kadang untuk mendapatkan warna yang diinginkan digunakan zat pewarna yang berasal dari berbagai bahan alami dan buatan.¹⁰

b. Bentuk Makanan

Dilihat dari hasil penelitian bentuk makanan lebih dari setengah dari santri (62,2%) menilai kurang suka terhadap bentuk makanan. Bentuk makanan mempengaruhi penampilan makanan. Bentuk makanan dapat dinilai dari potongan bahan makanan, kerapian dalam memotong. Jika bervariasi bentuk potongan akan meningkat daya tarik penampilan makanan, saat ini sudah berbagai alat untuk memotong makanan dan berbagai bentuk yang menarik. Pada menu hari pertama santri memberi penilaian kurang suka terhadap bentuk makanan yang disajikan, yaitu menunya tahu kecap dan mentimun.

Menurut vera bentuk makanan 30 responden menyatakan bahwa rata-rata bentuk makanan kurang menarik (%). Bentuk-bentuk tertentu dari makanan yang disajikan dapat membuat makanan menjadi lebih menarik saat disajikan seperti pada saat observasional bentuk makanan yang disajikan sesuai dengan bentuk asli dari bahan makanan dan bentuk makanan di potong dengan teknik tertentu.

c. Besar Porsi Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap besar porsi makanan lebih dari setengah santri menilai kurang suka (64,4%) terhadap

besar porsi makanan. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan, jika besar atau terlalu kecil penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik. Pada menu hari keempat memberikan penilaian kurang suka terhadap besar porsi makanan, santri mengatakan besar porsi hewani tidak merata, yaitu menyantap ayam goreng bumbu dan tumis lobak.

Menurut ulandari (2019) Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan sesuai kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makan. Porsi makanan yang terlalu besar atau terlalu kecil dapat mempengaruhi penampilan makanan. Pentingnya porsi makanan tidak hanya berkaitan dengan penerimaan dan perhitungan bahan makanan tetapi juga berkaitan erat dengan penampilan makanan waktu disajikan dan kebutuhan gizi.¹⁰

d. Aroma Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap aroma makanan lebih dari setengah santri menilai kurang suka (53,3%) terhadap aroma makanan sayur. Makanan yang kurang sedap kemungkinan disebabkan oleh cara pengolahan dan penyimpanan makanan yang kurang baik, dimana makanan yang telah siap diolah langsung dimasukkan kedalam wadah pada saat makanan tersebut masih dalam keadaan panas. Hal ini lah yang dapat menimbulkan aroma kurang sedap dari makanan. Untuk aroma yang kurang sedap mungkin disebabkan karena jenis bahan yang diolah kurang bagus.

Aroma makanan yang baik dapat menambahkan cita rasa dari makanan yang dihasilkan.

Aroma yang disebarkan oleh makanan bisa mengambil daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera.

2. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Penampilan Makanan Siang

a. Warna Makanan

Dilihat dari hasil penelitian santri terhadap warna makan siang lebih dari setengah santri menilai kurang suka(53,3%) terbanyak pada warna makanan hewani. Penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan , baik dalam teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempegaruhi warna makanan. Untuk menghasilkan warna yang menarik dalam penyelenggaraan makanan biasanya membuat siklus menu untuk menghasilkan warna yang beraneka ragam. Pada menu hari pertama santri menilai kurang suka pada hewani, menu yang disajikan yaitu pangek ikan masin.

b. Bentuk Makanan

Dilihat dari hasil penelitian bentuk makanan setengah dari santri menilai kurang suka terbanyak terhadap bentuk makanan. Bentuk makanan mempengaruhi penampilan makanan. Bentuk makanan dapat dinilai dari potongan bahan makanan,kerapian dalam memotong. Jika bervariasi bentuk potongan akan meningkat

daya tarik penampilan makanan, saat ini sudah berbagai alat untuk memotong makanan dan berbagai bentuk yang menarik. Pada menu pertama yaitu pada ikan santri memberi penilaian kurang suka terhadap bentuk makanan yang disajikan, karena ikan ada yang didapatkan santri ada yang sudah hancur.

c. Besar Porsi Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap besar porsi makanan siang lebih dari setengah santri menilai kurang suka (64,4%) terhadap besar porsi sayuran. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan, jika besar atau terlalu kecil penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik. Pada menu hari kelima yaitu menunya urap sayuran santri memberi penilaian kurang suka karena potongan ada yang terlalu kecil.

d. Aroma Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap aroma makanan siang santri menilai kurang suka (44,4%) terhadap aroma makanan sayur. Makanan yang kurang sedap kemungkinan disebabkan oleh cara pengolahan dan penyimpanan makanan yang kurang baik, dimana makanan yang telah siap diolah langsung dimasukkan kedalam wadah pada saat makanan tersebut masih dalam keadaan panas. Hal ini lah yang dapat menimbulkan aroma kurang sedap dari makanan. Untuk aroma yang kurang sedap mungkin disebabkan karena jenis bahan yang diolah kurang bagus. Aroma makanan

yang baik dapat menambahkan cita rasa dari makanan yang dihasilkan.

