

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK SANTRIWATI DAN TINGKAT KESUKAAN  
DENGAN DAYA TERIMA MAKANAN DI PONDOK PESANTREN RAUDLOTUL  
QUR'AN SEMARANG**

**SKRIPSI**

**Diajukan kepada**

**Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang**

**untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan dalam**

**Menyelesaikan Program Strata Satu (S1) Gizi (S.Gz)**



**MISLA KHUSNA SALSABILLAH**

**NIM. 1807026106**

**PROGRAM STUDI GIZI**

**FAKULTAS PSIKOLOGI DAN KESEHATAN**

**UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO**

**SEMARANG**

**2023**



KEMENTERIAN AGAMA REPUBLIK INDONESIA  
UNIVERSITAS ISLAM NEGERI WALISONGO  
FAKULTAS PSIKOLOGI DAN KESEHATAN  
Jl. Prof. Dr.Hamka (Kampus III) Ngaliyan, Semarang (50185)

PENGESAHAN

Naskah skripsi berikut ini:

Judul : Hubungan Karakteristik Santriwati dan Tingkat Kesukaan dengan Daya  
Terima Makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang  
Penulis : Misla Khusna Salsabillah  
NIM : 1807026106  
Program Studi : Gizi

Telah diujikan dalam sidang munaqosah oleh Dewan Penguji Fakultas Psikologi dan Kesehatan UIN Walisongo dan dapat diterima sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana dalam Ilmu Gizi

Semarang, 5 April 2023

DEWAN PENGUJI

Penguji I

Penguji II


Angga Hardiansyah, S.Gz., M.Si  
NIP. 19890323 201903 1 012

Dr. Didiastuti, M.Ag  
NIP. 19750319 200901 2 003

Pembimbing I

Pembimbing II





Farohatus Sholichah, S.KM., M.Gizi  
NIP. 19900208 201903 2 008

Dr. Dina Sugivanti, S.Si., M.Si  
NIP. 19840829 201101 2 005

## **PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI**

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Misla Khusna Salsabillah

NIM : 1807026106

Program Studi : Gizi

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul:

“Hubungan Karakteristik Santriwati dan Tingkat Kesukaan dengan Daya Terima Makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur’an Semarang”

Secara keseluruhan adalah hasil penelitian/karya peneliti sendiri, kecuali bagian tertentu yang dirujuk sumbernya.

Semarang, 18 Maret 2023

Pembuat Pernyataan

Misla Khusna Salsabillah

NIM. 1807026106

## NOTA PEMBIMBING

Semarang, 16 Maret 2023

Hal : Persetujuan Naskah skripsi  
Kepada Yth.  
Ketua Program Studi Gizi  
Fakultas Psikologi dan Kesehatan UIN Walisongo  
Di Semarang

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dengan ini diberitahukan bahwa saya telah melakukan bimbingan, arahan, dan koreksi naskah skripsi dengan:

Judul : Hubungan Karakteristik Santriwati dan Tingkat Kesukaan dengan Daya  
Terima Makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang  
Nama : Mislal Khusna Salsabillah  
NIM : 1807026106  
Program Studi : Gizi

Saya memandang bahwa naskah skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada Fakultas Psikologi dan Kesehatan Universitas Islam Negeri Walisongo untuk dapat diajukan dalam Ujian Munaqosah.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Dosen Pembimbing I

Bidang Substansi Materi



Farohatus Sholichah, S.KM., M.Gizi  
NIP. 19900208 201903 2 008

## NOTA PEMBIMBING

Semarang, 17 Maret 2023

Hal : Persetujuan Naskah skripsi  
Kepada Yth.  
Ketua Program Studi Gizi  
Fakultas Psikologi dan Kesehatan UIN Walisongo  
Di Semarang

Assalamu'alaikum Wr. Wb.

Dengan ini diberitahukan bahwa saya telah melakukan bimbingan, arahan, dan koreksi naskah skripsi dengan:

Judul : Hubungan Karakteristik Santriwati dan Tingkat Kesukaan dengan Daya  
Terima Makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang  
Nama : Mislal Khusna Salsabillah  
NIM : 1807026106  
Program Studi : Gizi

Saya memandang bahwa naskah skripsi tersebut sudah dapat diajukan kepada Fakultas Psikologi dan Kesehatan Universitas Islam Negeri Walisongo untuk dapat diajukan dalam Ujian Munaqosah.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Dosen Pembimbing II

Bidang Substansi Metode



Dr. Dina Sugiyanti, S.Si., M.Si  
NIP. 19840829 201101 2 005

## **KATA PENGANTAR**

Bismillahirrohmanirohim

Alhamdulillah Rabbi'alamin penulis memanjatkan puji dan syukur berkat kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya, karena Allah SWT penulis dapat menuju tahap penyelesaian skripsi yang berjudul "Hubungan Karakteristik Santriwati dan Tingkat Kesukaan dengan Daya Terima Makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang". Sholawat dan salam penulis panjatkan kepada Nabi Muhammad SAW beserta keluarga dan para sahabat.

Terselesaikannya tugas skripsi ini tidaklah luput penulis ucapkan terima kasih kepada diri sendiri dan semua pihak yang telah mendoakan dan memberikan semangat yang tak ternilai sehingga skripsi dapat terselesaikan dengan lancar. Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada pihak-pihak sebagai berikut:

1. Kepada Bapak Prof. Dr. H. Imam Taufiq, M. Ag selaku Rektor UIN Walisongo Semarang.
2. Kepada Bapak Prof. Dr. H. Syamsul Ma'arif, M. Ag selaku Dekan Fakultas Psikologi dan Kesehatan UIN Walisongo Semarang.
3. Kepada Ibu Dr. Dina Sugiyanti, S.Si, M.Si selaku Ketua Program Studi Gizi UIN Walisongo Semarang dan Dosen Pembimbing II yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan sumbangsih pemikiran dalam mengarahkan terkait metode penyelesaian skripsi.
4. Kepada Ibu Dwi Hartanti, S. Gz, M.Gizi selaku Sekretaris Jurusan Program Studi Gizi
5. Kepada Ibu Farohatus Sholichah, S.KM., M.Gizi selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan sumbangsih pemikiran dalam mengarahkan terkait materi penyelesaian skripsi.
6. Kepada Bapak Angga Hardiansyah, S.Gz., M.Si selaku Dosen Penguji I yang telah memberikan saran dan arahan dalam menyelesaikan skripsi.

