



**SISA MAKANAN INDIKATOR TINGKAT KEPUASAN PELAYANAN  
MAKAN DI PONDOK PESANTREN SALAFIYAH KAUMAN  
PEMALANG**

***THE CORRELATION OF FOOD SERVICE SATISFACTION GRADE WITH  
FOOD WASTE ON FEMALE STUDENTS IN THE ISLAMIC BOARDING  
SCHOOL SALAFIYAH KAUMAN PEMALANG***

Mega Velawati<sup>1</sup>, Hapsari Sulistya Kusuma<sup>1</sup>, Addina Rizky Fitriyanti<sup>1</sup>, Hagnyonowati<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang

<sup>2</sup> Instalasi Gizi, RSUP Dr. Kariadi, Semarang

Corresponding author : [megavelawati33@gmail.com](mailto:megavelawati33@gmail.com)

**Abstrak**

Tingkat kepuasan merupakan tujuan yang ingin dicapai pada setiap penyelenggaraan makanan. Sisa makanan digunakan untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan. Penelitian bertujuan mengetahui hubungan tingkat kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan pada santri putri di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang. Jenis penelitian *cross sectional*. Populasi penelitian adalah semua santri putri yang berjumlah 115 orang, dengan sampel 45 santri putri menggunakan teknik *purposive sampling*. Data tingkat kepuasan diperoleh melalui wawancara menggunakan kuesioner sedangkan sisa makanan diukur dengan timbangan digital dan formulir sisa makanan. Hasil penelitian sebagian besar responden menyatakan puas (64,4%) dengan pelayanan makan yang disajikan. Rata-rata sisa makanan pokok 17,78%, lauk nabati 14,31% dan sayur 9,27%. Hasil uji *Rank Spearman* menunjukkan bahwa ada hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pokok, lauk nabati dan sayur ( $p < 0,05$ ). Kesimpulan penelitian terdapat hubungan tingkat kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan pokok, lauk nabati dan sayur pada santri putri di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang.

**Kata kunci:** tingkat kepuasan, sisa makanan.

***Abstract***

*The level of satisfaction is a goal to be achieved in every food service. Food waste is used to evaluate food service activities. This study aims to determine the correlation of food service satisfaction grade with food waste on female students in the islamic boarding school Salfiyah Kauman Pemalang. This type of research is cross sectional. The research population was all 115 female students, with a sample of 45 female students using purposive sampling technique. Data on the level of satisfaction were obtained through interviews using a questionnaire, while food waste was measured by digital scales and food waste forms. The results of the study most of the respondents stated that they were satisfied (64.4%) with the food service served. The average leftover staple food is 17.78%, vegetable side dishes 14.31% and vegetables 9.27%. There is a relationship between the level of satisfaction with the rest of the staple food, vegetable side dishes, vegetables ( $p < 0.05$ ). The conclusion of the study is that there is a correlation of food service satisfaction with staple food waste, vegetable and vegetable side dishes for female students at Islamic Boarding School Salafiyah Kauman Pemalang.*

**Keywords:** food service satisfaction grade, food waste



## PENDAHULUAN

Pondok pesantren adalah salah satu instansi yang melakukan penyelenggaraan makanan dalam rangka pencapaian status kesehatan optimal melalui pemberian makan pagi, siang dan malam (Aritonang, 2012). Sistem penyelenggaraan makanan yang baik bertujuan untuk menyediakan makanan yang beragam, aman dikonsumsi, memenuhi kebutuhan gizi para santri, dihidangkan dengan menarik, pelayanan yang tepat waktu, ramah, serta fasilitas yang cukup dan nyaman (Lubis, 2015). Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari tingkat kepuasan makanan (Rudolf, 2014).

Tingkat kepuasan merupakan tujuan akhir yang ingin dicapai pada setiap penyelenggaraan makanan, pelayanan yang diberikan menjadi penentu tercapainya kepuasan terhadap konsumen (Roza, 2012). Kepuasan makanan dikatakan bermutu baik jika makanan yang disajikan mempunyai cita rasa yang tinggi, penampilan dan penyajiannya yang menarik sehingga membangkitkan selera makan (Istianto, 2011). Cita rasa dapat meningkatkan selera makan yang berdampak pada peningkatan konsumsi yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan (Liber dan Dede, 2014). Sisa makanan dipakai sebagai indikator kepuasan para santri untuk mengevaluasi kegiatan penyelenggaraan makanan (Rudolf, 2014). Daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan dipengaruhi oleh faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal seperti nafsu makan yang dipengaruhi oleh kondisi fisik dan psikis seseorang, kebiasaan makan dan kebosanan yang muncul karena mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi sedangkan faktor eksternal seperti cita rasa makanan, variasi menu, cara penyajian, pemberian waktu makan, kebersihan makanan dan alat makan (Sholehah, 2014).