Aroma yang disebarkan oleh makanan bisa mengambil daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera.

3. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Penampilan Makanan Malam

a. Warna Makanan

Dilihat dari hasil penelitian santri terhadap warna makan malam lebih dari setengah santri menilai kurang suka terbanyak pada warna makanans hewani dan nabati (53,3%). Penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan baik dalam teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempegaruhi warna makanan. Untuk menghasilkan warna yang menarik dalam penyelenggaraan makanan biasanya membuat siklus menu untuk menghasilkan warna yang beraneka ragam. Pada penilaian warna nabati yaitu pada hari ketiga menunya gulai kuning tahu dan pada penilaian hewani yaitu pada hari keempat menunya ikan goreng balado. Santri menilai kurang suka pada hewani karena menu makan malam jarang santri makan hewani (ikan, ayam dll). karena menu makanan malam pada umumnya nasi, nabati.

b. Bentuk Makanan

Dilihat dari hasil penelitian bentuk makanan malam lebih dari setengah santri menilai kurang suka terbanyak terhadap bentuk makanan nabati.. Bentuk makanan mempengaruhi penampilan makanan. Bentuk makanan dapat dinilai dari potongan bahan makanan, kerapian dalam memotong. Jika bervariasi bentuk potongan akan meningkat daya tarik penampilan makanan, saat ini sudah berbagai alat untuk memotong makanan dan berbagai bentuk yang menarik. Pada menu pertama yaitu pada tempe santri memberi penilaian kurang suka terhadap bentuk makanan yang disajikan.

c. Besar Porsi Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap besar porsi makanan malam lebih dari setengah santri menilai kurang suka (60%) terhadap besar porsi sayuran. Besar porsi akan mempengaruhi penampilan makanan, jika besar atau terlalu kecil penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik.

d. Aroma Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap aroma makanan malam setengah dari santri menilai kurang suka (53,3%) terhadap aroma sayur. Makanan yang kurang sedap kemungkinan disebabkan oleh cara pengolahan dan penyimpanan makanan yang kurang baik, dimana makanan yang telah siap diolah langsung dimasukkan kedalam wadah pada saat makanan tersebut masih

dalam keadaan panas. Hal ini lah yang dapat menimbulkan aroma kurang sedap dari makanan. Untuk aroma yang kurang sedap mungkin disebabkan karena jenis bahan yang diolah kurang bagus. Aroma makanan yang baik dapat menambahkan cita rasa dari makanan yang dihasilkan.

Aroma yang disebarkan oleh makanan bisa mengambil daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga membangkitkan selera.

4. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Rasa Makanan Pagi

a. Tekstur Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap tekstur makanan lebih dari setengah santri menilai kurang suka (62%) terhadap tekstur sayur. Tekstur sangat perlu diperhatikan adalah bahan makanan hewani, dimana proses pengolahannya harus sesuai dan menghasilkan keempukan yang baik. Penilaian yang diberikan yaitu pada hari pertama dan keenam menu nya adalah mentimun

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di pesantren Man Mansur bahwa siswa memberi penilaian tidak menarik terhadap tekstur makanan yang disajikan belum sesuai(60%).

b. Bumbu Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap bumbu makanan lebih dari setengah santri menilai kurang suka (68,9%) terhadap bumbu hewani. Bumbu yang dicampurkan dalam bahan makanan akan menghasilkan cita rasa yang bermacam-macam sehingga

menimbulkan keanekaragaman rasa yang berbeda setiap kali pemasakan. Kesesuaian bumbu dalam makanan juga diperhatikan, banyaknya porsi makanan yang disajikan mengakibatkan ketepatan bumbu hanya dikira-kira berdasarkan pengalaman yang ada sehingga rasa makanan terkadang kurang suka. Dalam pengolahan makanan harus diperhatikan standar bumbu supaya menghasilkan makanan yang memiliki cita rasa yang baik dan memberikan rasa makanan yang khas.

c. **Tingkat Kematangan Makanan**

Dilihat dari hasil penelitian terhadap tingkat kematangan makanan hampir dari setengah santri menilai kurang suka (55,6%) terhadap tingkat kematangan hewani.

