



**HUBUNGAN ANTARA FAKTOR PERSONAL, FAKTOR
MAKANAN, DAN FAKTOR LINGKUNGAN TERHADAP
DAYA TERIMA MAKAN SIANG ASRAMA PADA
SISWA MTS AL HAMIDIYAH, DEPOK, JAWA BARAT**

SKRIPSI



SILVIANI J. PRISSA

1305025095

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
JAKARTA**

2017

**HUBUNGAN ANTARA FAKTOR PERSONAL, FAKTOR
MAKANAN, DAN FAKTOR LINGKUNGAN TERHADAP
DAYA TERIMA MAKAN SIANG ASRAMA PADA
SISWA MTS AL HAMIDIYAH, DEPOK, JAWA BARAT**

SKRIPSI

**Diajukan sebagai Salah Satu Syarat untuk
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi**



SILVIANI J. PRISSA

1305025095

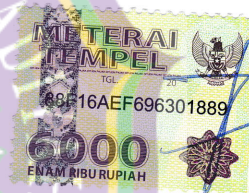
**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PROF. DR. HAMKA
JAKARTA**

2017

PERNYATAAN

Saya menyatakan dengan sesungguhnya Skripsi dengan judul “Hubungan antara Faktor Personal, Faktor Makanan, dan Faktor Lingkungan terhadap Daya Terima Makan Siang Asrama pada Siswa MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat,” merupakan hasil karya sendiri dan sepanjang pengetahuan dan keyakinan saya bukan plagiat dari karya ilmiah yang telah dipublikasikan sebelumnya atau ditulis orang lain. Semua sumber, baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya tulis dengan benar sesuai dengan pedoman dan tata cara pengutipan yang berlaku. Apabila ternyata di kemudian hari Skripsi ini, baik sebagian maupun keseluruhan merupakan hasil plagiat atau penjiplakan terhadap karya orang lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus menerima sanksi berdasarkan perundang-undangan dan aturan yang berlaku di Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA.

Jakarta, 21 Agustus 2017



Silviani J. Prissa
1305025095

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR

Saya, yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Silviani J. Prissa
NIM : 1305025095
Program Studi : Gizi
Fakultas : Fakultas Ilmu - Ilmu Kesehatan
Jenis karya : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul “Hubungan antara Faktor Personal, Faktor Makanan, dan Faktor Lingkungan terhadap Daya Terima Makan Siang Asrama pada Siswa MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat,” beserta perangkat yang ada. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.



HALAMAN PENGESAHAN

Nama : Silviani J. Prissa
NIM : 1305025095
Judul Skripsi : Hubungan antara Faktor Personal, Faktor Makanan, dan Faktor Lingkungan terhadap Daya Terima Makan Siang Asrama pada Siswa MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat

Skripsi dari mahasiswa tersebut di atas telah berhasil dipertahankan di hadapan tim penguji dan diterima sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Gizi pada Program Studi Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. HAMKA.

Jakarta, 14 September 2017

TIM PENGUJI

Pembimbing I : Mira Sofyaningsih, M.Si ()
Pembimbing II : Ahmad Faridi, MKM ()
Penguji I : Ida Ruslita, M.Kes ()
Penguji II : Nurdjawati, M.Kes ()

HALAMAN PERSEMBAHAN



Sebuah langkah usai sudah, satu cita telah tercapai, Ku bersujud dihadapan-Mu, engkau berikan kesempatan sampai pada saat awal perjuanganku. Segala puji bagi- Mu. Ya, Allah... Atas Izin-Mu ku berhasil melewati tahap demi tahap untuk mencapai sebuah keberhasilan. Namun, ku tahu keberhasilan bukanlah akhir dari segala perjuangan ku selama ini. Tapi, ini adalah awal dari sebuah harapan dan cita - cita. Jalan masih panjang, masih jauh perjalanan yang harus ku tempuh untuk menggapai masa depan yang baru, untuk bisa membahagiakan orang - orang yang ku cintai.

Kupu - kupu menjadi indah ketika ia mampu berjuang melepas diri dari kepompong, begitu juga dengan hidup kita akan indah ketika kita mampu berjuang melewati hal yang sulit dengan merendahkan hati hanya kepada Allah subhanahu wata'alla. Jika apa yang diinginkan masih sulit diwujudkan, maka sadarilah bahwa ada yang di upgrade dalam diri, jika pekerjaan yang dilakukan tak dihargai bahwa maka saat itu sedang belajar tentang ketulusan, jika usaha yang dilakukan tidak dinilai penting saat itu sedang belajar tentang keikhlasan.