Pada penelitian Khusna (2017) di Pesantren KH. Mas Mansur UMS menunjukkan bahwa 65,5% santri kurang puas terhadap makanan yang disajikan karena warna sayuran kurang menarik dan cara pengolahan pada menu makanan kurang bervariasi. Penelitian Sulistiawati (2019) di Pondok Pesantren Nahdlatul Ulum Maros menunjukkan bahwa 29,5% santri yang tidak menyukai hidangan nasi, 26,3% tidak menyukai lauk hewani, 29,5% tidak menyukai lauk nabati, dan 26,3% tidak menyukai sayur karena makanan yang disajikan kurang bervariasi, suhu makanan yang kurang hangat dan sering dijumpai sayur yang disajikan terasa hambar sehingga kurang membangkitkan selera makan. Menurut penelitian yang dilakukan Marlenywati (2017) di Sekolah Menengah Atas Islam Terpadu Al-Fityan Kabupaten Kubu Raya menunjukkan bahwa 61% santri tidak menghabiskan makanannya, 89% santri memiliki status gizi kurang, 92% santri merasa kurang puas terhadap cita rasa dan penampilan makanan yang disajikan.

Hasil survei pendahuluan pada bulan September 2020 menunjukkan bahwa 50% santri di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang menyatakan puas dengan pelayanan makanan yang disajikan dan 50% santri menyatakan tidak puas terhadap pelayanan makanan yang disajikan meliputi aspek rasa, tingkat kematangan, besar porsi, penyajian, warna, aroma, kebersihan alat makan dan ketepatan waktu penyajian. Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik melakukan penelitian di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang karena belum ada penelitian yang dilakukan di pondok pesantren tersebut terkait penyelenggaraan



makanannya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan tingkat kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan pada santri putri di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang.

## METODE

Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang pada bulan Juni 2021. Desain penelitian yang digunakan adalah *cross sectional*. Populasi penelitian adalah semua santri putri di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang berjumlah 115 orang. Sampel penelitian ini sebanyak 45 santri yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* yang telah memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi. Kriteria inklusi yaitu santri putri usia 12-15 tahun, santri putri yang tinggal di asrama dan mendapat makan di asrama, sehat jasmani dan rohani, bersedia menjadi sampel penelitian sedangkan kriteria eksklusi yaitu santri sedang dalam keadaan sakit. Data penelitian ini meliputi data primer dan data sekunder. Data primer meliputi identitas sampel, data tingkat kepuasan pelayanan makan, dan data sisa makanan. Data sekunder meliputi gambaran umum lokasi Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang. Pengumpulan data tingkat kepuasan pelayanan makan diperoleh melalui wawancara langsung kepada responden menggunakan kuesioner selama 3 hari. Data sisa makanan diperoleh dari pengukuran sisa makanan selama 3 hari yang diukur menggunakan timbangan digital *Camry* kapasitas 5 kg dengan ketelitian 1 gram dan formulir sisa makanan. Pengolahan data dilakukan dengan menggunakan program *statistic*. Analisis yang digunakan adalah uji *Rank Spearman* untuk melihat hubungan tingkat kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan pada santri putri di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum

Sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang dikelola sendiri oleh pihak pesantren. Pengelolaan seperti ini dikenal dengan sebutan Swakelola. Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren menggunakan siklus menu 7 hari dengan pola menu yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani/nabati dan sayur. Rata-rata nilai gizi dari makanan yang disajikan sebesar 805,9 kkal. Menurut AKG (2019), angka kecukupan energi untuk kelompok remaja perempuan usia 10-12 tahun adalah 1900 kkal dan kelompok usia 13-15 tahun adalah 2050 kkal. Dapur penyelenggaraan makanan tidak memiliki standar resep sehingga proses pengolahan makanan dilakukan berdasarkan pengalaman juru masak. Petugas dapur di Pondok Pesantren berjumlah 3 orang karyawan. Penyajian makanan dilakukan dengan cara santri mengambil sendiri nasi di tempat yang telah disediakan sedangkan menu lauk dan sayur sudah diporsikan oleh petugas. Santri mendapatkan makan tiga kali sehari dengan menu makan pagi, siang dan sore. Makan pagi disajikan pada pukul 06.00-07.00 WIB, makan siang pada pukul 12.00-13.00 WIB, dan makan sore pada pukul 17.00-18.00 WIB.

## Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah santri putri yang tinggal di asrama Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang. Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi umur, kelas, uang saku dan status gizi. Deskripsi mengenai karakteristik responden dapat dilihat seperti pada Tabel 1:

**Tabel 1.**  
**Distribusi Berdasarkan Karakteristik Responden**

Karakteristik Responden	Kategori	Jumlah	
		N	%
Umur	12 tahun	2	4,4
	13 tahun	14	31,1
	14 tahun	19	42,2
	15 tahun	10	22,2
Kelas	VIII	20	44,4
	IX	25	55,6
Uang saku	< Rp.200.000/bulan	22	48,9
	Rp.200.000 – 499.000/bulan	20	44,4
	≥ Rp. 500.000/bulan	3	6,7
Status Gizi	Gizi normal (-2 SD sd +1 SD)	35	77,8
	Gizi lebih (+ 1 SD sd + 2 SD)	9	20,0
	Obesitas (> + 2 SD)	1	2,2
	Gizi kurang (-3 SD sd < -2 SD)	0	0,0
<b>Total</b>		<b>45</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden berumur 14 tahun yaitu sebanyak 19 santri (42,2%). Rata-rata umur responden 13,81 tahun dengan umur minimal 12 tahun dan umur maksimal 15 tahun. Remaja merupakan kelompok usia rentan gizi karena remaja memerlukan zat gizi untuk peningkatan pertumbuhan fisik dan perkembangan yang pesat (Almatsier, 2011). Kondisi penting yang berpengaruh terhadap kebutuhan zat gizi remaja putri adalah pertumbuhan cepat memasuki usia pubertas, kebiasaan jajan, menstruasi, perhatian terhadap penampilan fisik dan *body image* (Kemenkes, 2014).

Responden dalam penelitian ini sebagian besar berada di kelas IX SMP sebanyak 25 santri (55,6%). Sebagian besar responden mempunyai uang saku <Rp.200.000/bulan. Uang saku yang diterima santri dari orang tua masing-masing digunakan untuk memenuhi keperluan mereka sehari-hari di Pondok Pesantren, baik untuk jajan maupun keperluan lain. Sebagian besar responden memiliki status gizi normal yaitu sebanyak 35 santri (77,8%). Status gizi minimum -1,53 SD dan maximum 2,05 SD dengan rata-rata status gizi 0,30 SD.



## Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan

**Tabel 2. Distribusi Responden Berdasarkan Aspek Tingkat Kepuasan**

Aspek yang dinilai	Kategori Tingkat kepuasan								Total	
	Sangat tidak puas		Tidak puas		Puas		Sangat puas		n	%
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Besar porsi	0	0,0	12	26,7	25	55,6	8	17,8	45	100
Warna	0	0,0	11	24,4	23	51,1	11	24,4	45	100
Penyajian	0	0,0	3	6,7	28	62,2	14	31,1	45	100
Aroma	1	2,2	15	33,3	19	42,2	10	22,2	45	100
Bumbu	1	2,2	8	17,8	24	53,3	12	26,7	45	100
Tingkat kematangan	0	0,0	3	6,7	25	55,6	17	37,8	45	100

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menyatakan puas terhadap besar porsi makanan yang disajikan sebanyak 55,6%. Besar porsi merupakan banyaknya makanan yang disajikan, porsi untuk setiap individu berbeda sesuai dengan kebutuhan makan. Porsi yang terlalu kecil atau besar akan mempengaruhi penampilan makanan (Nida, 2011). Sebagian besar responden menyatakan puas terhadap warna makanan yang disajikan sebanyak 51,1%. Warna makanan yang menarik pada waktu penyajian makanan atau kombinasi warna yang menarik akan meningkatkan kepuasan santri (Asrina, 2012). Sebagian besar responden menyatakan puas terhadap penyajian makanan yang disajikan sebanyak 62,2%. Penyajian makanan merupakan penilaian terhadap makanan yang disajikan meliputi pemilihan alat, cara menyusun makanan dan *garnish* (Nida, 2011). Sebagian besar responden menyatakan puas terhadap aroma makanan sebanyak 42,2% dan masih terdapat 2,2% santi yang menilai sangat tidak puas dengan aroma makanan yang disajikan karena kurang memuaskan. Aroma makanan yang enak dapat meningkatkan selera makanan sehingga dapat mengurangi terjadinya sisa makanan (Putri, 2016). Sebagian besar responden menyatakan puas terhadap rasa bumbu makanan sebanyak 53,3% dan masih terdapat 2,2% santri yang menilai sangat tidak puas dengan rasa bumbu makanan yang disajikan karena kurang terasa saat dikonsumsi sehingga kurang cocok dengan lidah santri. Makanan yang dimasak dengan bumbu dan cara pengolahan yang tepat akan menghasilkan makanan yang enak untuk dinikmati (Ramadhan, 2014). Sebagian besar responden menyatakan puas terhadap tingkat kematangan yang disajikan sebanyak 55,6%.



**Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Skor Tingkat Kepuasan (Besarnya porsi, Warna, Penyajian, Aroma, Bumbu dan Tingkat kematangan)**

Kategori tingkat kepuasan	Jumlah	Persentase (%)
Tidak puas ( 28,1 - 40 )	5	11,1
Puas ( 40,1 - 52 )	29	64,4
Sangat puas ( 52,1 - 64 )	11	24,4
<b>Total</b>	<b>45</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa sebanyak 64,4% menyatakan tingkat kepuasan pelayanan makan yang disajikan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang dalam kategori puas. Hal ini berarti sebagian besar sudah puas terhadap penyelenggaraan makanannya.

Penilaian tingkat kepuasan bersifat subyektif pada masing-masing responden. Faktor kesukaan dan kebiasaan makan berpengaruh terhadap penilaian responden (Ariyanti, 2016). Faktor-Faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen dalam penyelenggaraan makanan terdiri dari faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal meliputi kondisi psikologis, kebiasaan makan, dan kebosanan. Faktor eksternal meliputi mutu makanan, ketepatan waktu penyajian, reliabilitas pelayanan, serta sikap petugas pramusaji (Khusna, 2017).

#### Sisa Makanan

Penilaian sisa makanan selama 3 hari dikelompokkan menjadi 2 yaitu tidak bersisa  $\leq 20\%$  dan bersisa  $> 20\%$  (Kemenkes, 2018). Distribusi responden menurut sisa makanan santri dapat dilihat pada tabel 4 berikut.

**Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Sisa Makanan Pokok**

Sisa Makanan Pokok	Jumlah	Persentase (%)
$\leq 20\%$	27	60,0
$> 20\%$	18	40,0
<b>Total</b>	<b>45</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa santri masih menyisakan makanannya. Rata-rata sisa makanan pokok adalah sebanyak 17,78% dengan sisa makanan pokok 14 gram dari rata-rata berat porsi 97 gram. Sisa makanan yang terendah dari responden adalah 0% sedangkan sisa makanan yang tertinggi 63,89%.

Berdasarkan hasil observasi menunjukkan bahwa santri mengambil sendiri nasi di tempat yang telah disediakan. Oleh karena itu pemenuhan kebutuhan zat gizi pada setiap santri dapat berbeda-beda. Makanan pokok seperti karbohidrat bisa memenuhi sumber energi 60-70%, makanan sumber karbohidrat adalah beras,



jagung, gandum, kentang, sagu, singkong dan hasil olahannya seperti nasi, mie, bihun, bubur dan aneka kue (Yusuf, 2018).

**Tabel 5. Distribusi Responden Berdasarkan Sisa Makanan Lauk Nabati**

Sisa Makanan Lauk Nabati	Jumlah	Persentase (%)
$\leq 20 \%$	33	73,3
$> 20 \%$	12	26,7
<b>Total</b>	<b>45</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 5 menunjukkan bahwa santri masih menyisakan makanannya. Rata-rata sisa makanan lauk nabati adalah sebanyak 14,31% dengan sisa makanan nabati 5 gram dari standar porsi 50 gram. Sisa makanan yang terendah dari responden adalah 0% sedangkan sisa makanan yang tertinggi 50,00%.

Berdasarkan hasil observasi pada jenis lauk nabati yang sering dikonsumsi adalah tahu dan tempe dengan besar porsi masing-masing 45 gram dan 35 gram. Besar porsi lauk nabati yang disajikan tergolong kurang dari anjuran porsi penukar bahan makanan sejumlah 50 gram (Almatsier, 2011). Pengolahan menu lauk nabati lebih sering diolah dengan cara digoreng sehingga kurang bervariasi. Apabila suatu jenis makanan dihidangkan berkali-kali dalam jangka waktu yang singkat, akan menimbulkan rasa bosan sehingga bisa menyebabkan nafsu makan santri menurun dan konsumsi makan santri berkurang (Prawiningdyah, 2011).