Tingkat kematangan makanan juga mempengaruhi dan perlu diperhatikan dalam penyajian makanan. Makanan yang disajikan dalam keadaan matang akan menambah nilai rasa dari makanan tersebut, karena makanan masih belum matang dapat juga mengurangi selera makan.

5. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Rasa Makanan Siang

a. **Tekstur Makanan**

Dilihat dari hasil penelitian terhadap tekstur makanan siang hampir dari setengah santri menilai kurang suka (55,6%) terhadap tekstur hewani dan sayur. Tekstur sangat perlu diperhatikan adalah bahan makanan hewani, dimana proses pengolahannya harus sesuai dan menghasilkan keempukan yang baik.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di pesantren Man Mansur bahwa siswa memberi penilaian tidak menarik terhadap tekstur makanan yang disajikan belum sesuai (60%).

b. Bumbu Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap bumbu makanan siang setengah dari santri menilai kurang suka (46,7%) terhadap bumbu hewani. Bumbu yang dicampurkan dalam bahan makanan akan menghasilkan cita rasa yang bermacam-macam sehingga menimbulkan keanekaragaman rasa yang berbeda setiap kali memasak. Kesesuaian bumbu dalam makanan juga diperhatikan, banyaknya porsi makanan yang disajikan mengakibatkan ketepatan bumbu hanya dikira-kira berdasarkan pengalaman yang ada sehingga rasa makanan terkadang kurang suka. Dalam pengolahan makanan harus diperhatikan standar bumbu supaya menghasilkan makanan yang memiliki cita rasa yang baik dan memberikan rasa makanan yang khas.

c. Tingkat Kematangan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap tingkat kematangan makanan siang santri menilai kurang suka (44,4%) terhadap tingkat kematangan hewani.

Tingkat kematangan makanan juga mempengaruhi dan perlu diperhatikan dalam penyajian makanan. Makanan yang disajikan dalam keadaan matang akan menambah nilai rasa dari

makanan tersebut, karena makanan masih belum matang dapat juga mengurangi selera makan.

6. Penilaian Santri Tentang Citarasa Terhadap Rasa Makanan Pagi

a. Tekstur Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap tekstur makanan malam lebih dari setengah santri menilai kurang suka (53,3%) terhadap tekstur hewani dan sayur. Tekstur sangat perlu diperhatikan adalah bahan makanan hewani, dimana proses pengolahannya harus sesuai dan menghasilkan keempukan yang baik.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di pesantren Man Mansur bahwa siswa memberi penilaian tidak menarik terhadap tekstur makanan yang disajikan belum sesuai (60%).

b. Bumbu Makanan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap bumbu makanan malam lebih dari setengah santri menilai kurang suka (46,7%) terhadap bumbu hewani. Bumbu yang dicampurkan dalam bahan makanan akan menghasilkan cita rasa yang bermacam-macam sehingga menimbulkan keanekaragaman rasa yang berbeda setiap kali pemasakan. Kesesuaian bumbu dalam makanan juga diperhatikan, banyaknya porsi makanan yang disajikan mengakibatkan ketepatan bumbu hanya dikira-kira berdasarkan pengalaman yang ada sehingga rasa makanan terkadang kurang suka. Dalam pengolahan makanan harus diperhatikan standar

bumbu supaya menghasilkan makanan yang memiliki cita rasa yang baik dan memberikan rasa makanan yang khas.

c. Tingkat Kematangan

Dilihat dari hasil penelitian terhadap tingkat kematangan makanan malam lebih dari setengah santri menilai kurang suka (62,2%) terhadap tingkat kematangan hewani.

Tingkat kematangan makanan juga mempengaruhi dan perlu diperhatikan dalam penyajian makanan. Makanan yang disajikan dalam keadaan matang akan menambah nilai rasa dari makanan tersebut, karena makanan masih belum matang dapat juga mengurangi selera makan.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan Pembahasan dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Lebih dari separoh santri menilai penampilan makanan pagi kurang suka terhadap (warna nabati, bentuk nabati dan sayur, besar porsi hewani dan aroma sayur).
2. Setengah dari santri menilai penampilan makanan siang kurang suka terhadap (warna sayur, bentuk hewani, besar porsi sayur dan aroma sayur).
3. Lebih dari separoh santri menilai penampilan makanan kurang suka terhadap (warna hewani dan nabati, bentuk nabati, besar porsi sayur dan aroma sayur) makanan malam kurang suka.
4. Lebih dari setengah santri menilai rasa makanan pagi kurang suka terhadap (tekstur hewani dan sayur, bumbu hewani dan tingkat kematangan hewani) .
5. Separoh dari santri menilai rasa makanan siang kurang suka terhadap (tekstur hewani, bumbu sayur dan tingkat kematangan sayur).
6. Lebih dari separoh santri menilai rasa makanan malam kurang suka terhadap (tekstur sayur, bumbu nabati dan tingkat kematangan sayur).