★ Karya ini penulis persembahkan untuk :

1. Orangtua saya yang selalu setia memberikan do'a, semangat, dukungan, kasih sayang yang selalu tcurahkan. Serta terimakasih atas segala pengorbanan yang diberikan untuk saya sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi dan masa perkuliahan selama 4 tahun ini. Tiada cinta yang paling suci selain kasih sayang orangtua, setulus hatimu ibu, searif arahanmu ayah
2. Nenek saya yang selalu setia memberikan do'a nya untuk saya serta memberikan nasehat - nasehatnya
3. Adik saya yang selalu menjadi penyemangat dan menemani dalam proses penulisan skripsi

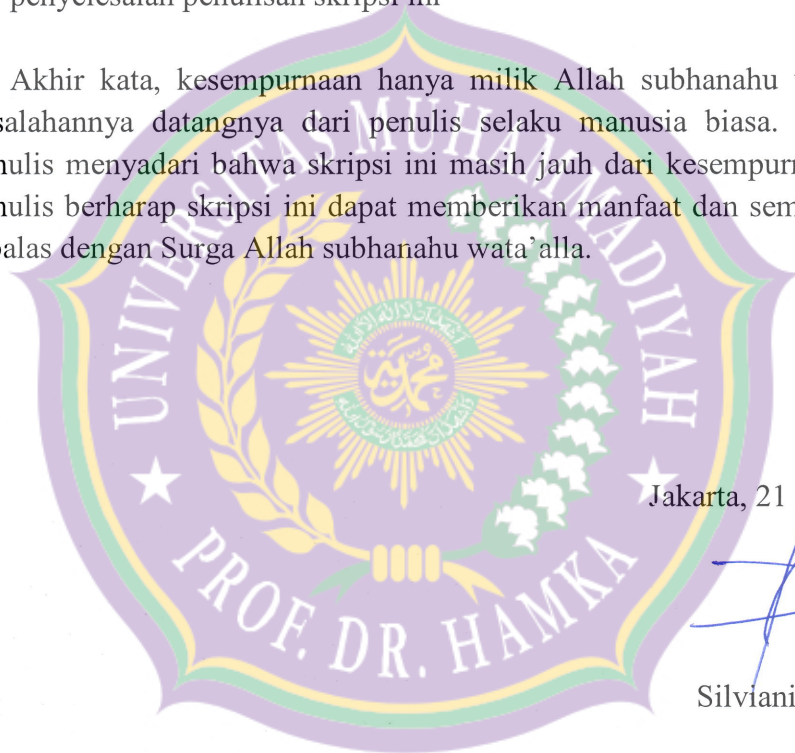
KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur saya persembahkan bagi sang Maha Pemberi Nikmat, Allah SWT, dengan Rahman dan Rahim-Nya yang telah dianugerahkan kepada saya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Gizi (S.Gz) pada Fakultas Ilmu - Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka (UHAMKA). Saya menyadari bahwa tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan hingga pada penyusunan Skripsi ini, akan sulit bagi saya untuk menyelesaikan skripsi ini. Dalam kesempatan ini Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Leni Sri Rahayu, MPH selaku KaProdi Gizi Fakultas Ilmu - Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka (UHAMKA)
2. Mira Sofyaningsih, M.Si selaku dosen pembimbing I yang telah membantu dan membimbing penulis serta memberikan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini
3. Ahmad Faridi, MKM selaku dosen pembimbing II yang telah membantu dan membimbing penulis serta memberikan motivasi dalam penyelesaian skripsi ini
4. Bagian Kesiswaan MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat yang telah memberikan ruang dan waktu serta memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian
5. Ismi Indriani, S.Gz selaku *Quality Control* penyelenggaraan makan Yayasan Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat yang telah membantu menjembatani proses demi proses penelitian dan memberikan saran - saran yang membangun dalam penyelesaian skripsi ini
6. Seluruh Enumerator yang telah bersedia meluangkan waktu, memberikan motivasi dan semangat sehingga penelitian dapat berjalan dengan lancar dan sukses
7. Seluruh dosen dan staff program studi Gizi Fakultas Ilmu - Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka (UHAMKA) yang telah memberikan pelajaran, pengalaman, dan bimbingan selama 4 tahun masa perkuliahan
8. Arif Fachrudin, S.Gz, Dietisien selaku *Clinical Instructor* Instalasi Gizi RSU. Gunung Jati Cirebon atas motivasi dan semangatnya
9. Dian Widawati, SKM, M.Si selaku Kepala Instalasi gizi di RSU. Gunung Jati Cirebon atas motivasi dan semangatnya
10. Nina Sofianti, AMG selaku Ahli Gizi di RSU. Gunung Jati Cirebon yang selalu memberikan perhatian, pengalaman, motivasi dan semangat
11. Retno Windi Astoeti, SE selaku *Control Area Manager Catering* Bangun Artha yang selalu memberikan perhatian dan semangat