7. Kepada Ibu Dr. Widiastuti, M.Ag selaku Dosen Penguji II yang telah memberikan saran dan arahan dalam menyelesaikan skripsi.
8. Kepada Segenap Dosen Fakultas Psikologi dan Kesehatan yang telah membekali ilmu dan pengetahuan selama perkuliahan.
9. Kepada Bapak KH. M. Thohir Abdullah, AH selaku pengasuh Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an.
10. Kepada orang tua penulis Bapak Slamet Sutowo dan Ibu Suparmi serta adik Nailul Muna dan Muhammad Rofi' serta keluarga besar yang tidak bisa disebutkan satu persatu, yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan doa tiada henti kepada penulis.
11. Kepada Pengurus Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang Mbak Naelis yang telah membantu dalam proses penelitian skripsi.
12. Kepada teman-teman sekaligus enumerator Inayah Nisa, Nabila Ayunani, Elly Erna, Aratsia Wahdunia, Maulidia, dan Devi Silvia yang bersedia membantu penulis dalam proses penelitian dan selalu memberikan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi.
13. Kepada sahabat-sahabat penulis Addin Natasya, Rizka Puput, Yulyanita, Tabitha Permata, Shantika Ayu, Nadhifa Agustin, Desy Febriana, Nabilah Putri, Juliana Putri, Rr. Farah Fadillah, dan Sonia Dewi yang selalu memberikan dukungan dalam menyelesaikan skripsi.
14. Kepada teman-teman kelas Gizi D angkatan 2018 yang telah memberikan warna dan dukungan, terima kasih sudah berjuang bersama selama masa kuliah hingga akhir.
15. Kepada semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu-persatu yang telah memberikan semangat dan doa baik secara langsung maupun tidak langsung.

Penulis sangat menyadari bahawa ilmu dan pengetahuan penulis masih sangat kurang dan jauh dari kata sempurna, namun dengan demikian penulis juga berharap tulisan ini mampu memberikan manfaat bagi semua pihak.

Semarang, 18 Maret 2023

Penulis

Misla Khusna Salsabillah

NIM. 1807026106



## DAFTAR ISI

<b>PENGESAHAN</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI</b> .....	ii
<b>NOTA PEMBIMBING</b> .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>ABSTRAK</b> .....	1
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	3
A. Latar Belakang .....	3
B. Rumusan Masalah .....	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	8
E. Keaslian Penelitian .....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	11
A. Landasan Teori.....	11
1. Pondok Pesantren Tahfidz.....	11
2. Sistem Penyelenggaraan Makanan .....	13
3. Daya Terima Makanan.....	23
4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan.....	26
B. Kerangka Teori.....	37
C. Kerangka Konsep .....	38
D. Hipotesis .....	38
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	39
A. Jenis dan Variabel Penelitian .....	39
B. Tempat dan Waktu Penelitian .....	39
C. Populasi dan Sampel Penelitian .....	39
D. Definisi Operasional .....	42
E. Prosedur Penelitian.....	44

F. Pengolahan dan Analisis Data.....	46
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>51</b>
A. Hasil dan Analisis Data.....	51
1. Gambaran Umum Pondok Pesantren .....	51
2. Karakteristik Responden .....	52
3. Analisis Univariat .....	55
4. Analisis Bivariat .....	57
B. Pembahasan.....	67
<b>BAB V PENUTUP.....</b>	<b>83</b>
A. Kesimpulan .....	83
B. Saran.....	84
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>85</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>91</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
<b>Tabel 1</b>	Keaslian Penelitian	7
<b>Tabel 2</b>	Kategori Usia	24
<b>Tabel 3</b>	Definisi Operasional	36
<b>Tabel 4</b>	Kategori Berdasarkan Rata-rata Skor	38
<b>Tabel 5</b>	Kode Kategori Usia	40
<b>Tabel 6</b>	Kode Tingkat Pendidikan	40
<b>Tabel 7</b>	Kode Tingkat Ekonomi Keluarga	40
<b>Tabel 8</b>	Kode Tingkat Kesukaan Makanan	40
<b>Tabel 9</b>	Kode Daya Terima Makanan	41
<b>Tabel 10</b>	Karakteristik Usia Responden	45
<b>Tabel 11</b>	Karakteristik Pendidikan Responden	46
<b>Tabel 12</b>	Karakteristik Ekonomi Keluarga Responden	46
<b>Tabel 13</b>	Tingkat Kesukaan Makanan	51
<b>Tabel 14</b>	Daya Terima Makanan	51
<b>Tabel 15</b>	Hubungan Usia dan Daya Terima Makanan Pokok	52
<b>Tabel 16</b>	Hubungan Usia dan Daya Terima Lauk Nabati	53
<b>Tabel 17</b>	Hubungan Usia dan Daya Terima Sayur	54
<b>Tabel 18</b>	Hubungan Tingkat Pendidikan dan Daya Terima Makanan Pokok	55
<b>Tabel 19</b>	Hubungan Tingkat Pendidikan dan Daya Terima Lauk Nabati	56
<b>Tabel 20</b>	Hubungan Tingkat Pendidikan dan Daya Terima Sayur	56
<b>Tabel 21</b>	Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dan Daya Terima Makanan Pokok	57
<b>Tabel 22</b>	Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dan Daya Terima Lauk Nabati	58
<b>Tabel 23</b>	Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dan Daya Terima Sayur	59
<b>Tabel 24</b>	Hubungan Tingkat Kesukaan Makanan Pokok dan Daya Terima Makanan Pokok	60
<b>Tabel 25</b>	Hubungan Tingkat Kesukaan Lauk Nabati dan Daya Terima Lauk Nabati	61
<b>Tabel 26</b>	Hubungan Tingkat Kesukaan Sayur dan Daya Terima Sayur	62

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
<b>Gambar 1</b>	Kerangka Teori	31
<b>Gambar 2</b>	Kerangka Konsep	32

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Judul</b>	<b>Halaman</b>
<b>Lampiran 1</b>	Kuesioner Karakteristik Santri	78
<b>Lampiran 2</b>	Kuesioner Uji Kesukaan Makanan	79
<b>Lampiran 3</b>	Kuesioner Daya Terima Makanan	80
<b>Lampiran 4</b>	<i>Informed Consent</i>	81
<b>Lampiran 5</b>	Analisis Data	82
<b>Lampiran 6</b>	Dokumentasi Penelitian	91

## ABSTRAK

### **Hubungan Karakteristik Santriwati dan Tingkat Kesukaan dengan Daya Terima Makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang**

**Latar Belakang:** Status gizi kurang masih terdapat pada santri di pondok pesantren. Status gizi yang kurang salah satunya disebabkan oleh asupan makanan. Salah satu sumber makanan di pondok pesantren diperoleh dari kegiatan penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan yang kurang optimal akan mempengaruhi daya terima makan santri. Daya terima makanan adalah suatu kesanggupan individu dalam hal menghabiskan makanan yang disajikan. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi daya terima makanan adalah umur, tingkat pendidikan, tingkat ekonomi keluarga, dan tingkat kesukaan makanan.

**Tujuan Penelitian:** Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara karakteristik santri yaitu umur, tingkat pendidikan, tingkat ekonomi keluarga, serta kesukaan makanan dengan daya terima makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang.

**Metode:** Desain penelitian yang digunakan adalah studi cross sectional dengan total sampel sebanyak 54 santri putri di Pondok Pesantren Rauqlotul Qur'an Semarang yang diambil melalui teknik *proportionate stratified random sampling*.

**Hasil:** Hasil dari uji *chi square* menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara usia dengan daya terima sayur ( $p=0,047$ ) tetapi tidak terdapat hubungan pada usia dengan daya terima makanan pokok maupun lauk nabati ( $p=0,067$  dan  $p=0,293$ ). Pada variabel tingkat pendidikan tidak terdapat hubungan yang signifikan dengan daya terima makanan lauk pokok ( $p=,235$ ), lauk nabati ( $p=1,000$ ), dan sayur ( $p=1,000$ ). Terdapat hubungan yang signifikan pada variabel tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan pokok ( $p=0,020$ ), tetapi tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima lauk nabati ( $p=0,152$ ) dan sayur ( $p=0,415$ ). Terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kesukaan dengan daya terima makanan pokok ( $p=0,003$ ), daya terima lauk nabati ( $p=0,031$ ), dan sayur ( $p=0,002$ ).