B. Saran

Disarankan kepada pihak penyelenggaraan makanan di pesantren untuk dapat lebih memperhatikan variasi bahan makanan, kombinasi bahan makanan serta cara pengolahan yang baik. Pihak pesantren perlu melakukan evaluasi terhadap menu yang disajikan di Pesantren Al-Falah padang untuk menilai kesukaan dan penerimaan anak di Pesantren tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

1. Choiriyah S. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. *Skripsi*. 2019:131.
2. Sulistiyo. Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Al-Qodiri. Kabupaten Jember 2013.
3. Khusna. Gambaran rasa, warna, tekstur, variasi makanan dan kepuasan menu mahasiswa di pesantren mahasiswa KH. Mas Mansur UMS. *Publikasi Ilmiah*. 2018:1-15.
4. Nurhaliza S. Gambaran Cita Rasa Dan Variasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Santri Di Penyelenggaraan Makanann Pondok Pesantren Modern Islam Assalaam, Solo. 2021:1-115.
5. Rahmadhani S. Tinjauan Penilaian Anak Asrama Tentang Cita Rasa Makanan Yang Disajikan Di Asrama SMK Negeri 1 Sumatera Barat Tahun 2015.
6. Marlenywati M, Saleh I, Lestari P. Gambaran asupan zat gizi makro dan mikro, sisa makanan, status gizi dan tingkat kepuasan mutu hidangan santri pada sistem penyelenggaraan makanan (studi disekolah menengah atas islam terpadu al-fityan kabupaten kuburaya). *Jumantik*. 2017;4(2).
7. bachyar Bakri, SKM MK, Ani Intiyati, SKM MK, Widartika, SKM M. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. 2018:3, 9.
8. Irfan Anwar,S.Sos., Lastmi Wayansari, S.Gz., MPH & Zul Amri, SKM., M.Kes., Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi. 2018.
9. Vina. gambaran daya terima pasien terhadap makanan lunak ditinjau dari aspek cita rasa di rumah sakit tk. iii dr. reksodiwiryono padang tahun 2021.
10. Kosanke RM. Hubungan Rasa Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar. Hubungan Rasa Dan Penampilan Makanan Dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Di Rumah Sakit Bhayangkara Denpasar. 2019.

LAMPIRAN

LAMPIRAN A

PERNYATAAN PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN

Setelah mendapatkan penjelasan tentang maksud dan tujuan penelitian yang dilaksanakan.

Nama :

Umur :

Kelas :

Menyatakan bersedia menjadi responden dan akan mengikuti tahapan penelitian “Gambaran Cita Rasa Makanan Yang Disajikan Di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024” yang dilakukan oleh Citra Zulastri.

Padang,..... 2024

Yang membuat pernyataan

(.....)

LAMPIRAN B
PENILAIAN CITA RASA

Nama siswa:

Umur :

Kelas :

Isilah penilaian cita rasa makanan yang disajikan di Pesantren Al-Falah, dan beri tanda untuk jawaban sesuai dengan penilaian siswa.

Makan Pagi

Aspek Penilaian Penampilan	Kelompok Makanan		
	Lauk hewani	Lauk nabati	Sayuran
Warna			
Bentuk			
Besar porsi			
Aroma			

Aspek Penilaian Rasa	Kelompok Makanan		
	Lauk hewani	Lauk nabati	Sayuran
Tekstur			
Bumbu			
Tingkat Kematangan			

Keterangan :

1= Kurang Suka dengan score 1

2= Suka dengan skor 2

Makan Siang

Aspek Penilaian Penampilan	Kelompok Makanan		
	Lauk hewani	Lauk nabati	Sayuran
Warna			
Bentuk			
Besar porsi			
Aroma			

Aspek Penilaian Rasa	Kelompok Makanan		
	Lauk hewani	Lauk nabati	Sayuran
Tekstur			
Bumbu			
Tingkat Kematangan			

Keterangan :

1= Kurang Suka dengan score 1

2= Suka dengan skor 2

Makan Malam

Aspek Penilaian Penampilan	Kelompok Makanan		
	Lauk hewani	Lauk nabati	Sayuran
Warna			
Bentuk			
Besar porsi			
Aroma			

Aspek Penilaian	Kelompok Makanan		
Rasa	Lauk hewani	Lauk nabati	Sayuran
Tekstur			
Bumbu			
TingkatKematangan			

Keterangan :