12. Annisa Aprianti, S.Kep sahabat penulis yang setia menjadi pendengar curahan penulis selama proses penyusunan skripsi
13. Puspita Dwi Lestari, Mira Wantina, Santika Nadiawati, dan Triyas Pangestuti yang telah memberikan semangat dan membantu dalam memberikan ilmu serta saran untuk skripsi ini
14. Seluruh karyawan *Catering Bangun Artha* yang selalu memberikan semangat
15. Seluruh aparat desa dan kader posyandu Desa Pakuon, Kec. Sukaresmi, Kab. Cianjur atas motivasi dan semangatnya
16. Seluruh teman sejawat gizi angkatan 2013 Fakultas Ilmu - Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Prof. DR. Hamka (UHAMKA) yang telah memberikan motivasi dan semangat selama perkuliahan hingga penyelesaian penulisan skripsi ini

Akhir kata, kesempurnaan hanya milik Allah subhanahu wata'alla dan kesalahannya datangnya dari penulis selaku manusia biasa. Sepenuh hati penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan. Namun, penulis berharap skripsi ini dapat memberikan manfaat dan semoga kebaikan dibalas dengan Surga Allah subhanahu wata'alla.



Jakarta, 21 Agustus 2017

Silviani J. Prissa

ABSTRAK

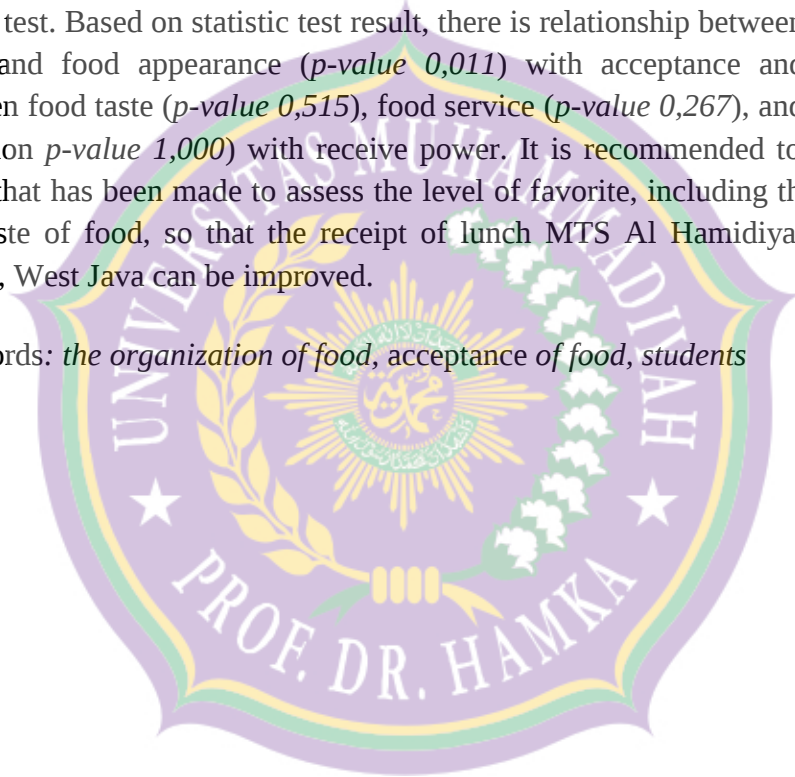
Agar makanan yang disajikan tetap terjaga kualitasnya, maka makanan yang disajikan harus dievaluasi. Salah satu caranya adalah dengan mengevaluasi daya terima makanan. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari ada tidaknya sisa makanan. Sisa makanan merupakan salah satu indikator yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara faktor personal, faktor makanan, dan faktor lingkungan terhadap daya terima makan siang pada siswa MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat. Sampel dalam penelitian ini adalah siswa MTS Al Hamidiyah berjumlah 81 siswa. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif. Penentuan sampel dengan teknik *systematic random sampling*, pengumpulan data dengan kuesioner. Teknik analisis data menggunakan uji *chi square*. Berdasarkan hasil uji statistic menunjukkan, ada hubungan antara jenis kelamin (*p-value* 0,00) dan penampilan makanan (*p-value* 0,011) dengan daya terima dan tidak hubungan antara rasa makanan (*p-value* 0,515), pelayanan makanan (*p-value* 0,267), dan kondisi ruang makan (*p-value* 1,000) dengan daya terima. Disarankan perlu dilakukan evaluasi terhadap menu yang telah dibuat untuk menilai tingkat kesukaan, meliputi segi penampilan dan rasa makanan, agar daya terima makan siang siswa MTS Al Hamidiyah Depok, Jawa Barat dapat ditingkatkan.

