

ABSTRAK

Nurdyna Zahro Latifa, 2024. Analisis Sisa Makan Siang yang Disajikan di Atas Meja di Asrama Putri Pondok Pesantren SPEAM Kota Pasuruan. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma 3 Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang. Pembimbing: Dr. T. Dra. Nurul Hakimah., S.ST., M.Kes. Sisa adalah apa yang tertinggal atau sesudah dimakan, diambil, dan sebagainya (KBBI). Penyajian makanan prasmanan ialah suatu sistem pelayanan dimana semua makanan secara lengkap telah ditata dan diatur dengan rapi di atas meja hidang atau meja prasmanan. Sehingga sisa makanan di atas meja adalah makanan yang tidak dikonsumsi dan tidak diambil yang ada di atas meja menurut jenis makanannya. Sisa makanan tersebut dapat dipengaruhi oleh faktor internal dan eksternal (Syauqiyatullah dkk., 2020). Penyelenggaraan makan di pondok pesantren SPEAM masih terhitung baru, namun beberapa santri mengeluh jika mereka merasa bosan terhadap menu yang disajikan sehingga adanya sisa makanan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan, diketahui bahwa sisa makanan terbanyak terdapat di hari ketujuh penelitian yaitu 24% dari yang disajikan. Untuk sisa makanan paling sedikit yakni di hari keempat dengan presentase 8%. Pemenuhan gizi pada santriwati tergolong dalam kategori defisit tingkat berat.

Kata kunci : pemenuhan gizi, sisa makanan.