1= Kurang Suka dengan score 1

2= Suka dengan skor 2

DOKUMENTASI





KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG

Jl. Simpang Pondok Kopi Nanggalo Padang 25146 Telepon (0751) 7058128 (*Hunting*)

Website : <http://www.poltekkes-pdg.ac.id>

Email : direktorat@poltekkes-pdg.ac.id



Nomor : \${nomor_naskah}

29 Januari 2024

Lampiran : -

Hal : **Izin Penelitian**

Yth. Kepala Yayasan Pesantren Al-Falah Padang

di- Tempat

Dengan hormat,

Sesuai dengan Kurikulum Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi D-III Gizi diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Tugas Akhir, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah institusi yang Bapak/Ibu pimpin. Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesediaan Bapak/Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan kegiatan penelitian tersebut dengan rincian nama mahasiswa, judul penelitian, tempat dan waktu penelitian (terlampir).

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

\${jabatan_pengirim},

\${ttd_pengirim}

\${nama_pengirim}

Tembusan:

1. Kepala Yayasan Pesantren Al-Falah Padang

2. Arsip

Daftar Lampiran :

No	Nama / NIM	Judul Penelitian	Tempat penelitian	Waktu Penelitian
1.	Citra Zulastri / 212110044	Gambaran Penilaian Santri Tentang citarasa makanan yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024.	Pesantren Al-Falah Padang	Januari- juni 2024
2.	Lani Antasari / 212110057	Gambaran besar porsi makanan yang di sajikan di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024	Pesantren Al-Falah Padang	Januari- juni 2024

Data pagi hari ke 1

nama	kelas	warna	he	warna	na	warna	say	bentuk	he	bentuk	na	bentuk	sa	BP	hewan	BP	nabati	BP	sayur	tekstur	he	tekstur	na	tekstur	sa	Aroma	he	aroma	na	aroma	say	bumbu	he	bumbu	na	bumbu	sa	TKM	Hewi	TKM	Naba	TKM	sayur		
Dini Fitriya	11	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1			
Aiga	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
Nauli	10	1	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		
Febi	10	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Elsa	10	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Alfia	10	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
lisa	10	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Jusna	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
amalia	10	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
aulia citra	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
eka	10	1	1	2	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
risma saw	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nadja	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nur hayati	11	2	1	2	1	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	2	3	2	2	2</										

Data siang

Nama	Kelas	warna he	warna na	warna say	bentuk he	bentuk na	bentuk sa	BP hewan	BP nabati	BP sayur	tekstur he	tekstur na	tekstur sa	Aroma he	aroma na	aroma say	bumbu he	bumbu na	bumbu sa	TKM Hewan	TKM Naba	TKM sayur
Dini Fitriy	10	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
Aiga	10	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2
Nauli	10	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2
Febi	10	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Elsa	10	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2
Alfia	10	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Iisa	10	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
jusna	10	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
amalia	10	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1
aulia citra	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1
eka	10	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2
risma saw	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
nadja	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nur hayati	11	2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	2	1	1	1	1	2	3	2	2	2	2
wirna defi	11	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	1	2	1	2	2	2	2	2
yumiza	11	1	1	2	1	1	2	1	2	2	2	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2
nurul aziz.	11	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
jahara	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
marsya	11	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2
nurhayati	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	1	2	2	2
nurul afifa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
risda tanti	10	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	2	2
tari sintya	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
metot	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1
cinta kura	10	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
tiara afta	10	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	2	2
ririn	10	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
saifa safir	10	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	1	1	2	2	2	1	1	1
syella fifi	10	2	1	1	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	2	2
tiwi indah	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
radhlatul	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
nur fatima	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
elsi	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
chelsea	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nurul fadi	11	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2
mahdiah	11	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
salsabila	11	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	1	1	1
mutiara	11	1	1	2	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2
fenti	11	1	1	2	2	1	1	1	1	2	2	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1
asy syifa	11	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
rima nuru	11	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1
azila	11	2	2	2	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	2	2	1
nurul ame	11	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
zaskia	11	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1
nadya put	11	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Data malam

Nama	Kelas	warna he	warna na	warna sab	warna say	bentuk v	bentuk na	bentuk say	BP hewari	BP nabati	BP sayur	tekstur he	tekstur na	tekstur say	Aroma he	aroma na	aroma say	bumbu he	bumbu na	bumbu say	TKM Hev	TKM Na	TKM Sayur
Dini Fitriye	11	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Aiga	10	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	2
Nauli	10	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1
Febi	10	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2
Elsa	10	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	2	2	1
Alfia	10	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
lisa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2
jusna	10	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
amalia	10	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1
aulia citra	10	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	1	1	2	2	2	2
eka	10	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2
risma saw	10	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2
nadja	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
nur hayati	11	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1
wirma defi	11	2	1	1	2	2	2	1	1	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2	2
yumiza	11	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1
nurul azizi	11	2	1	2	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2
jahara	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2
marsya	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nurhayati	11	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1
nurul afifa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1
risda tanti	10	1	1	2	1	1	1	2	1	2	2	1	2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2
tari sintya	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
metot	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
cinta kura	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
tiara afta	10	2	2	1	2	2	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1
ririn																							