Kata Kunci: *penyelenggaraan makan, daya terima makanan, siswa*

ABSTRACT

In order for the food to be served to maintain its quality, the food served should be evaluated. One way is to evaluate the acceptance of food. The success of a food can be seen from the presence or absence of food scraps. The rest of the food is one indicator that can be used to evaluate the success of the meal. The purpose of this study was to find out the relationship between personal factors, food factors, and environmental factors on the acceptance of lunch at the students of MTS Al Hamidiyah, Depok, West Java. The sample in this study is MTS Al Hamidiyah students amounted to 81 students. The research method used is quantitative approach. Determination of samples by systematic random sampling technique, data collection by questionnaire. Data analysis technique using chi square test. Based on statistic test result, there is relationship between sex (*p-value* 0,00) and food appearance (*p-value* 0,011) with acceptance and no relation between food taste (*p-value* 0,515), food service (*p-value* 0,267), and dining room condition *p-value* 1,000) with receive power. It is recommended to evaluate the menu that has been made to assess the level of favorite, including the appearance and taste of food, so that the receipt of lunch MTS Al Hamidiyah students of Depok, West Java can be improved.

Keywords: *the organization of food, acceptance of food, students*



DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	i
PERSETUJUAN PUBLIKASI	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Perumusan Masalah Penelitian.....	4
C. Ruang Lingkup Penelitian	4
D. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum.....	4
2. Tujuan Khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
1. Bagi Yayasan Al Hamidiyah.....	5
2. Bagi Program Studi Gizi FIKes UHAMKA.....	5
3. Bagi Peneliti	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA TEORI.....	6
A. Daya Terima Makanan	6
B. Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan	10
1. Faktor Personal.....	10
a. Usia	10
b. Jenis Kelamin.....	10
c. Psikis.....	10
d. Fisik	11
f. Kebiasaan Makan	11

g. Penyakit	12
2. Faktor Makanan.....	12
a. Penampilan Makanan.....	12
b. Rasa Makanan.....	13
c. Menu	15
d. Penyajian Makanan.....	16
e. Pelayanan Makanan	18
3. Faktor Lingkungan	20
a. Kondisi Ruang Makan	20
4. KERANGKA TEORI.....	22
BAB III KERANGKA KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL, DAN	
HIPOTESIS	23
A. Kerangka Konsep	23
B. Definisi Operasional	24
C. Hipotesis	29
BAB IV METODOLOGI PENELITIAN	
A. Desain Penelitian.....	30
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	30
C. Populasi dan Sampel	30
D. Pengumpulan Data	31
1. Sumber Data	31
2. Jenis Data	31
3. Teknik Pengumpulan Data	31
4. Tahap Pengumpulan	32
E. Pengolahan Data	34
F. Analisis Data Univariat.....	42
G. Analisis Data Bivariat	42
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
A. Keterbatasan Penelitian	43
B. Gambaran Umum MTS Boarding School Al Hamidiyah	43
C. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makan.....	48
D. Analisis Univariat.....	49

1. Gambaran Jenis Kelamin Responden.....	49
2. Gambaran Penampilan Makanan.....	50
3. Gambaran Rasa Makanan.....	53
4. Gambaran Pelayanan Makanan	57
5. Gambaran Kondisi Ruang Makan	60
6. Gambaran Daya Terima Makanan	63
7. Rekapitulasi Hasil Analisis Univariat	66
E. Analisis Bivariat	66
1. Hubungan Jenis Kelamin dengan Daya Terima	66
2. Hubungan Penampilan Makanan dengan Daya Terima	67
3. Hubungan Rasa Makanan dengan Daya Terima	69
4. Hubungan Pelayanan Makanan dengan Daya Terima	70
5. Hubungan Kondisi Ruang Makan dengan Daya Terima.....	71
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	73
A. Kesimpulan.....	73
B. Saran.....	74
DAFTAR PUSTAKA	76