**Tabel 6. Distribusi Responden Berdasarkan Sisa Makanan Sayur**

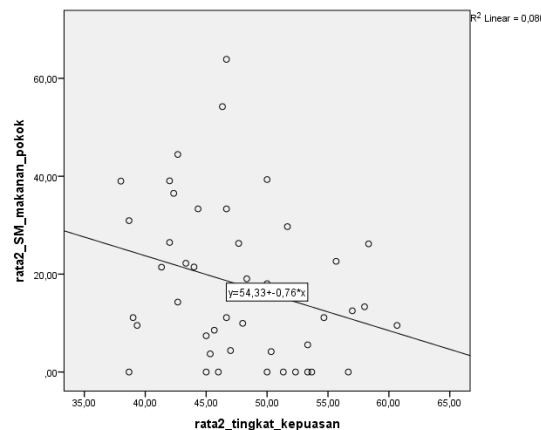
Sisa Makanan Sayur	Jumlah	Persentase (%)
$\leq 20 \%$	40	88,9
$> 20 \%$	5	11,1
<b>Total</b>	<b>45</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 6 menunjukkan bahwa santri masih menyisakan makanannya. Rata-rata sisa makanan sayur adalah sebanyak 9,27% dengan sisa makanan sayur 14 gram dari standar porsi 60 gram. Sisa makanan yang terendah dari responden adalah 0% sedangkan sisa makanan yang tertinggi 42,68%.

Berdasarkan hasil observasi pada jenis sayur yang dikonsumsi santri adalah sayur bayam, capcay, sop buncis dan wortel dengan berat kurang dari 100 gram. Besar porsi sayuran yang disajikan tergolong kurang dari anjuran porsi penukar bahan makanan sejumlah 100 gram (Almatsier, 2011). Konsumsi sayur merupakan salah satu pesan penting yang terdapat dalam Pedoman Gizi Seimbang karena sayur merupakan sumber vitamin, mineral serta serat yang dibutuhkan oleh tubuh. Kurang konsumsi sayur dapat menyebabkan tubuh kekurangan zat gizi seperti vitamin, mineral, dan serat sehingga dapat mengakibatkan timbulnya berbagai penyakit (Muthmainah, 2018).

Pada hasil wawancara menunjukkan bahwa alasan santri menyisakan makanannya karena makanan yang disajikan kurang bervariasi menyebabkan santri mencari makanan tambahan dari luar pondok atau jajan, sehingga kemungkinan besar makanan yang disajikan kepada santri tidak dihabiskan. Jika daya terima makanan rendah dalam waktu yang lama akan menyebabkan tidak terpenuhinya zat gizi yang dibutuhkan (Budiman, 2020). Zat gizi yang kurang menimbulkan dampak negatif diantaranya pertumbuhan terhambat, mudah sakit dan aktivitas menurun (Sudrajat dan Sinaga, 2016). Besarnya sisa makanan yang terjadi dipengaruhi oleh penyelenggaraan makanan di pondok pesantren yang sangat tergantung kepada kemampuan dan keadaan pondok pesantren. Sisa makanan mengakibatkan banyaknya biaya yang terbuang dan semakin rendah tingkat kecukupan zat gizi santri. Adanya biaya yang terbuang menyebabkan anggaran makanan kurang efisien dan efektif sehingga pengelolaan biaya makan tidak mencapai tujuan yang optimal (Kemenkes, 2013).

### Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Pokok



Sisa makanan mempunyai hubungan yang signifikan terhadap kepuasan makanan ( $r = -0,297$  p value  $< 0,05$ ). Hasil tersebut mengindikasikan bahwa semakin puas santri terhadap tingkat kepuasan pelayanan makan maka akan menurunkan sisa makanan pokok.