Data siang

Nama	kelas	warna he	warna na	warna say	bentuk hē	bentuk nā	bentuk sa	BP hewan	BP nabati	BP sayur	tekstur hē	tekstur nā	tekstur sa	Aroma hē	aroma nā	aroma say	bumbu hē	bumbu nā	bumbu sa	TKM Hewan	TKM Nabat	TKM sayur
Dini Fitriy	10	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
Aiga	10	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2
Nauli	10	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2
Febi	10	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Elsa	10	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2
Alfia	10	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Iisa	10	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2
jusna	10	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
amalia	10	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1
aulia citra	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1
eka	10	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2
risma saw	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
nadja	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nur hayati	11	2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	2	1	1	1	1	2	3	2	2	2	2
wirna defi	11	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2
yumiza	11	1	1	2	1	1	1	2	1	2	2	2	1	2	1	2	2	1	2	2	1	2
nurul aziz.	11	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
jahara	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
marsya	11	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2
nurhayati	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	1	2	2	2
nurul afifa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
risda tanti	10	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	2
tari sintya	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
metot	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1
cinta kura	10	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
tiara afta	10	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	1	2
ririn	10	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
saifa safir	10	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	2	2	2	1	1	1
syella fifi	10	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	2
tiwi indah	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
radhiatul	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
nur fatima	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
elsi	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
chelsea	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nurul fadi	11	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1
mahdiah	11	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
salsabila	11	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	1	1	1
mutiara	11	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2
fenti	11	1	1	2	2	1	1	1	1	2	2	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1
asy syifa	11	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
rima nuru	11	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1
azila	11	2	2	2	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	2	2	1
nurul ame	11	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
zaskia	11	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1
nadya put	11	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Data malam

[illegible]

Data pagi hari ke 3

Nama	Kelas	warna he	warna na	warna say	bentuk he	bentuk na	bentuk sa	BP hewan	BP nabati	BP sayur	tekstur he	tekstur na	tekstur sa	Aroma he	aroma na	aroma say	bumbu he	bumbu na	bumbu sa	TKM Hewi	TKM Naba	TKM Sayur
Dini Fitriya	11	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
Aiga	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2
Nauli	10	1	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2
Febi	10	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Elsa	10	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2
Alfia	10	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
lisa	10	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Jusna	10	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
amalia	10	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1
aulia citra	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1
eka	10	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	2
risma saw	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
nadja	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nur hayati	11	2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	2	3	2	2	2
wirna defri	11	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2
yumiza	11	1	1	2	1	1	2	1	2	2	2	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2
nurul azizah	11	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
jahaya	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
marsaya	11	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
nurhayati	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	1	2	2	2
nurul affia	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
risda tanti	10	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2
tari sintiya	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
metot	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1
cinta kura	10	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
tiara afta	10	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	2	2
ririn	10	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
saifa safir	10	2	2	2	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1
syella fifi	10	2	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2
tiwi indah	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
radhlatul	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
nur fatimah	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
elsi	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
chelsea	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nurul fadi	11	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2
mahdiah	11	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2
salsabila	11	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	1	1	1
mutiara	11	1	1	2	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2
fenti	11	1	2	2	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1
asy syifa	11	1	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
rima nuru	11	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1
azila	11	2	2	2	2	1	1	2	1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	2	2	1
nurul ame	11	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
zaskia	11	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1
nadya put	11	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Data siang

[illegible]

nama	kelas	warna hev	warna nab	warna say	bentuk hev	bentuk nab	bentuk say	BP hewan	BP nabati	BP sayur	tekstur hev	tekstur nab	tekstur say	Aroma hev	aroma nab	aroma say	bumbu hev	bumbu nab	bumbu say	TKM Hev	TKM Nab	TKM say
Dini Fitriy	11	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Aiga	10	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	1	2	1	2	2	2
Nauli	10	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1
Febi	10	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2
Elsa	10	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	2	2	1
Alfia	10	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
lisa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2
jusna	10	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
amalia	10	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1
aulia citra	10	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	1	1	2	2	2
eka	10	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2
risma saw	10	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2
nadja	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
nur hayati	11	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2
wirna defi	11	2	1	1	2	2	2	1	1	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2
yumiza	11	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1
nurul aziz	11	2	1	2	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2	2	2	2
jahara	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2
marsya	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nurhayati	10	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
nurul afifa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1
risda tanti	10	1	1	2	1	1	1	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	2	1	1	2
tari sintya	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
metot	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
cinta kura	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2
tiara afta	10	2	2	1	2	2	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1
ririn	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1
saifa safir	10	1</																				