**Kesimpulan:** Terdapat hubungan yang signifikan pada variabel usia dengan daya terima sayur, tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan pokok, serta variabel tingkat kesukaan dengan daya terima makanan pokok, lauk nabati, dan sayur.

**Kata Kunci:** daya terima makanan, tingkat pendidikan, tingkat ekonomi keluarga, tingkat kesukaan, dan usia.

## ABSTRACT

***The relationship between the characteristics of female student and their level of liking with food acceptance at the Raudlotul Qur'an Islamic Boarding School, Semarang***

***Background:*** Malnutrition status is still found in students at Islamic boarding schools. One of the causes of poor nutritional status is food intake. One source of food in Islamic boarding schools is obtained from food organizing activities. Implementation of food that is less than optimal will affect the acceptability of eating students. Acceptance of food is an individual's ability to finish the food served. Some factors that can affect the acceptability of food are age, level of education, family economic level, and level of preference for food.

***Research Objectives:*** This study aims to determine the relationship between the characteristics of students, namely age, education level, family economic level, and food preferences with food acceptance at the Raudlotul Qur'an Islamic Boarding School, Semarang.

***Method:*** The research design used was a cross-sectional study with a total sample of 54 female students at the Raudlotul Qur'an Islamic Boarding School, Semarang, which were taken using a proportionate stratified random sampling technique.

***Results:*** The results of the chi square test showed that there was a significant relationship between age and acceptance of vegetables ( $p=0,047$ ) but there was no relationship between age and acceptability of staple foods and vegetables side dishes ( $p=0,067$  and  $p=0,293$ ). There was no significant relationship with the level of education variable with the acceptability of staple side dishes ( $p=0,235$ ), vegetable side dishes ( $p=1,000$ ), and vegetables ( $p=1,000$ ). There is a significant relationship between the family economic level variable and the acceptance of staple food ( $p=0,020$ ), but there is no significant relationship between the family economic level and the acceptance of vegetable side dishes ( $p=0,152$ ) and vegetables ( $p=0,415$ ). There is a significant relationship between the level of preference and acceptance of staple food ( $p=0,003$ ), acceptance of vegetable side dishes ( $p=0,031$ ), and vegetables ( $p=0,002$ ).

***Conclusion:*** There is a significant relationship between the age variable and the acceptability of vegetables, the economic level of the family and the acceptability of staple foods, and the variable level of preference with the acceptability of staple foods, vegetable side dishes and vegetables.

***Keyword:*** food acceptance, education level, family economic level, interest level, and age.

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Sebuah fasilitas pendidikan sebagai tempat santri-santri belajar agama Islam di bawah bimbingan kyai yaitu definisi dari pondok pesantren (Kemenkes RI, 2013). Ada pembagian pondok pesantren menjadi dua diantaranya pesantren *tahfidz* dan *non-tahfidz*, pada pondok pesantren *tahfidz* difokuskan pada program menghafal al-Qur'an. Faktor yang mempengaruhi kualitas hafalan salah satunya yaitu status gizi (Putra & Issetyadi, 2010). Pada penelitian Rahima (2021) dihasilkan bahwasanya status gizi santri yang normal mempunyai tingkat menghafal lebih baik dibandingkan dengan santri berstatus gizi kurang (Rahima et al., 2021). Di sisi lain pada penelitian Safitri (2021) di Pondok Pesantren Tahfidz Fathul Baari Bekasi diketahui masih terdapat 2 dari 40 santri yang memiliki status gizi kurang (Safitri & Kurniawan, 2021). Selain itu pada penelitian Solichah (2020) yang berlokasi di Pondok Tahfidz Yanbu'ul Qur'an Kudus juga terdapat 1 santri dari 52 santri yang memiliki status gizi sangat kurus (1,9%) dan kurus (1,9%) (Sholichah & Syukur, 2020).

Status gizi di pondok pesantren bisa dipengaruhi oleh sejumlah faktor yaitu salah satunya asupan makanan. Status gizi seorang santri dapat dipengaruhi oleh asupan makanan sehari-hari (Kadir, 2019). Makanan yang dikonsumsi santri di asrama pondok diperoleh dari kegiatan penyelenggaraan makanan. Definisi dari penyelenggaraan makanan yaitu serangkaian aktivitas dari perencanaan menu sampai pendistribusian makanan kepada konsumen (Rotua & Siregar, 2017). Perencanaan dari penyelenggaraan makanan yang baik akan mempengaruhi hasil akhir makanan. Kualitas makanan menjadi gambaran dari perencanaan penyelenggaraan makanan yang baik. Perencanaan tersebut terdiri dari tiga elemen diantaranya *input*, proses, dan *output* (Sutyawan, 2013). Beberapa penelitian menyatakan bahwa masih terdapat pondok pesantren yang kurang



maksimal dalam melakukan penyelenggaraan makanan. Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh Purwaningtyas (2013) karena keterbatasan dana anggaran makan, diketahui bahwa Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember belum memiliki sistem perencanaan anggaran belanja. Akibatnya adalah anggaran belanja tidak sesuai dengan kebutuhan gizi untuk santri dan karyawan yang dilayani. Selain belum memiliki perencanaan anggaran dana, pondok pesantren juga masih belum mempunyai standar resep, sehingga yang diandalkan dalam proses mengolah bahan makanan yaitu hanya pada pengalaman dari juru masak dan makanan yang dihasilkan sering kali terasa hambar atau terlalu asin (Purwaningtyas, 2013). Pada penelitian Choiriyah (2021) di Pondok Pesantren Mbah Rumi diketahui belum menggunakan siklus menu, hal tersebut menyebabkan kebosanan para santri terhadap menu yang disajikan (Choiriyah *et al.*, 2021). Penelitian Ningtyias (2018) menghasilkan bahwasanya tingkat konsumsi para santri masih rendah, dan masuk dalam kategori defisit dikarenakan perhitungan kecukupan gizi di pondok pesantren tersebut belum ada (Ningtyias *et al.*, 2018).

Kurang optimalnya pelaksanaan penyelenggaraan makanan di pondok pesantren secara tidak langsung dapat berpengaruh pada daya terima santri terhadap makanan yang disajikan (Sutyawan, 2013). Arti dari daya terima individu terhadap makanan yaitu banyak makanan yang habis dari menu yang ada. Cara mengukur daya terima seseorang terhadap makanan adalah dengan mengukur sisa makanan yang tidak dimakan (Sinaga *et al.*, 2012) Berdasarkan dari penelitian-penelitian sebelumnya diketahui bahwa masih terdapat pondok pesantren yang daya terima terhadap makanan masih rendah. Hal itu diperkuat dengan penelitian Ramadhan (2014) di Pondok Pesantren Cahaya Islam Payakumbuh dengan responden 72 santriwati masih terdapat 20 santri (27.8%) yang menyisakan lauk hewani, dan 31 santri (43%) yang menyisakan sayur (Ramadhan, 2015). Menurut penelitian Lubis (2015) di Pondok Pesantren Darul Muttaqien Bogor menunjukkan bahwa terdapat 52 dari 73 santri (71.2%)

tidak menghabiskan menu sayur (Lubis, 2015). Hasil penelitian Velawati (2021) di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang diketahui bahwa terdapat 18 dari 45 santri (40%) menyisakan makanan pokok, selain itu 12 dari 45 santri (26,75) juga menyisakan lauk nabati (Velawati *et al.*, 2021).