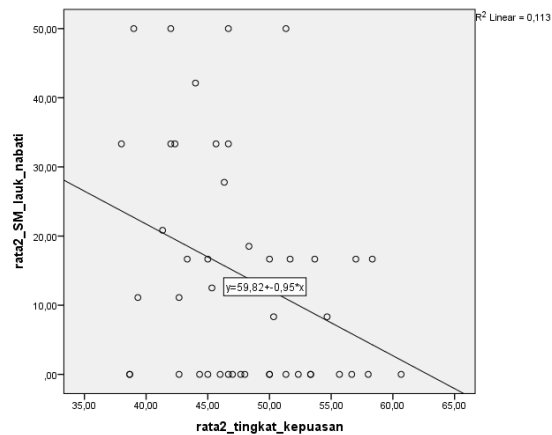
Pada penelitian Kusumawati (2017) di asrama putri SMA Semesta Semarang menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara penampilan makanan dengan sisa makanan pokok dan tidak ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan pokok. Hal ini karena cara pengolahan yang disajikan pada makanan pokok kurang bervariasi sehingga siswa merasa bosan dengan penampilan dan rasa makanan pokok yang biasa mereka makan setiap harinya.

Pada penelitian Dipura (2017) di RSUD dr. H. Soewondo Kendal menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara kepuasan dengan daya terima makanan. Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan responden adalah selera makan dan pendapat responden mengenai makanan yang disajikan. Penilaian responden terhadap pelayanan makanan meliputi penampilan dan rasa makanan yang dapat mempengaruhi selera makan responden melalui indera penglihatan dan pengecap. Menurut Semedi (2013) responden yang merasa puas



dengan pelayanan makanan, mempunyai dampak terhadap asupan makanan yang tinggi dan sisa makanan yang sedikit.

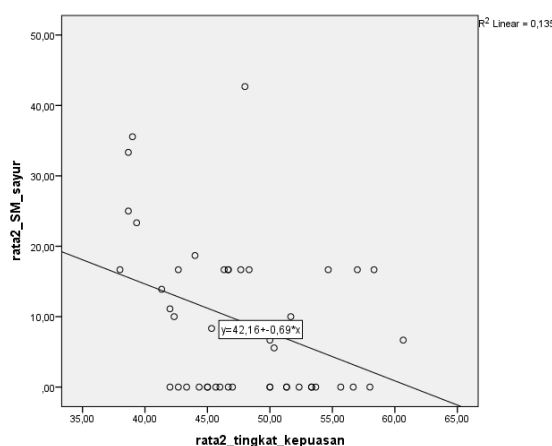
### Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Lauk Nabati



Sisa makanan mempunyai hubungan yang signifikan terhadap kepuasan makanan ( $r = -0,326$  p value  $< 0,05$ ). Hasil tersebut mengindikasikan bahwa semakin puas santri terhadap tingkat kepuasan pelayanan makan maka akan menurunkan sisa makanan lauk nabati.

Pada penelitian Kusumawati (2017) di asrama putri SMA Semesta Semarang menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan sisa makanan lauk nabati dan ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan lauk nabati. Faktor yang berpengaruh terhadap penampilan makanan dapat diamati dari warna, bentuk, konsistensi, besar porsi dan cara penyajian sedangkan rasa makanan dilihat dari aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan dan suhu makanan.

### Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Sayur



Sisa makanan mempunyai hubungan yang signifikan terhadap kepuasan makanan ( $r = -0,333$  p value  $< 0,05$ ). Hasil tersebut mengindikasikan bahwa semakin puas santri terhadap tingkat kepuasan pelayanan makan maka akan menurunkan sisa makanan sayur.



Pada penelitian Kusumawati (2017) di asrama putri SMA Semesta Semarang menunjukkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara penampilan makanan dengan sisa makanan sayur dan ada hubungan yang signifikan antara rasa makanan dengan sisa makanan sayur. Faktor yang berpengaruh terhadap penampilan makanan dapat diamati dari warna, bentuk, konsistensi, besar porsi dan cara penyajian sedangkan rasa makanan dilihat dari aroma, bumbu, keempukan, tingkat kematangan dan suhu makanan.

## KESIMPULAN

Sebagian besar responden menyatakan puas terhadap makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang meliputi aspek besar porsi, warna, penyajian, aroma, bumbu dan tingkat kematangan. Ada hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan pokok. Ada hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan lauk nabati. Ada hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan sayur.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, I. 2012. *Penyelenggaraan Makanan: Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasaboga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika.
- Akbar, H.C. 2018. Hubungan Pelayanan Makanan, Asupan Energi dan Asupan Protein Terhadap Status Gizi Santri MTs PPMI Assalaam Sukoharjo. Skripsi. Stikes PKU Muhammadiyah Surakarta.
- AKG.2019. Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Peraturan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2019.
- Anggiruling, D.O. 2016. Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Al-Musyarrofah. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Ariyanti, V. 2016. Hubungan Antara Karakteristik Sensorik Makanan dengan Sisa Makanan Biasa Pada Pasien Rawat Inap RSUD DR. Soeratno, Gemolong, Kabupaten Sragen. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Almatsier, S. 2011. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Amalia, S.I. 2019. *Hubungan Karakteristik Santri, Mutu Makanan, dan Daya Terima Konsumsi Santri Di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu*. v4i1.2020.13-22.
- Budiman, D.S, Suyatno, Rahayuning, D. 2020. Hubungan Daya Terima Makanan dan Asupan Gizi dengan Z-Skor Indeks Massa Tubuh Berdasarkan Umur