Data pagi keempat

[illegible]

Data malam

Nama	kelas	warna hev	warna nab	warna say	bentuk v	bentuk na	bentuk say	BP hewan	BP nabati	BP sayur	tekstur he	tekstur na	tekstur say	Aroma he	aroma nab	aroma say	bumbu hev	bumbu nab	bumbu say	TKM Hev	TKM Nab	TKM Sayur
Dini Fitriye	11	1	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Aiga	10	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	1	2	2	2	2
Nauli	10	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1
Febi	10	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	2	1	2	2
Elsa	10	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	1
Alfia	10	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
lisa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2
jussa	10	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
amalia	10	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1
aulia citra	10	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2
eka	10	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2
risma saw	10	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2
nadja	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
nur hayati	11	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1
wirma defi	11	2	1	1	2	2	2	1	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2	2
yumiza	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1
nurul azizi	11	2	1	2	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2	2	2	2
jahara	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2
marsya	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nurhayati	11	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1
nurul afifa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1
risda tanti	10	1	1	2	1	1	2	1	2	2	1	2	2	2	1	1	2	1	2	1	1	2
tari sintya	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
metot	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
cinta kura	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
tiara afta	10	2	2	1	2	2	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1
ririn	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1
saifa safir	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1
syella fifi	10	1	1	2	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1
tiwi indah	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
radhiatul	10	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
nur fatma	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
elsi	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
chelsea	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
nurul fadi	11	1	1	1	1	2	2	2	1	1	2	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	1
mahdiah	11	1	1	2	2	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	1
salsabila	11	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	2	1	1
mutiara	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
fenti	11	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	1	2
asy syifa	11	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1	1	1
rima nuru	11	2	2	2	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
azila	11	1	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2
nurul ame	11	2	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1
zaskia	11	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1
nadya put	11	2	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1

Data pagi kelima

[illegible]

Data siang

Nama	Kelas	warna he	warna na	warna say	bentuk he	bentuk na	bentuk sa	BP hewan	BP nabati	BP sayur	tekstur he	tekstur na	tekstur sa	Aroma he	aroma na	aroma say	bumbu he	bumbu na	bumbu sa	TKM Hewan	TKM Naba	TKM sayur
Dini Fitriy	10	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1
Aiga	10	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2
Nauli	10	1	1	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2
Febi	10	1	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Elsa	10	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	2
Alfia	10	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Iisa	10	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
jusna	10	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
amalia	10	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1
aulia citra	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1
eka	10	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2
risma saw	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
nadja	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nur hayati	11	2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	2	1	1	1	1	2	3	2	2	2	2
wirna defi	11	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	1	2	1	2	2	2	2	2
yumiza	11	1	1	2	1	1	2	1	2	2	2	1	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2
nurul aziz	11	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
jahara	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
marsya	11	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2
nurhayati	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	1	2	2	2
nurul afifa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
risda tanti	10	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	1	1	1	1	2	1	1	2
tari sintya	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
metot	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1
cinta kura	10	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
tiara afta	10	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	2	2
ririn	10	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
saifa safir	10	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	2	2	2	1	1	2	2	2	1	1	1
syella fifi	10	2	1	1	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	2	2
tiwi indah	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
radhlatul	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
nur fatima	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
elsi	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
chelsea	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nurul fadi	11	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2
mahdiah	11	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
salsabila	11	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2	1	1	1	1
mutiara	11	1	1	2	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2
fenti	11	1	1	2	2	1	1	1	1	2	2	1	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1
asy syifa	11	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
rima nuru	11	1	1	1	1	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1
azila	11	2	2	2	1	1	2	1	1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	2	2	1
nurul ame	11	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
zaskia	11	2	2	2	1	1	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1
nadya put	11	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Data malam