DAFTAR TABEL

Tabel 5.1 distribusi jenis kelamin	49
Tabel 5.2 distribusi penampilan makanan.....	50
Tabel 5.3 distribusi warna makanan.....	51
Tabel 5.4 distribusi bentuk makanan	52
Tabel 5.5 distribusi porsi makanan	53
Tabel 5.6 distribusi rasa makanan	54
Tabel 5.7 distribusi aroma makanan	55
Tabel 5.8 distribusi bumbu makanan	56
Tabel 5.9 distribusi tingkat kematangan makanan	57
Tabel 5.10 distribusi pelayanan makanan	58
Tabel 5.11 distribusi kelengkapan alat makan	58
Tabel 5.12 distribusi kebersihan alat makan	59
Tabel 5.13 distribusi sikap penyaji.....	60
Tabel 5.14 distribusi kondisi ruang makan	61
Tabel 5.15 distribusi posisi makan	62
Tabel 5.16 distribusi aroma lingkungan ruang makan	62
Tabel 5.17 distribusi daya terima makan	63
Tabel 5.18 distribusi daya terima makanan pokok.....	64
Tabel 5.19 distribusi daya terima lauk hewani.....	64
Tabel 5.20 distribusi daya terima lauk nabati	65
Tabel 5.21 distribusi daya terima sayur	65
Tabel 5.22 rekapitulasi hasil analisis univariat	66
Tabel 5.23 analisis hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima	67
Tabel 5.24 analisis hubungan antara penampilan makanan dengan daya terima...	68
Tabel 5.24 analisis hubungan antara rasa makanan dengan daya terima	69
Tabel 5.25 analisis hubungan antara pelayanan makanan dengan daya terima	70
Tabel 5.26 analisis hubungan antara kondisi ruang makan dengan daya terima ...	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 kerangka teori	22
Gambar 2.2 kerangka konsep	23



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 lembar cover	
Lampiran 2 lembar permohonan menjadi responden.....	
Lampiran 3 lembar persetujuan menjadi responden	
Lampiran 4 lembar kuesioner variabel independen	
Lampiran 5 lembar kuesioner variabel dependen	
Lampiran 6 output SPSS	
Lampiran 7 menu siklus 7 hari.....	
Lampiran 8 dokumentasi.....	



BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia, oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan di luar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat dimakan bersama dengan keluarganya di rumah. Mereka itu dapat terdiri atas karyawan pabrik atau perusahaan, pekerja perkebunan, para prajurit, orang sakit, penghuni asrama atau panti asuhan, narapidana, dan sebagainya (Moehyi,1992).

Agar makanan yang disajikan tetap terjaga kualitasnya, maka makanan yang disajikan harus dievaluasi. Salah satu caranya adalah dengan menghitung daya terima makanan. Hal ini keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan biasanya dikaitkan dengan ada tidaknya sisa makanan. Sisa makanan menunjukkan ada tidaknya pemberian makanan yang kurang maksimal sehingga sisa makanan merupakan salah satu indikator sederhana yang dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan penyelenggaraan makan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di program sekolah gizi khususnya Sekolah Nasional Program Makan Siang di Amerika dikatakan bahwa terjadinya sisa makanan yang dialami di sekolah tidak bisa dihindari. Mungkin penyebab terjadinya sisa makanan bermacam-macam, seperti variasi selera siswa, kebutuhan energi, perbedaan antara makanan yang disajikan dengan pilihan atau kesukaan siswa, serta penjadwalan yang kurang tepat karena makanan disajikan pada waktu siswa tidak dalam keadaan lapar. Namun, untuk mengurangi kejadian terjadinya sisa makanan dapat dilakukan dengan membuat operasi program yang lebih efisien dan biaya yang lebih rendah (Comestock, 1981).