- Pada Santri putri (Studi di Pondok Pesantren Modern Islam Assalam Sukoharjo). Vol.10.No.1 : 1-5.
- Choiriyah, S. 2019. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. Skripsi. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Cahyawari, M.M 2013. Hubungan antara kualitas pelayanan makanan dan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pasien Diabetes Mellitus tipe II rawat inap di RS PKU Muhammadiyah Surakarta. Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Dewi, S.R dan Adriani M. 2017. *Perbedaan Kepuasan Pasien Terhadap Makanan Dengan Sistem Penyelenggaraan Outsourcing dan Swakelola Di RS Islam Jemursari Surabaya*. DOI: 10.2473/amnt.v1i3.2017.209-219.
- Dipura N, Mulyasari I, Purbowati. 2017. *Hubungan antara Kepuasan Pasien dengan Daya Terima Makanan Pada Pasien DI RSUD dr. H. Soewondo Kendal*. Vol.9, no.21.
- Diahtingningsih, Utami. 2016. Analisis Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kesukaan, dan Tingkat Kecukupan energy dan Zat Gizi Santri di Pesantren Al-Hamidiyah Depok. Bogor. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Ernalia, Y. 2014. *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kepuasan Pasien di Ruang Penyakit Dalam dan Ruang Bersalin terhadap Pelayanan Makanan Pasien di RSUD Mandau Duri Tahun 2014*. Jurnal Gizi STIKes Tuanku Tambusai Riau.
- Eksantia, S.A. 2020. Hubungan Persepsi Mutu Pelayanan Makanan Terhadap Tingkat Kepuasan Makan Siang Santri Madrasah Aliyah di Pondok Pesantren Tapak Sunan Jakarta Timur. Skripsi.
- Farida. 2018. Hubungan kualitas pelayanan makanan dan tingkat kepuasan dengan sisa makan pasien Diabetes Mellitus Tipe II rawat inap di RSI NU Demak. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Gumala, Yuni, dkk. 2010. *Penyajian Makanan Sebagai Faktor Penyebab Rendahnya Tingkat Penerimaan Makanan pada Pasien Rawat Inap di RSUD Karangasem*. Jurnal Ilmu Gizi Vol.1 No.1 Agustus 2010.
- Hastuti, P.S. 2012. Gambaran Sisa Makanan pada Pasien dengan Diet Lunak di Ruang Penyakit Dalam Rumah Sakit Umum Daerah RA. Kartini Jepara. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Istianto, H. 2011. *Analisis Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Rumah Makan Ketty Resto*. Jurnal Ekonomi dan Informasi Akutansi.Vol.1 No 3.
- Kaenong, K.M. 2014. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro, Status Gizi, dan Tingkat Kepuasan Santri pada Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok



Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar. Skripsi. Universitas Hassanuddin.

