

## **ABSTRAK**

**SOFIA NUR YASMINE, 2024.** Modifikasi Besar Porsi Terhadap Daya Terima, Kandungan Energi, Zat Gizi Makro, Dan Zat Gizi Mikro Pada Penyelenggaraan Makan Siang Di Pondok Pesantren Putri Al-Ittihad Al-Islami Camplong Sampang Madura. Dr. T., Dra. Nurul Hakimah, S. ST., M. Kes., Rani Nurmayanti, SST., M. Gizi.

Besar porsi makan siang yang disajikan Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Al-ittihad Al-Islami Camplong tidak sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan. Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan di Pondok Pesantren Putri Al-ittihad Al-Islami Camplong penimbangan porsi makanan pada 15 anak putri kelas 10,11,12 Sekolah Menengah Atas usia 16-18 tahun, dengan menu tempe goreng dan sayur sop, menunjukkan bahwa porsi yang diberikan pada makan siang untuk santri putri adalah nasi  $\pm 163g$ , tempe  $\pm$  sebesar 20g dan satu centong sayur  $\pm$  dari 120g. Hal tersebut masih belum sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan menurut pedoman gizi seimbang. Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif dengan desain penelitian pre eksperimen dengan pendekatan one group pretest posttest. Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittihad Al-Islami Camplong pada pola menu makan siang masih dalam kategori kurang seimbang. Sedangkan modifikasi besar porsi pada nasi rata-rata tergolong porsi tetap kemudian pada lauk hewani/nabati terjadi penambahan besar porsi, sedangkan pada sayuran dilakukan pengurangan besar porsi. Daya terima sebelum dan setelah modifikasi besar porsi hari pertama sampai dengan ketiga tergolong baik. Rata-rata kandungan Energi dan zat gizi makro dan zat gizi mikro pada makanan yang disajikan sebelum modifikasi besar porsi dengan kategori penambahan nilai yang didapat lebih kecil dari nilai sesudah modifikasi, untuk kategori pengurangan nilai rata-rata yang didapat lebih besar dari nilai sesudah modifikasi, sedangkan nilai rata-rata dengan kategori tetap nilai yang didapat masih dalam  $\pm 10\%$  dari nilai sesudah modifikasi besar porsi. pemberian porsi makan sebaiknya perlu adanya penepatan standar porsi untuk setiap jenis bahan makanan.

**Kata kunci : Pola menu, Modifikasi Besar Porsi, Daya Terima, Kandungan Energi dan Zat Gizi**