Penelitian yang dilakukan selama 3 minggu di 39 sekolah (30 sekolah dasar dan 9 sekolah menengah) dari 4 daerah otoritas lokal di Inggris menyatakan bahwa limbah makanan merupakan komponen utama dari sisa makanan yang berasal dari sekolah. Jumlah limbah diperkirakan mencapai hampir setengah berat limbah dari sekolah dasar dan hampir sepertiga berat limbah dari sekolah menengah. Studi ini menunjukkan bahwa selama kurang lebih 40 minggu total 55.408 ton sisa makanan yang dihasilkan oleh sekolah dasar di Inggris dan 24.974 ton pada sekolah menengah, memberikan bobot sisa makanan total 80.382 ton. Sisa makanan ditemukan secara statistik signifikan berbeda dengan jenis sekolah, dengan sekolah dasar memproduksi 72 gram per murid per hari dan sekolah menengah 42 gram per murid per hari (*Waste and Resources Action Programme*, 2011).

Buah, sayuran, dan "campuran (*non sandwich*)" yang ditemukan dominan dari sisa makanan untuk kedua sekolah dasar dan menengah. Kategori buah dan sayuran menyumbang hampir setengah berat sisa makanan dari sekolah dasar dan lebih dari sepertiga berat sisa makanan dari sekolah menengah. Kategori "campuran (*non sandwich*)" mengacu pada makanan seperti pizza, cottage pie dan spaghetti bolognese yang menggabungkan sejumlah bahan makanan. Kategori ini ditemukan menyumbang sekitar 17% sisa makanan dari sekolah dasar dan 19% sisa makanan dari sekolah menengah (*Waste and Resources Action Programme*, 2011).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Fatma Silviani tahun 2012 di RSUP Fatmawati menyatakan bahwa daya terima berdasarkan waktu makan, menunjukkan mayoritas subjek memiliki penerimaan tinggi untuk makan pagi (80%), makan siang (78%), dan makan sore (58%). Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Ni Luh Partiwi Wirasamadi tahun 2015 di RSUP Sanglah Denpasar menyatakan bahwa ada hubungan yang signifikan antara jenis kelamin ($p=0,047$), persepsi pasien tentang rasa dan penampilan ($p=0,001$) terhadap sisa makanan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Nursafitri tahun 2013 di Sekolah Smart Ekselensia Indonesia, Parung, Bogor menyatakan, sisa makanan berkorelasi dengan daya terima khususnya aspek warna, bentuk, aroma, rasa, dan konsistensi sehingga sisa makanan dapat menjadi salah satu cara untuk menilai daya terima suatu menu. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Tryascipta tahun 2015 di SMAN Cahaya Madani Banten *Boarding School* menyatakan bahwa warna menarik pada menu hewani dan nabati, namun kurang menarik pada menu nasi dan sayur, tekstur sudah sesuai dengan seharusnya dan aroma mengundang selera (enak) dan rasa enak.

Boarding school atau sekolah berasrama adalah sebuah sistem sekolah dimana para siswa berada dalam lingkungan sekolah dengan mengikuti pendidikan regular dari pagi hingga siang dilanjutkan dengan pendidikan agama pada malam hari dan tinggal di asrama selama kurun waktu masa pendidikan di sekolah tersebut. Sekolah berasrama biasanya mengadakan penyelenggaraan makan untuk kebutuhan siswa. Maka dari itu sekolah menjadi tempat yang penting, terutama sebagai rumah kedua karena siswa hanya mendapat asupan makanan dari sekolah saja, sehingga diharapkan makanan yang diberikan pada siswa mendapatkan penerimaan yang baik.

Berdasarkan informasi yang didapatkan dari bagian *Quality Control* di Yayasan Al Hamidiyah bahwa dalam pelayanan makanan yang diberikan pada siswa MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat terdapat sisa makanan. Prediksi dari bagian *Quality Control* tersebut bahwa ada masalah terkait daya terima makanan siswa, namun belum diketahui faktor penyebabnya, sehingga perlu dilakukan penelitian terkait daya terima makanan pada siswa MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat. Selama ini belum pernah ada penelitian tentang daya terima makan siang di Yayasan Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat. Atas dasar inilah penulis tertarik untuk melakukan penelitian daya terima makan siang pada siswa MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat.

B. Perumusan Masalah Penelitian

Apakah ada Hubungan antara Faktor Personal, Faktor Makanan, dan Faktor Lingkungan terhadap Daya Terima Makan Siang Asrama pada Siswa MTS Yayasan Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat ?

C. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain penelitian *cross sectional*. Identifikasi masalah dapat dilihat dari variabel dependen dan variabel independen. Variabel dependen atau variabel yang dipengaruhi dalam penelitian ini adalah daya terima makanan dan variabel independen atau variabel yang mempengaruhi dalam penelitian ini adalah jenis kelamin, penampilan makanan, rasa makanan, pelayanan makanan, dan kondisi ruang makan. Penelitian ini dilakukan pada siswa MTS Al Hamidiyah Depok, Jawa Barat.

D. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan antara jenis kelamin, penampilan makanan, rasa makanan, pelayanan makanan, dan kondisi ruang makan terhadap daya terima makan siang pada siswa MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi gambaran umum MTS Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat
- b. Mengidentifikasi gambaran umum penyelenggaraan makan Yayasan Al Hamidiyah
- c. Mengidentifikasi karakteristik responden meliputi nama lengkap, jenis kelamin dan kelas
- d. Mengidentifikasi penampilan makanan, rasa makanan, pelayanan makanan, dan kondisi ruang makan
- e. Mengidentifikasi daya terima makanan berdasarkan waktu makan dan kelompok makanan
- f. Menganalisis hubungan antara jenis kelamin responden dengan daya terima makanan

- g. Menganalisis hubungan antara penampilan makanan dengan daya terima makanan
- h. Menganalisis hubungan antara rasa makanan dengan daya terima makanan
- i. Menganalisis hubungan antara pelayanan makanan dengan daya terima makanan
- j. Menganalisis hubungan antara kondisi ruang makan dengan daya terima makanan

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Yayasan Al Hamidiyah

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran dan informasi tentang daya terima makanan pada waktu makan siang MTS Al Hamidiyah terhadap penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh pihak Al Hamidiyah, Depok, Jawa Barat. Selain itu dapat mengetahui seberapa besar pengaruh variabel penelitian terhadap hasil penelitian sehingga diharapkan dapat menjadi bahan rekomendasi dan evaluasi Yayasan Al Hamidiyah.

2. Bagi Program Studi Gizi FIKes UHAMKA

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi, pengetahuan, dan pengembangan ilmu pengetahuan mengenai daya terima makanan.

3. Bagi Peneliti

Sebagai wadah penerapan, pemanfaatan, dan pengembangan ilmu pengetahuan yang telah didapatkan selama menempuh pendidikan; menambah pengetahuan dan pengalaman dalam penelitian ilmiah; dan dapat mengetahui hubungan antara jenis kelamin, penampilan makanan, rasa makanan, pelayanan makanan, dan kondisi ruang makan terhadap daya terima makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. (2004). Penuntut Diet Edisi Baru. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal. 106-119
- Almatsier, Sunita. (2010). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal. 289
- Andrini, Yudhit Novi. Skripsi. Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima dan Konsumsi Pangan Lansia di Panti Sosial Tresna Werdha Salam Sejahtera Bogor. FEM IPB, 2012
- Asrina, Teti, Apni Puspitasari, dkk. (2012). Pengetahuan, Asupan, Status Gizi Siswa dan Manajemen Penyelenggaraan Makanan di SMA Negeri 2 Tinggimoncong Kabupaten Gowa, Provinsi Sulawesi Selatan, Artikel Penelitian UNHAS Makassar. Media Gizi Masyarakat Indonesia, Vol.2, No.2, Februari 2013 : 90-97
- Budiarto, Eko. (2012). Biostatistika untuk Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC. Hal. 216
- Comestock, M Elisabeth, et all. (1981). Plate Waste In School Feeding Program: Individual and Aggregate measures. Food Science Laboratory: United States Army Research and Development Laboratories
- Djamaluddin, M. (2005). Analisis Zat Gizi dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien dengan Makanan Biasa di RS Dr. Sardjito Yogyakarta. Jurnal Gizi Klinik Indonesia 1(3): 108 – 112
- Drummond KE & Brefere LM. 2010. Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's, Seventh Edition. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc. Page 3
- Hamdi, Asep Saepul. (2014). Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan. Yogyakarta: Depublish. Hal. 154
- Kementrian Kesehatan RI (KEMENKES). (2014). Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Pusat Data dan Informasi Kesehatan RI. Hal. 10 dan 78
- Moehyi, Sjahmien. (1992). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta : PT Bharatara Niaga Media. Hal. 93 -103
- Mourbas, Iswanelly, M. Husni Thamrin, Ayu Restika. Analisis Biaya Sisa Makanan biasa pada pasien di RSUD Prof. DR. M.A Hanafiah Batusangkar Tahun