- Kementerian Kesehatan RI.2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Kementerian Kesehatan RI.2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*
- Khusna, L. 2017. *Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan, dan Kepuasan Mahasantri terhadap Makanan yang disajikan di Pesantren KH. Mas Mansur UMS*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lubis, M.Z. 2015. *Tingkat Kesukaan dan Daya Terima Makanan serta hubungannya dengan Kecukupan Energi dan Zat Gizi pada Santri Putri Mts Darul Muttaqien Bogor*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Liber, N.A dan Dede R.A. 2014. *Peningkatan Kualitas Cita Rasa Makanan Rumah Sakit untuk Mempercepat Penyembuhan Pasien*. Jurnal Mutu Pangan.
- Marlenywati, Saleh, I, dan Lestari, P. *Gambaran Asupan Zat Gizi Makro dan Mikro, Sisa Makanan, Status Gizi dan Tingkat Kepuasan Mutu Hidangan Santri pada Sistem Penyelenggaraan Makanan (Studi Disekolah Menengah Atas Islam Terpadu Al-Fityan Kabupaten Kuburaya)*, Jurnal Mahasiswa dan Penelitian Kesehatan. 2017; 1(1): 1–10.
- Masturoh, S. 2012. *Hubungan Tingkat Kecukupan Konsumsi dan Status Kesehatan terhadap Status Gizi Santri Putri di Dua Pondok Pesantren Modern di Kabupaten Bogor*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Muthmainah, F.N. 2018. *Konsumsi Sayur dan Buah pada Siswa SMP sebagai Implementasi Pedoman Gizi Seimbang*. DOI : <http://dx.doi.org/10.30597/mkmi.v15i2.6222>
- Notoatmodjo. 2005. *Metodologi penelitian kesehatan*. Jakarta : PT Rineka Cipta.
- Notoatmodjo S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Nashuha Y, 2018. *Analisis Hubungan Kepuasan Pasien Rawat Inap dengan Sisa Makanan dan Biayanya di RS Bhakti Asih Brebes*. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Nida K. 2011. *Faktor-Faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pasien rawat inap di rumah sakit jiwa sambang sambang lahun*. Skripsi. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Husada Borneo Banjarbaru.
- Nurjaya. 2019. *Tingkat kepuasan siswa terhadap menu makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di SMP Islam Terpadu Al- Fahmi Kota Palu*. Vol. 1 No. 1 2020 Hal. 31 - 36
- Pujiati, Arneliawati, Rahmalia S, 2015. *Hubungan Antara Perilaku Makan dengan Status Gizi pada Remaja Putri*. Jurnal Program Studi Ilmu Keperawatan Universitas Riau. JOM Vol.2, No 2.



- Prawiningdyah, Y. 2011. *Menu Pilihan Diet Nasi yang Disajikan Berpengaruh terhadap Kepuasan Pasien VIP di RSUD Provinsi Sulawesi Tenggara*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia 2011;7(3):112-120
- Rudolf, B.P. 2014. *Analisis Faktor Risiko Terjadinya Sisa Makanan pada Pasien Jiwa Di Rumah Sakit Jiwa Prof.Dr.V.L Ratumbuang Manado*. GIZIDO. 6(2): 198
- Rotua, M dan Siregar, R. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. EGC.Jakarta.
- Roza, A.T. 2012. *Pengaruh Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen pada The Auto Bridal Banda Aceh*. Jurnal Manajemen Pascasarjana Universitas Syiah Kuala. Volume 1 Nomor 1 Agustus 2012, hal. 4-14.
- Rahmawati, N. 2018. *Tingkat Kepuasan Santri Terhadap Kualitas Dan Layanan Makanan Di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta*. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Ramadhan, I. 2014. *Hubungan Kualitas Makan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Santriwati di Pondok Pesantren Cahaya Islam Payakumbuh*. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Rijadi, C.B. 2012. *Hubungan rasa makanan, penampilan makanan dan faktor lainnya terhadap daya terima makanan lunak pada pasien dewasa di Gedung Perawatan Umum RSPAD Gatot Soebroto Jakarta*.
- Sholehah, H. 2014. *Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi Dan Protein Tarunan Di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Semedi, P, Kartasurya M.I, Hagnyonowati. 2013. *Hubungan kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dan asupan makanan dengan perubahan status gizi pasien di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak*. Vol. 2, No. 1, Desember 2013: 32-41
- Sulistiawati, W, Hartono R, Kartini T.D. 2017. *Tingkat kepuasan dan asupan zat gizi makro dengan status gizi remaja Putri*. Vol. XII No. 2, Desember 2017
- Sudrajat, A.S, Sinaga T. 2016. *Analisis Biaya Makan Terhadap Ketersediaan Makanan Serta Tingkat Kecukupan Gizi Santri Di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut*. Gizi Indon 2016, 39(2):115-124
- Sugiyono.2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekataf Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*.Bandung:Alfabeta.
- Wahyuni, S, Ernawati N, Albiner S. 2014. *Gambaran Tingkat Kepuasan Siswa Tentang Mutu Hidangan pada Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Siswa di Pondok Pesantren Islamiyah Padang Garugur*. Universitas Sumatera Utara. 1(1);1-6.
- Widyastuti, N dan Pramono A. 2014. *Manajemen Jasa Boga*. Graha Ilmu. Yogyakarta.



- Wayansari, L, Anwar I.Z, Amri Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Yunita, Atiq, dkk. 2014. Gambaran Waktu Tunggu, Suhu dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang. *Jurnal Med Hop* 2014 Vol 2: 110- 11
- Yusuf, Y. 2018. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit EduCenter Indonesia.