

ABSTRAK

Reza Lusiana Devi. 2020. Standar Menu, Tingkat Kesukaan dan Sisa Makanan Siswa Kelas 1 – 3 di SDIT Ahmad Yani Kota Malang. Karya tulis ilmiah, program studi D3 Gizi Malang, Jurusan Gizi, Politeknik Kemenkes Malang. Dibawah bimbingan **Dwie Soelistyorini.SST, M. Kes.**

Penyelenggaraan makanan di sekolah merupakan salah satu alternatif untuk mengatasi masalah-masalah yang berhubungan dengan makanan pada anak usia sekolah dikarenakan jam belajar yang lebih panjang. Pada penyelenggaraan makanan di sekolah, terdapat makanan yang disajikan oleh pihak sekolah. Standar menu makanan mempengaruhi tingkat kesukaan dan sisa makanan siswa pada sekolah tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui standar menu, tingkat kesukaan, dan sisa makanan siswa.

Penelitian ini merupakan bersifat observasional dengan desain *cross sectional*. Subjek penelitian yaitu siswa kelas 1 – 3 yang berjumlah 23 siswa dengan usia 7 – 9 tahun yang makan siang nya disediakan oleh ibu kantin. Beberapa siswa membawa bekal, dan siswa lainnya tidak makan siang di sekolah. Teknik sampling yang digunakan yaitu teknik *purposive sampling*. Variabel penelitian yaitu standar menu, tingkat kesukaan, dan sisa makanan siswa. Variabel menu yang disajikan diperoleh dengan cara observasi dan wawancara kepada ibu kantin selaku pengelola penyelenggaraan makanan, menu yang disajikan ditabelkan kemudian dianalisis secara deskriptif. Variabel tingkat kesukaan diperoleh dengan cara pengisian kuesioner dengan skala hedonik wajah/*smiley face*. Variabel sisa makanan diperoleh menggunakan pengisian form sisa makanan dengan metode commstock.

Hasil analisis menunjukkan menu yang disajikan di SDIT Ahmad Yani untuk siswa kelas 1 – 3 belum sesuai dengan standar menu untuk institusi. Penyelenggaraan makanan di SDIT Ahmad Yani tidak mempunyai standar menu secara tertulis. Menu sayur hanya disajikan pada hari ke 1 penelitian, sedangkan untuk menu buah tidak tersedia pada menu makan siang hari ke 1 – 5 penelitian Tingkat kesukaan makanan dinilai dari aspek rasa, aroma, warna,tampilan, dan tekstur makanan. Secara keseluruhan rata-rata siswa menilai suka terhadap menu yang disajikan, tetapi sebagian siswa menilai kurang suka dengan rasa dan tekstur dari sayur yang disajikan. Sisa

makanan tertinggi pada siswa kelas 1 – 3 yaitu pada menu hari ke 1 dan ke 5 penelitian yaitu makanan pokok sebesar 34%.

Kata Kunci: Standar menu, Tingkat kesukaan, Sisa makanan.

ABSTRACT

Reza Lusiana Devi. 2020. Standards menu, level of preference, and food waste for Grade 1 – 3rd students in SDIT Ahmad Yani Islamic Primary School Malang. Scientific writing, D3 Technical Dietitian Malang study program, Department of Nutrition, Polytechnic of the Ministry of Health Malang. Under the guidance of **Dwie Soelistyorini.SST, M. Kes.**

Organizing school feeding is an alternative to solve problems related to food for school-age children due to longer learning hours. In organizing school feeding, there is food served by the school. Food standards menu affect the level of preferences and food waste of students at the school.

This research aims to determine the standard menu, level of preference, and food waste of students. This research is observational research with a cross sectional design. The research subjects were 23 with students in grades 1 – 3, 7 – 9 years old, whose lunch was provided by the canteen. Some students bring lunch, and other students don't eat lunch at school. The sampling technique used is purposive sampling technique. The research variables were standard menu, level of preference, and food waste of student. Variables of menu presented were obtained by means of observation and interviews with the canteen mother as the manager of the food organization, the menus served were tabulated and then analyzed descriptively. The level of preference variable is obtained by filling out a questionnaire with a hedonic scale/smiley face. Food waste variables were obtained using food waste form filling with the commstock method.

The results of the analysis show that the menu served at SDIT Ahmad Yani for grade 1 – 3 students is not in accordance with the standards menu for institutions. Food delivery at SDIT Ahmad Yani does not have a written standard menu. The vegetable menu was only served on the 1st day of the study, while the fruit menu was not available on the lunch menu for days 1 – 5 research. The level of food preference was assessed from the aspects of taste, aroma, color, appearance, and food texture. Overall, the average student rated their liking for the menu served, but some students rated that they did not like the taste and texture of the vegetables served. The highest food waste for grade 1 – 3 students was on the menu on day 1 and day 5 of the research, that is staple food by 34%.

Keywords: Standard menu, level of preference, food waste.