

ABSTRAK

Syavira Maulida Yulianingtyas (2019) : *Analisis Kualitas Makanan, Standar Porsi Dan Sisa Makanan Pada Penyelenggaraan Makan Siang Anak Usia 12-36 Bulan Di Arjuna Daycare Malang*. Karya Tulis Ilmiah. Program Studi DIII Gizi Malang, Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. **Pembimbing : Bachyar Bakri, SKM, M. Kes**

Kualitas makanan adalah tingkat baik buruknya sesuatu dengan makna yang berbeda-beda. Kualitas makanan adalah konsistensi dari terciptanya kualitas menu yang dihasilkan. Standar porsi adalah banyaknya makanan yang disajikan dan ukuran untuk setiap individu. Standar porsi berkaitan dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan standar porsi, sehingga terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Sisa makanan adalah jumlah atau persentase makanan yang tidak habis termakan yang mampu mencerminkan daya terima terhadap makanan itu sendiri. Penelitian bertujuan untuk mengetahui kualitas makanan, standar porsi dan sisa makanan.

Penelitian ini dilakukan di Arjuna Daycare pada tanggal 19-30 Maret 2019 dengan jenis penelitian yang dilakukan adalah observasional dengan desain penelitian *cross sectional*. Besar sampel yang digunakan sebanyak 25 anak. Data kualitas makanan diperoleh melalui pengisian form penilaian kualitas makanan, data standar porsi dan sisa makanan diperoleh melalui hasil penimbangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa standar porsi makanan yang disajikan pada penyelenggaraan makan Arjuna Daycare tidak sesuai dengan standar porsi anjuran. Kualitas makanan di Arjuna Daycare sebesar 62,5% termasuk dalam kategori cukup. Semua porsi makanan yang disajikan belum sesuai dengan standar porsi anjuran. Tidak ada sisa makanan yang dihasilkan.

Sebaiknya tenaga pengolah makanan memperhatikan standar porsi makanan yang disajikan dan diusahakan untuk disesuaikan dengan standar porsi anjuran serta memperhatikan kualitas makanan yang disajikan meliputi penampilan dan rasa makanan.

Kata Kunci : ***Kualitas Makanan, Standar Porsi, Sisa Makanan***