Sejumlah faktor berpengaruh pada daya terima individu terhadap makanan diantaranya meliputi kualitas dari makanan yang disajikan, kebiasaan makan, dan nafsu makan (Juniarsih, 2016). Menurut Yamsehu dalam penelitian Lubis (2015) daya terima juga dapat dipengaruhi oleh umur. Pada penelitian Sarma dalam Rijadi (2012) menyatakan bahwa usia dewasa mempunyai daya terima makanan yang lebih baik dibandingkan usia muda, hal tersebut dikarenakan selera lebih diutamakan oleh usia muda daripada kegunaan makanan dalam menerima suatu makanan. Faktor lainnya yang dapat berpengaruh pada penerimaan makanan seseorang adalah tingkat pendidikan. Dapat diketahui bahwasanya pendidikan seseorang yang makin tinggi maka akan makin tinggi juga asupan makannya, sehingga dapat mempengaruhi daya terima makanan. Hal itu dikarenakan pendidikan seseorang yang makin tinggi maka orang tersebut akan makin mudah dalam menerima informasi kesehatan serta menerapkannya (Hardinsyah, 2007). Tingkat ekonomi keluarga juga dapat mempengaruhi daya terima makanan seseorang. Tingkat ekonomi keluarga yang makin tinggi maka standar penilaian anak terhadap makanan tersebut juga akan makin tinggi (Paramita, 2011).

Sesuai pendapat Nurdiani (2011) tingkat kesukaan juga bisa mempengaruhi daya terima makanan. Tingginya tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu menu makanan yang tersaji, sehingga daya terima terhadap makanan yang disajikan juga makin besar (Nurdiani, 2011). Tingkat kesukaan terhadap makanan adalah kemampuan seseorang dalam menentukan rangsangan yang muncul dari makanan melalui panca indera (Fitriyanti, 2013). Beberapa penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan makanan pada santri di pondok masih rendah. Hal tersebut

dikuatkan dengan penelitian Khusna (2017) yang berlokasi di Pesantren KH. Mas Mansur Universitas Muhammadiyah Solo diketahui bahwa sebanyak 38 dari 58 santri (65,5%) kurang menyukai makanan yang disajikan karena warna pada masakan yang kurang menarik dan menu yang kurang bervariasi (Khusna, 2017). Tidak jauh berbeda dengan penelitian tersebut, penelitian Sulistiawati (2017) yang berlokasi di Pondok Pesantren Nahdlatul Ulum Maros menghasilkan terdapat 28 dari 95 santri (29,5%) tidak menyukai hidangan nasi, 25 dari 95 santri (26,3%) tidak menyukai menu lauk hewani, dan 28 dari 95 santri (29,5%) tidak menyukai menu lauk nabati, dan terdapat 35 dari 95 santri (26,3%) tidak suka olahan sayur, dikarenakan sering dijumpai rasa hambar pada olahan sayur dan menu makanan yang kurang bervariasi (Sulistiawati *et al.*, 2017).

Sebuah pondok *Tahfidz* Qur'an salah satunya yaitu Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang. Letak dari pondok pesantren tersebut ada di Kelurahan Mangkang Kulon Kecamatan Tugu Kota Semarang. Pada Tahun 2022 pondok tersebut memiliki jumlah santri putri sebanyak 126 santri, dengan rentang usia santri adalah 10 – 25 Tahun. Jasa katering dipakai dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an sebanyak dua kali dalam sehari yaitu pada makan pagi dan makan malam. Makanan yang tersajikan mulai dari sayur, lauk dan nasi yang sudah melalui tahap pemorsian, sehingga porsi antara satu santri dengan yang lainnya sama rata. Pondok tersebut tidak terdapat kewajiban untuk menghabiskan makanan. Para santri juga diizinkan untuk membeli makanan atau jajanan dari luar pondok, secara tidak langsung hal tersebut bisa berpengaruh pada daya terima makanan. Sesuai uraian di atas, peneliti tertarik meneliti hubungan karakteristik santri putri dan tingkat kesukaan makanan dengan daya terima santri terhadap makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana karakteristik santri di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang?
2. Bagaimana tingkat kesukaan makanan santri pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang?
3. Bagaimana daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang?
4. Apakah terdapat hubungan antara umur dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang?
5. Apakah terdapat hubungan antara tingkat pendidikan dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang?
6. Apakah terdapat hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang?
7. Apakah terdapat hubungan antara tingkat kesukaan makanan santri dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang?

## **C. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui karakteristik santri di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan makanan santri pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang
3. Untuk mengetahui daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang

4. Untuk mengetahui hubungan antara umur dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang
5. Untuk mengetahui hubungan antara tingkat pendidikan dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang
6. Untuk mengetahui hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang
7. Untuk mengetahui hubungan antara tingkat kesukaan makanan santri dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang

#### **D. Manfaat Penelitian**

Hasil kajian dari penelitian ini diharapkan bisa memberi manfaat:

##### **1. Bagi Peneliti**

Bisa meningkatkan pengetahuan dan pemahaman serta menjadi pengalaman dalam menerapkan teori yang sudah didapat saat di bangku kuliah.

##### **2. Bagi Institusi Pesantren**

Bisa memberi kontribusi pengetahuan dan informasi baru untuk mengevaluasi permasalahan yang ditemukan dalam penelitian ini terkait penyelenggaraan makanan sehingga pengelola pondok dapat melakukan intervensi yang dibutuhkan agar penyelenggaraan makanan di pondok pesantren bisa menjadi lebih baik.

##### **3. Bagi Santri**

Bisa memberi gambaran bagaimana hubungan karakteristik santri dan tingkat kesukaan makanan santri dengan daya terima makanan di pondok dan tentang kualitas makanan, serta diharapkan tidak terdapat lagi makanan yang tersisa.

## E. Keaslian Penelitian

Letak dari perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya yaitu ada di lokasi penelitian serta variabel penelitian. Ada beberapa variabel dari penelitian ini yang belum banyak diteliti pada penelitian sebelumnya. Variabel yang akan diteliti adalah karakteristik yang meliputi umur, tingkat pendidikan, tingkat ekonomi keluarga dikaitkan dengan daya terima makanan yang mana pada penelitian sebelumnya karakteristik tersebut belum banyak yang meneliti. Selain itu penelitian ini juga dilakukan di Pondok Pesantren *Tahfidz*, yang belum banyak diteliti terkait daya terima makanannya.

