

## ABSTRAK

### KESESUAIAN POLA MENU, STANDAR PORSI, DAN DAYA TERIMA MAKANAN SANTRI DI SMK MODERN AL-RIFA'IE GONDANGLEGI

Aulia Khansa Nabila

P17110213056

**Latar Belakang :** Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik agar santri-santri menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi guna menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan makanan dengan kebutuhan gizi yang cukup, menu seimbang dan besar porsi yang sesuai bagi para santri.

**Metode :** Penelitian ini termasuk jenis penelitian kualitatif dengan metode observasional deskriptif.

**Hasil :** Seluruh menu makan sore yang disajikan di asrama SMK Modern AlRifa'ie masih dalam kategori kurang/tidak seimbang karena hanya terdiri 2 sampai 3 komponen saja yang disajikan dalam satu kali makan. Besar porsi dari menu makan sore yang disajikan tidak sesuai atau <90% dengan besar porsi yang dianjurkan. Selain itu, daya terima makanan secara keseluruhan dalam kategori baik.

**Kesimpulan :** Pola menu makan sore dalam penyelenggaraan makan di SMK Modern Al-Rifa'ie 2 termasuk dalam kategori tidak seimbang. Standar porsi yang disajikan untuk makanan pokok termasuk dalam kategori sesuai, sedangkan lauk hewani, lauk nabati dan sayur tidak sesuai dengan Pedoman Gizi Seimbang. Selain itu, daya terima makanan sebagian besar dalam kategori baik terdapat pada makanan pokok, lauk hewani, dan lauk nabati. Sedangkan sayur memiliki kategori daya terima makan kurang.

**Kata Kunci :** Pola Menu, Standar Porsi, Daya Terima Makanan