Nama	kelas	warna hev	warna na'	warna sab'	bentuk u'	bentuk nal	bentuk say	BP hewani	BP nabati	BP sayur	tekstur sa'	tekstur nal	tekstur say	Aroma he'	aroma na'	aroma sab'	bumbu hev	bumbu nal	bumbu say	TKM Hev	TKM Na'	TKM Sayu'
Dini Fitriye	11	1	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
Aiga	10	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	2	1	2	2	2	2
Nauli	10	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1
Febi	10	1	2	1	1	1	2	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	2	1	2	2
Elsa	10	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1	2	1	1	2	2	1
Alfia	10	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2
lisa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2
jusna	10	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
amalia	10	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1
aulia citra	10	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2	2
eka	10	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2
risma saw	10	2	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2
nadja	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1
nur hayati	11	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	2	2	1
wirma defi	11	2	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2	2
yumiza	11	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	2	2	1	1	1
nurul azizi	11	2	1	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2	2	2	2	2
jahara	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2
marsya	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
nurhayati	11	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	1
nurul afifa	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1
risda tanti	10	1	1	2	1	1	2	1	2	2	1	2	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2
tari sintiya	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
metot	10	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2
cinta kura	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1	2	2	2	2	2	2
tiara afta	10	2	2	1	2	2	1	1	2	1	1	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1
ririn	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	2	1
saifia safir	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	1	1	1
syella fifi	10	1	1	2	2	1	2	1	1	2	2	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1
tiwi indah	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
radhiatul	10	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
nur fatimah	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
elsi	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
chelsea	11	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2
nurul fadi	11	1	1	1	1	2	2	2	1	1	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	1	1
mahdiah	11	1	1	2	2	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	1
salsabila	11	1	1	1	1	2	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	2	2	1	1
mutiara	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
fenti	11	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	1	1	2
asy syifa	11	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	1	1	1
rima nuru	11	2	2	2	1	1	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
azila	11	1	1	1	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2
nurul ame	11	2	1	1	1	1	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1
zaskia	11	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1
nadya put	11	2	1	1	1	2	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1

Data pagi keenam

[illegible]

Data siang

[illegible]

Data malam

[illegible]

Data pagi ketujuh

[illegible]

Data siang

[illegible]

Data malam

[illegible]



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN TUGAS AKHIR
PROGRAM STUDI D-III GIZI
POLTEKES KEMENKES PADANG TAHUN 2024



NAMA	Citra Zulastri
NIM	212110044
JUDUL PROPOSAL TUGAS AKHIR	Gambaran Penilaian Santri Tentang Citarasa Makanan Yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024
PEMBIMBING 1	Safyanti, SKM, M.Kes

NO	HARI/ TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
1	Senin 10-6-2024	konsultasi bab I-V	Perbaikan I-V	
2	Selasa 11-6-2024	konsultasi bab III	Perbaikan III	
3	Kamis 13-6-2024	konsultasi bab IV	Perbaikan IV	
4	Jumat 14-6-2024	konsultasi bab IV	Perbaikan IV	
5	Rabu 19-6-2024	konsultasi bab I & V	Perbaikan I & V	
6	Kamis 20-6-2024	konsultasi bab IV & V	Perbaikan IV & V	
7	Kamis 20-6-2024	konsultasi bab IV & V	Perbaikan IV & V	
8	Jumat 21-6-2024	ACE / ujian		
9				
10				

Koordinator Mata Kuliah

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

Padang, 2024
Ka. Prodi D-III Gizi

Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM
NIP. 19690529 199203 2 002



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN TUGAS AKHIR
PROGRAM STUDI D-III GIZI
POLTEKKES KEMENKES PADANG TAHUN 2024



NAMA	Citra Zulastri
NIM	212110044
JUDUL PROPOSAL TUGAS AKHIR	Gambaran Penilaian Santri Tentang Citarasa Makanan Yang disajikan di Pesantren Al-Falah Padang Tahun 2024
PEMBIMBING 2	Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM

NO	HARI/ TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
1	Senin 10-6-2024	Perbaikan bab III	Perbaikan III	#
2	Selasa 11-6-2024	Konsultasi bab IV	Perbaikan IV	#
3	Kamis 13-6-2024	Konsultasi bab IV & V	Perbaikan IV & V	#
4	Jumat 14-6-2024	Konsultasi bab IV & V	Perbaikan IV & V	#
5	Sabtu 15-6-2024	Konsultasi bab IV & V	Perbaikan IV & V	#
6	Kamis 20-06-2024	Perbaikan bab IV & V	Perbaikan IV & V	#
7	Kamis 20-6-2024	Perbaikan bab IV & V	Perbaikan IV & V	#
8	Jumat 21-06-2024	ACC / Ujian	Ujian	#
9				
10				

Koordinator Mata Kuliah

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

Padang, 2024
Ka. Prodi D-III Gizi

Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM
NIP. 19690529 199203 2 002

Hasil Cek Plagiat

ORIGINALITY REPORT			
3%	3%	0%	0%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	www.scribd.com Internet Source	2%	
2	es.scribd.com Internet Source	1%	
3	repository.poltekkes-tjk.ac.id Internet Source	1%	
4	kangadil.files.wordpress.com Internet Source	1%	