**Tabel 1.** Keaslian Penelitian

Peneliti	Judul Penelitian	Metode Penelitian	Variabel Penelitian	Hasil Penelitian
Iqra Ramadhan	“Hubungan Kualitas Makanan dengan Terjadinya Sisa Makanan pada Santriwati di Pondok Pesantren Cahaya Islam Payakumbuh Tahun 2015”	Penelitian analitik dengan desain <i>cross sectional</i> .	Kualitas makanan dan sisa makanan santriwati	Terdapat hubungan penampilan makanan dan rasa makanan dengan sisa makanan pada santri putri di Pondok Pesantren Cahaya Islam Payakumbuh.
Mega Velawati, dkk	“Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Peralang”	Penelitian menggunakan desain <i>cross sectional</i> .	Tingkat kepuasan santri terhadap makanan dan sisa makanan	Ada hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makan dengan sisa sayur, lauk nabati, dan makanan pokok pada santri putri di Pondok Pesantren Kauman Peralang.

<b>Peneliti</b>	<b>Judul Penelitian</b>	<b>Metode Penelitian</b>	<b>Variabel Penelitian</b>	<b>Hasil Penelitian</b>
Siti Nurhaliza	“Gambaran Cita Rasa dan Variasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Santri di Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Modern Islam Assalaam Solo”	Penelitian menggunakan desain <i>cross sectional</i> .	Cita rasa makanan, variasi menu, dan daya terima makanan	Cita rasa makanan dan variasi menu tidak mempengaruhi pada daya terima makanan yang disajikan.

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### A. Landasan Teori

##### 1. Pondok Pesantren Tahfidz

Suatu lembaga pendidikan tempat para santri belajar pengetahuan agama Islam dengan bimbingan seorang kyai yaitu definisi dari pondok pesantren (Kemenkes, 2013). Asal istilah “pesantren” yaitu dari kata pe-“santri’-an, kata “santri” mengandung arti murid (Bahasa Jawa). Sementara asal istilah “pondok” yaitu “funduq ” (فندق) (Bahasa Arab) artinya penginapan. Adapun asal kata *tahfidz* dari kata “*haffada-yuhaffidu-tahfiidz*” artinya proses untuk menghafal.

Pondok Tahfidz Al-Qur’an yaitu sebuah yayasan tempat para santri menghafal serta belajar al-Qur’an. Proses mengingat bacaan ayat-ayat al-Qur’an yakni definisi dari menghafal al-Qur’an. Sebutkan bagi orang menghafal al-Qur’an dinamakan *haafidz* (laki-laki) dan *haafidzah* (perempuan). Asal istilah tersebut dari kata *haffadza* artinya menghafal, sehingga istilah tersebut diberikan kepada orang yang sudah menghafal al-Qur’an (Chairani, 2010).

Pada umumnya, terdapat lima komponen utama pada pondok pesantren yaitu kyai, santri, masjid, kitab kuning, dan asrama. Tanpa adanya unsur-unsur tersebut, pondok pesantren tidak dapat berdiri (Hidayat *et al.*, 2019).

- a. Kyai, merupakan unsur yang paling esensial dan tokoh sentral yang memberikan pengajaran di dalam pesantren. Kelangsungan kehidupan dan perkembangan di pesantren bergantung pada kedalaman, keterampilan, serta keahlian ilmu yang dimiliki oleh kyai dalam mengelola pesantren. Sehingga, kyai merupakan komponen utama dalam sebuah pesantren dan sering disebut juga sebagai pendiri dari suatu pesantren (Engku & Zubaidah, 2014).



- b. Santri, yakni sebutan untuk seseorang yang mencari ilmu di pondok pesantren atau disebut juga para murid yang sedang belajar ilmu agama di pondok pesantren. Unsur pokok pada suatu pesantren yaitu santri (Setiawan, 2012).
- c. Masjid, merupakan bangunan islami tempat menunaikan ibadah salat. Masjid juga berperan sebagai tempat melakukan kegiatan pembelajaran. Di pondok pesantren, masjid juga difungsikan menjadi tempat *i'tikaf*, latihan melakukan materi pembelajaran, *suluk*, *zikir*, serta amalan lain dalam kehidupan beragama (Engku & Zubaidah, 2014).
- d. Kitab kuning, merupakan kitab tertentu yang digunakan dalam pondok pesantren. Kitab yang dimaksud merupakan pedoman berbahasa Arab yang memuat ajaran-ajaran Islam dan biasanya tidak memakai tanda baca (*syakal*). Pembelajaran biasanya berlangsung dengan tokoh kyai yang membacakan kitab tersebut, kemudian para santri mendengarkannya kemudian menuliskan kembali pemaparan kyai berkaitan dengan isi kitab, baik dari sisi makna redaksi, segi *i'rab*, maupun segi *syakal alkalimah* (Engku & Zubaidah, 2014).
- e. Asrama, atau yang disebut juga pondok merupakan tempat tinggal sementara bagi para santri dalam menjalankan kegiatan sehari-hari. Ciri khas yang ada di pesantren yaitu dengan adanya asrama, hal itu akan membentuk santri untuk menjadi orang yang mandiri (Engku & Zubaidah, 2014).

Unsur-unsur tersebut yang menjadikan ciri khas dan keunikan yang dimiliki oleh pondok pesantren dan menjadi pembeda dengan Lembaga Pendidikan yang lain. Unsur tersebut kelima saling bersinergi untuk mewujudkan pondok pesantren karena saling berhubungan (Engku & Zubaidah, 2014).

## 2. Sistem Penyelenggaraan Makanan

Sistem penyelenggaraan makanan merupakan pendayagunaan makanan mulai dari *input* meliputi waktu, metode, sarana, fasilitas, dana dan aspek tenaga yang kemudian proses meliputi penyusunan anggaran hingga pendistribusian makan untuk menghasilkan *output* dalam bentuk makanan yang berkualitas (Rotua & Siregar, 2017). Menurut Bakri (2018) Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi (SPMI) yaitu suatu penyelenggaraan makanan dalam jumlah besar. Di Indonesia mengartikan penyelenggaraan makanan massal apabila dilaksanakan dengan jumlah besar yakni makanan yang diproduksi melebihi 50 porsi sehingga apabila dalam sehari ada tiga kali makan, maka jumlah porsinya ada 150 porsi (Bakri *et al.*, 2018)

Tujuan kegiatan penyelenggaraan makanan diantaranya menyenangkan bagi para konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi pada peralatan dan sarana yang dipergunakan, dapat diterima, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi dan menyediakan makanan yang berkualitas baik (Rotua & Siregar, 2017). Menurut Kemenkes RI (2013) penyelenggaraan makanan bertujuan untuk memberikan pangan bermutu tinggi yang bisa diterima oleh konsumen, aman dan terjangkau untuk membantu mencapai status gizi ideal.

