

## ABSTRAK

**Rizquna Hidayatun Nurma Lita Sari.** 2020. *Pola Menu, Tingkat Kesukaan, dan Sisa Makanan pada Penyelenggaraan Makan Siang di SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung.* Tugas Akhir, Program Studi Diploma III Gizi Malang. Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Carissa Cerdasari, S.Gz, MPH

Makanan di sekolah seharusnya diolah berdasarkan standar yang ada meliputi menu, kecukupan zat gizi dan sanitasi, dihidangkan secara menarik yang bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi anak sekolah. Berdasarkan studi pendahuluan, menu makan siang di penyelenggara makanan sekolah SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung dengan lauk hewani selalu habis dan tidak meninggalkan sisa, namun pada menu sayur dan lauk nabati terdapat sisa dengan kategori banyak yaitu >20%.

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*. Dilaksanakan pada bulan Januari 2020 di SD Islam Al-Azhaar Kabupaten Tulungagung Jl. Pahlawan, Gang 1, Rejoagung, Kec. Kedungwaru, Kabupaten Tulungagung. Sampel pada penelitian ini santri kelas 5D dan 5C sebanyak 47 santri.

Hasil penelitian ini, pola menu di SD Islam Al-Azhaar selama 3 hari sebagian besar sudah seimbang (66,7%). Tingkat kesukaan makanan menurut penilaian santri di SD Islam Al-Azhaar Tulungagung tergolong kategori baik pada lauk nabati dan sayur mulai dari warna, aroma, rasa, tekstur dan bentuk. Penilaian tidak suka tertinggi santri pada sayur kategori tekstur (34,3%), sedangkan pada lauk nabati kategori bentuk (24%). Sisa makanan santri dalam kategori sedikit (<20%), karena selama penelitian 3 hari tidak pernah terdapat sisa makanan baik pada lauk nabati maupun sayur. Pihak penyelenggara makanan sebaiknya menyediakan pola menu seimbang agar makanan yang disajikan memiliki tingkat kesukaan tinggi dan bisa memenuhi kebutuhan zat gizi pada santri.

**Kata Kunci : Pola Menu, Tingkat Kesukaan, Sisa Makanan, Santri, Penyelenggara Makanan Sekolah**