2014. Jurnal Sehat Mandiri Volume 10 Nomor 1 Tahun 2015. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang
- Mubarokah, Yayu. Skripsi. Hubungan antara Variasi Menu, Sanitasi Higine Makanan dan Daya Terima Makan Siang pada Siswa SMP Plus Pondok Modern Al - Aqsha Kabupaten Sumedang. POLTEKKES BANDUNG, 2016
- Munawar, Asep. Tesis. Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan, dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP DR Hasan Sadikin Bandung. FKM UI, 2011
- National Health Service (NHS). (2005). Managing Food Waste in the NHS. Departemen of Health. NHS Estates
- Noor, Juliyansah. (2015). Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, dan Karya Ilmiah. Jakarta: Prenadamedia Grup. Hal. 158
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2010). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta. Hal 41, 115, 126-127, 129-130, 134, 137-138, 141-142, 176-178
- Nurdiani R. 2011. Analisis penyelenggaraan makan di sekolah dan kualitas menu bagi siswa sekolah dasar di Bogor [tesis]. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia, Institut Pertanian Bogor.
- Paramita, Nadya Belatrix. Skripsi. Analisis Tingkat Ketersediaan dan Daya Terima Makanan di Sekolah terhadap Tingkat Kecukupan Zat Gizi Pada Siswa Siswi SD Marsudirini, Parung, Bogor. FEM IPB, 2011
- Parent, Maxim, Helen Niezgoda, et all. (2011). Comparison of Visual Estimation Methods for Regular and Modified Textures: Real time vs digital imaging. Journal of the academy of nutrition and dietetics, Page 1
- Peraturan Menteri Kesehatan RI (PERMENKES). (2013). Pedoman Pelayan Gizi Rumah Sakit. Jakarta
- Ramadhan, Iqra. Skripsi. Hubungan Kualitas Makanan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Santriwati di Pondok Pesantren Cahaya Islam Payakumbuh. POLTEKKES PADANG, 2015

- Rijadi, Christoper Bagus. Skripsi. Hubungan Rasa Makanan, Penampilan Makanan, dan Faktor Lainnya terhadap Daya Terima Makanan Lunak pada Pasien Dewasa di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot Soebroto Jakarta. FKM UI, 2012
- Silviani, Fatma. Skripsi. Konsumsi Zat Gizi dan Daya Terima Pasien Rawat Inap Penyakit Ginjal Kronik Terhadap Makanan yang Disajikan RSUP Fatmawati. FEM IPB, 2012
- Santoso, Soegeng dan Anne Lies Ranti. (2009). Kesehatan dan Gizi. Jakarta: PT Rineka Cipta dan PT Bina Adiaksara. Hal. 123
- Sholihah, Yani Andriyani, Aminuddin Syam, Yustini. (2010). Gambaran Pola Konsumsi dan Tingkat Kepuasan Santri Putri terhadap Hidangan di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar. Artikel Penelitian UNHAS Makassar
- Soenardi, Tuti dan Tim Yayasan Gizi Kuliner. (2013). Teori Dasar Kuliner, Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Hal. 108, 144, 191 - 200
- Supariasa, I Dewa Nyoman. (2002). Penilaian Status Gizi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC. Hal. 97
- Triyascipta, Didik. Skripsi. Penyelenggaraan Makanan pada Siswa SMAN Cahaya Madani Banten *Boarding School* dan Penilaian Menu Makanan pada Siswa, FEM IPB, 2015
- Wansink, B. (2004), Environmental Factors that Increase the Food Intake and Consumption Volume of Unknowing Consumers, Reviews in Advance, Page 455 - 479
- Waspadji, Sarwono, dkk. (2013). Menyusun Diet Berbagai Penyakit Berdasarkan Daftar Bahan Makanan Penukar. Jakarta: Badan Penerbit FKUI. Hal. 202
- Waste and Resources Action Programe. (2011). Food Waste in School. September 2009 – April 2010, England. Page 1
- Wirasamadi, Ni Luh Pratiwi. Tesis. Analisis Jumlah, Biaya dan Faktor Penentu Terjadinya Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah Denpasar. MIKM UNUD, 2015

Williams, Petter G and Karen Walton. (2011). Plate Waste in Hospital and strategies for Change. The European e-journal of Clinical Nutrition and Metabolism, 6(6), 2011, e235-e241, page 5 dan 6