Lembaga yang pada umumnya menerapkan sistem penyelenggaraan makanan secara massal (institusi) adalah asrama mahasiswa atau asrama POLRI, panti jompo, panti asuhan, perusahaan, asrama haji, Rumah Sakit Umum, Rumah Makan, Katering, dan keadaan darurat seperti bencana alam. Berdasarkan sifatnya penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi tiga jenis yaitu:

### a. Penyelenggaraan makanan bersifat komersial

Pelaksanaan dari penyelenggaraan makanan komersial tujuannya yakni untuk memperoleh sebuah keuntungan. Contoh

penyelenggaraan makanan yang sifatnya komersial yakni *catering*, *cafeteria*, *snack bar*, dan *restaurant*.

b. Penyelenggaraan makanan bersifat non-komersial

Pelaksanaan penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan oleh yayasan sosial, kelompok swasta, baik pemerintah, atau suatu instansi yang tidak mencari laba. Biasanya contoh penyelenggaraan ini ada di suatu tempat seperti sekolah, perusahaan, rumah sakit, panti jompo, panti asuhan dan asrama.

c. Penyelenggaraan makanan bersifat semi komersial

Penyelenggaraan makanan semi komersial biasanya dilakukan oleh organisasi yang dijalankan serta dibangun tidak hanya untuk tujuan komersial, namun untuk tujuan sosial contohnya adalah masyarakat yang kurang mampu (Rotua & Siregar, 2017).

Pada umumnya, penyajian makanan di pondok pesantren termasuk dalam penyelenggaraan non komersil. Untuk pengolahan makanan, pondok pesantren dapat menerapkan kebijakan untuk memasak sendiri (swakelola) atau melakukan *outsourcing* (penyelenggaraan makanan dengan membeli dari pihak luar seperti katering). Penyelenggaraan makanan yang dilakukan secara baik akan mempengaruhi makanan tersebut. Kualitas dari makanan termasuk gambaran dari sistem penyelenggaraan yang baik yang terdiri dari tiga elemen yaitu *input*, proses, dan *output* (Sutyawan, 2013). Secara garis besar, sistem penyelenggaraan makanan dalam suatu institusi melalui tiga tahap inti yaitu sebagai berikut:

**a. *Input***

Sumber daya yang ada menjadi *input* dalam penyelenggaraan makanan untuk mendukung proses dalam penyelenggaraan makanan. Bagian dari *input* terdiri dari anggaran dana, tenaga kerja, sarana serta peralatan yang digunakan.

## 1). Anggaran Dana

Kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan yang kompleks dan berhubungan dengan banyak aspek sehingga biaya yang dibutuhkan relatif besar dalam pengelolaannya. Dalam penyusunan biaya atau perencanaan anggaran pada penyelenggaraan makanan harus tersusun dan terencana dengan sebaik mungkin supaya kelancaran operasional penyelenggaraan makanan bisa terjaga. Arti dari perencanaan anggaran yaitu penyusunan biaya yang dibutuhkan dalam proses penyelenggaraan makanan untuk jangka waktu tertentu (Bakri *et al.*, 2018).

Perencanaan anggaran bertujuan supaya anggaran biaya tersusun sesuai kebutuhan jumlah dan macam gizi konsumen sesuai standar yang ada. Arti dari biaya makan yakni suatu biaya yang paling diutamakan dalam perencanaan anggaran pada penyelenggaraan makanan. Biaya makan ini termasuk biaya yang akan dikeluarkan untuk proses produksi makanan berdasar kebutuhan dan permintaan konsumen (Bakri *et al.*, 2018).

Biaya yang berkaitan dengan produk penyelenggaraan makanan dibedakan menjadi dua kategori, antara lain:

- a). Biaya langsung: yakni seluruh biaya yang dipergunakan dalam memproduksi makanan yang secara langsung berhubungan dengan produk makanan. Contohnya pada upah tenaga kerja dan pembelian bahan makanan.
- b). Biaya tidak langsung: yakni suatu biaya yang tidak ada kaitannya dengan produk makanan secara langsung namun tetap dibutuhkan supaya makanan tetap bisa diproduksi. Contohnya pemeliharaan alat dan biaya *overhead* (Bakri *et al.*, 2018).

## 2). Tenaga Kerja

Dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, dibutuhkan tenaga kerja baik dalam penyelenggaraan komersil maupun non komersil yang biasanya dibagi menjadi tiga kelompok tenaga kerja yaitu:

### a). Tenaga Pengelola

Bentuk tanggung jawab dari tenaga pengelola dalam penyelenggaraan makanan yaitu meliputi perencanaan, pengawasan, dan pengendalian. Tugas dari kelompok ini yaitu mengefisiensikan penggunaan dana dan sumber daya yang tersedia, penyusunan cita rasa makanan yang diproduksi, standarisasi kualitas dan menu (Rotua & Siregar, 2017).

### b). Tenaga Pelaksana

Bentuk tanggung jawab dari tenaga pelaksana yaitu dalam hal pelaksanaan proses produksi makanan dan pendistribusian makanan kepada konsumen. Kelompok ini yaitu individu yang memiliki keahlian dan pengalaman dalam kegiatan penyelenggaraan makanan secara massal dan telah mengikuti pendidikan formal kebogaan (Rotua & Siregar, 2017).

### c). Tenaga Pembantu Pelaksana

Kelompok ini ialah tenaga yang ikut serta dalam kegiatan penyelenggaraan makanan namun tidak bertanggung jawab secara khusus. Biasanya tenaga ini hanya membantu tenaga pelaksana dalam hal penyelesaian tugasnya, seperti memotong, membersihkan bahan makanan dan lainnya (Rotua & Siregar, 2017).

## 3). Sarana, Peralatan, dan Perlengkapan

Kegiatan pengolahan makanan memerlukan sejumlah perlengkapan, peralatan dan sarana produksi yang bermanfaat di

semua proses pengolahan dalam alur produksi mempunyai tahapan proses yang saling terkait. Proses produksi tentunya membutuhkan fasilitas dapur yang memiliki fungsi utama menjadi ruang produksi makanan. Pembagian ruang memasak diantaranya adalah:

a). Ruang Penerimaan Bahan Makanan

Kegunaan ruang penerimaan bahan makanan yakni untuk kegiatan seperti meneliti atau memeriksa, mencatat, dan melaporkan kuantitas, kualitas serta macam bahan makanan yang diterima sesuai pesanan. Ruang ini terdapat perlengkapan seperti peralatan berupa troli (kereta dorong) untuk membawa bahan makanan dan timbangan berat bahan makanan.

b). Ruang Penyimpanan Bahan Makanan

Ruang penyimpanan merupakan tempat penyimpanan perbekalan dan bahan makanan. Ruang ini terdiri atas dua bagian yakni ruang penyimpanan bahan kering dan bahan basah.

c). Ruang Persiapan Bahan Makanan

Ruang persiapan terdapat bak cuci (*sink*) yang berfungsi untuk ruang khusus untuk memotong dan meracik bahan makanan serta membersihkan bahan makanan.

d). Ruang Memasak

Fungsi dari ruang memasak yakni menjadi tempat memasak sampai dengan menghidangkan makanan yang sudah jadi. Ruangan ini terdapat *microwave*, *oven*, *cookerhood*, dan kompor (Rotua & Siregar, 2017).

