

ABSTRAK

IRQIATUS CICI REFIDAMAYANTI, 2020. *Kualitas Menu dan Kualitas Makanan pada Sistem Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Mojokerto*, Program Studi DIII Gizi Malang. Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. **Pembimbing: Bachyar Bakri, SKM, M.kes**

Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah Kecamatan Gedeg Kabupaten Mojokerto merupakan salah satu institusi social yang menyelenggarakan makanan. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui gambaran pola menu dan kualitas menu (pola menu dan variasi menu) dan kualitas makanan. Jenis penelitian ini observasi deskriptif dengan menggunakan desain *cross sectional study* yang dilakukan di Panti Asuhan Yatim Muhammadiyah, Jl. Panti Asuhan Yatim, Ngudi Lor, Bandung, Kecamatan Gedeg pada bulan Februari – Maret 2020. Sampel penelitian ini 50 anak asuh memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Jenis data yang dikumpulkan meliputi kualitas menu (pola menu dan variasi menu) dan kualitas makanan (rasa, warna, aroma, bentuk, tekstur, dan suhu). Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi menu dan pengisian form yang dibagikan ke anak asuh. Data yang diperoleh kemudian diolah secara deskriptif kemudian disajikan dalam bentuk tabel.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kualitas menu (pola dan variasi menu) masih belum berkualitas karena rata-rata jika sudah menyajikan lauk hewani maka lauk nabati tidak disediakan. Untuk kualitas makanan paling tidak disukai yaitu suhu dari makanan mulai dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur. Sedangkan dari segi rasa, tekstur, warna, bentuk dan aroma responden sudah banyak yang menyukai.

Disarankan kepada pihak penyelenggara makanan untuk memperhatikan pola menu seimbang yang terdiri makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah dan memperhatikan kualitas makanan dengan memperhatikan (rasa, warna, tekstur, aroma, suhu dan bentuk makanan).

Kata Kunci : *Kualitas Menu, Kualitas Makanan.*