Peralatan yang dipakai dalam kegiatan penyelenggaraan makanan dikategorikan menjadi tiga kelompok, diantaranya adalah sebagai berikut:

a). Alat Pengolahan Bahan Makanan

Beberapa alat yang termasuk alat pengolahan bahan makanan meliputi alat untuk memasak serta alat persiapan memasak. Arti dari alat persiapan memasak ini yaitu seluruh alat yang dipakai untuk menyiapkan bahan makanan yang hendak dimasak, misalnya penggiling daging, pengocok telur, cobek, saringan, parutan, macam-macam pisau, talenan dan alat-alat pelengkap contohnya centong dan sendok. Definisi dari alat memasak yakni semua alat yang dipakai dalam proses memasak atau mematangkan bahan makanan. Contoh alat memasak seperti kompor, panci, wajan, dan dandang.

b). Alat Penghidang Makanan

Seluruh peralatan yang dipakai dalam menghidangkan makanan yang disajikan yaitu arti dari alat penghidang makanan. Contohnya: mangkuk nasi, centong, macam-macam pinggan, dan sendok sesuai dengan kegunaannya.

c). Alat Makan dan Minum

Alat makan yang umumnya disusun di atas meja sebelum makanan disajikan yaitu arti dari alat makan. Contoh alat makan adalah garpu, sendok, mangkuk, piring dan alas piring (Rotua & Siregar, 2017).

**b. Proses**

Tahap dari proses meliputi beberapa kegiatan yaitu akan diuraikan berikut ini diantaranya adalah:

1). Perencanaan Menu

Rangkaian yang meliputi pengumpulan jenis hidangan, membuat daftar kelompok bahan makanan meliputi makanan selingan, buah, sayuran, nabati, serta lauk hewani yaitu arti dari perencanaan menu. Tujuan dari perencanaan tersebut yaitu

menghemat waktu, menyesuaikan anggaran dana yang tersedia, mengatur variasi dan kombinasi hidangan serta menjadi panduan dalam proses pengolahan makanan.

## 2). Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Suatu aktivitas untuk menentukan serta menghitung kebutuhan bahan makanan yang diperlukan dalam membeli bahan makanan di suatu instansi yaitu arti dari perencanaan kebutuhan bahan makanan. Kegiatan tersebut bertujuan agar memenuhi permintaan sumber makanan untuk konsumen dan pegawai.

## 3). Pengadaan Bahan Makanan

Pembelian atau pengadaan bahan makanan adalah sekumpulan aktivitas untuk menyediakan kualitas, jumlah serta macam bahan sesuai aturan yang ada di institusi. Tujuan dari kegiatan tersebut yaitu untuk memperoleh makanan yang berkualitas baik. Beberapa metode pengadaan bahan makanan diantaranya:

- a). Pembelian melalui tender/pelelangan
- b). Pembelian tanpa tanda tangan
- c). Pembelian *future contract* (akan datang)
- d). Pembelian dengan musyawarah
- e). Pembelian secara langsung di pasar

## 4). Penerimaan Bahan Makanan

Aktivitas yang terdiri dari penelitian, pencatatan, serta pelaporan mengenai kuantitas, kualitas serta macam bahan makanan yang diterima berdasar pesanan suatu spesifikasi yang sudah ada dalam perjanjian jual beli yaitu arti dari penerimaan bahan makanan. Tujuan kegiatan tersebut yaitu mengontrol ukuran serta jumlah barang yang dikirim sesuai pesanan. Prinsip dan syarat penerimaan bahan makanan (Widyastuti *et al.*, 2018):



- a). Harga bahan makanan pada perjanjian jual beli harus sesuai yang ada dalam faktur.
- b). Mutu yang diterima haruslah sesuai dengan yang dipesan
- c). Harus ada kesesuaian antara jumlah yang dipesan dengan yang diterima

5). Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan

Proses untuk menjamin keamanan, menyimpan serta mengatur bahan makanan baik kuantitas ataupun kualitas di tempat penyimpanan bahan makanan basah dan kering serta pencatatan dan pelaporannya yaitu arti dari penyimpanan bahan makanan. Selepas tahap penerimaan bahan dan penyimpanan bahan makanan akan disalurkan atau didistribusikan untuk proses produksi. Proses penyaluran bahan makanan ini termasuk tata cara menyalurkan bahan makanan sesuai permintaan harian untuk proses pengolahan.

6). Persiapan dan Pengolahan Bahan Makanan

Sebuah proses aktivitas yang spesifik bertujuan menyiapkan bumbu serta bahan makanan sebelum pengolahan yaitu arti dari persiapan bahan makanan. Persiapan tersebut memerlukan standar resep dan standar porsi.

7). Distribusi Makanan

Distribusi makanan yaitu sebuah proses pengangkutan makanan dari tempat produksi ke tempat penyajian. Sistem ini dibagi menjadi tiga kategori, yakni:

1). Sentralisasi

Sistem distribusi makanan secara sentralisasi yaitu seluruh aktivitas pembagian dan penyajian makanan dilakukan di suatu tempat seperti pada dapur utama. Makanan ditata serta diporsikan sesuai dengan kebutuhan konsumen lalu makanan dalam susunan lengkap langsung diberikan kepada konsumen. Keuntungan dari metode

sentralisasi adalah membutuhkan waktu yang singkat, pelayanan cepat, ruangan pasien terhindar dari suara kebisingan petugas dan alat makan saat pembagian makanan, pengawasan pendistribusian lebih teliti serta intensif sebab terpusat dan menghemat tenaga kerja. Sementara untuk kekurangannya yaitu membutuhkan ruang pendistribusian yang luas, makanan sampai ke konsumen sudah dalam kondisi tidak hangat.

## 2). Desentralisasi

Pelaksanaan sistem desentralisasi yang terjadi pada distribusi makanan yaitu caranya memasak makanan di dapur utama lalu menuju dapur kecil atau semacam *pantry*. Fungsi dari dapur kecil tersebut yaitu untuk tempat transit makanan, pemorsian dan tempat memanaskan kembali makanan. Sistem desentralisasi memiliki keuntungan diantaranya mutu makanan bisa bertahan sebab makanan bisa dihangatkan kembali serta tidak membutuhkan ruangan yang luas. Kekurangan metode ini adalah memerlukan tenaga yang lebih banyak, pelayanan lebih lama, dapat menyebabkan suara keributan dan bau makanan ke ruangan pasien.

## 3). Kombinasi

Metode distribusi kombinasi yaitu gabungan dari sistem desentralisasi dan sentralisasi, yakni secara langsung ada sebagian makanan yang dibagikan pada pasien dan yang lainnya diletakkan di *pantry* sebelum diberikan kepada pasien (Widyastuti *et al.*, 2018).

## 8). Penyajian Makanan

Arti dari proses penyajian makanan yakni suatu aktivitas memberi makanan yang telah diporsikan pada konsumen dalam wadah tertentu. Terdapat sejumlah aspek yang wajib

diperhatikan saat proses penyajian makanan yakni suhu makanan pada saat disajikan, alat yang dipakai dalam penyajian makanan, waktu penyajian dan besar porsi yang disajikan (Widyastuti *et al.*, 2018)

**c. Output**

*Output* atau tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu suatu hasil akhir dari aktivitas penyelenggaraan makanan yakni sistem penyajian atau pelayanan makanan secara tepat serta efisien serta makanan yang bermutu sesuai yang diharapkan konsumen (Bakri *et al.*, 2018). *Output* pada penyelenggaraan makanan meliputi:

1) Mutu atau kualitas makanan

Kualitas makanan dapat dinyatakan mempunyai mutu yang baik ketika makanan yang disajikan penyajian serta penampilannya menarik dan bercita rasa tinggi sehingga hal itu akan membuat selera makan seseorang makin tinggi. Secara umum yang menjadi tolak ukur dalam menentukan kualitas suatu makanan yaitu terdapat pada rasa makanan, tekstur makanan, kandungan gizi, warna atau penampilan makanan, dan aroma pada makanan (Widyastuti *et al.*, 2018).

2) Tingkat Kesukaan Konsumen

Tingkat kesukaan seseorang terhadap makanan dinilai secara subyektif pada masing-masing individu. Faktor yang dapat mempengaruhi kesukaan seorang konsumen terhadap makanan terdiri dari faktor internal yang terdiri atas kebosanan, kebiasaan makan dan kondisi psikologis, sedangkan faktor eksternal terdiri atas sikap petugas pramusaji, reliabilitas pelayanan, ketepatan waktu penyajian, serta mutu makanan (Khusna, 2017).

### 3) Keuntungan

Selain mutu makanan dan kepuasan konsumen, *output* pada penyelenggaraan makanan juga terdapat perhitungan biaya atau keuntungan. Keuntungan dalam sistem kerja akan diperhitungkan oleh suatu institusi yang mengadakan penyelenggaraan makanan secara komersial (Bakri *et al.*, 2018).

Kegiatan *output* dalam penyelenggaraan makanan berupa pengawasan mutu produksi dan kepuasan konsumen. Kepuasan konsumen didapatkan dengan melakukan penilaian mutu makanan melalui evaluasi kepuasan konsumen yaitu dengan cara melihat daya terima makanan pada konsumen (Amalia, 2016).

### 3. Daya Terima Makanan

Daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang dalam menghabiskan makanan yang disajikan. Makanan sebagai rizki dari Allah dan merupakan kebutuhan utama bagi manusia yang harus dipenuhi untuk melangsungkan kehidupan di dunia. Manfaat dari makanan adalah menjaga kesehatan tubuh sehingga manusia dapat memperhatikan makanan yang dimakan. Allah telah menjelaskan bahwa manusia tidak boleh berlebihan dalam hal apapun termasuk makanan. Hal itu terdapat pada QS. Al-A'raf ayat 31 yang berbunyi:

يٰۤاَيُّهَا اٰدَمُ خُذْ وَاٰدَمَ زَيْنَتَكَمۡ عِنۡدَ كُلِّ مَسْجِدٍ وَكُلُوْا وَاشْرَبُوْا وَلَا تُسْرِفُوْا اِنَّهٗ لَا يُحِبُّ الْمُسْرِفِيْنَ

“Wahai anak cucu Adam, pakailah pakaianmu yang indah pada setiap memasuki masjid dan makan serta minumlah, tetapi jangan berlebihan. Sesungguhnya Dia tidak menyukai orang-orang yang berlebihan” (QS. Al-A'raf : 31).

Berdasarkan tafsir Kementerian Agama RI pada ayat di atas adalah Allah SWT memberi perintah kepada seluruh umat manusia untuk berperilaku adil terhadap semua aspek di kehidupan sehari-hari, baik dalam beribadah maupun dalam makan dan minum. Menurut ayat tersebut dijelaskan bahwa manusia diperbolehkan makan dan minum

dari makanan dan minuman yang halal, baik, dan bergizi tetapi jangan berlebihan. Karena makan dan minum secara berlebihan akan berakibat terganggunya kesehatan atau menimbulkan penyakit, yang secara tidak langsung hal itu dapat mengganggu kegiatan beribadah kepada Allah.

Makanan yang dikonsumsi seseorang atau penerimaan seseorang terhadap makanan dapat dilihat melalui sisa makan untuk melihat daya terima makan. Daya terima konsumsi yakni bagian akhir dari proses penyajian produk yang bertujuan untuk mendapatkan evaluasi dari produk boga yang dihidangkan. Cara untuk mengetahui tingkat daya terima makanan pada konsumen adalah bisa diketahui dari sisa makanan yang tidak habis (Rijadi, 2012).

Sisa makanan menjadi indikator untuk melihat daya terima makanan. Menurut Kemenkes (2018) indikator sisa makanan bisa dipakai untuk mengetahui daya terima makanan. Daya terima dikatakan kurang baik apabila apabila sisa makanan  $>20\%$  dan dikatakan baik apabila sisa makanan  $\leq 20\%$  (Kemenkes RI, 2018) Metode-metode untuk mengetahui banyaknya sisa makanan adalah sebagai berikut:

a. Metode Penimbangan (*Food Weighing*)

Arti dari metode *food weighing* yakni sebuah metode penimbangan berat makanan yang hendak dikonsumsi serta sisa makanan yang tidak dikonsumsi dimana ditimbang menggunakan alat timbangan makanan. Metode ini menggunakan prinsip yaitu penimbangan berat dari makanan yang dimakan caranya dengan pengurangan jumlah makanan yang disajikan dengan berat sisa makanan yang tidak habis. Metode ini mempunyai kelebihan yakni perolehan data lebih akurat dan bisa secara pasti mengetahui sisa dari tiap jenis makanan yang disajikan. Kekurangannya adalah memerlukan waktu yang lama,

membutuhkan tenaga yang ahli serta memiliki keterampilan untuk melakukan proses penimbangan.

Prinsip pada metode penimbangan makanan (*food weighing*) yakni meliputi:

- 1). Menimbang makanan dengan wadah yang dipakai apabila tidak ada menggunakan plastik pembungkus makanan tersebut. Memperhatikan penggunaan timbangan digital yaitu dengan presisi 0,01 gram. Satu orang responden ditimbang satu kali dalam satu kali waktu makan, kemudian berikutnya akan ditimbang lagi maka diperoleh jumlah makanan dalam sehari.
  - 2). Melakukan pencatatan dalam formulir *food weighing* pada berat makanan yang ditimbang.
  - 3). Pemisahan akan dilakukan apabila makanan yang dikonsumsi yaitu makanan campuran di mana pemisahan tersebut berdasarkan macam bahannya (Sirajuddin *et al.*, 2014).
- b. Metode Taksiran Visual (*Comstock*)

Estimasi visual jumlah sisa makanan untuk setiap kelompok dan jenis makanan yang digunakan untuk mengevaluasi atau penilaian konsumsi makanan yakni definisi dari metode comstock. Metode tersebut untuk sisa makanan akan dilakukan perbandingan dengan porsi makanan yang disajikan, digambarkan dalam 5 poin (Kemeskes, 2013) diantaranya:

- 4). 0 P : tidak ada sisa (dimakan 100%)
- 5).  $\frac{1}{4}$  P : sisa  $\frac{1}{4}$  porsi (dimakan 75%)
- 6).  $\frac{1}{2}$  P : sisa  $\frac{1}{2}$  porsi (dimakan 50%)
- 7).  $\frac{3}{4}$  P : sisa  $\frac{3}{4}$  porsi (dimakan 25%)
- 8). Penuh : tidak dimakan sama sekali

Keunggulan dari metode *comstock* adalah memiliki waktu taksiran yang singkat, tidak memerlukan alat khusus, terjangkau, dan dapat mengidentifikasi makanan dari jenisnya. Metode ini juga memiliki kekurangan yakni memerlukan sumber daya manusia atau

tenaga taksir yang akurat dan efisien dalam menaksir (Susyani, 2022).

#### 4. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Daya Terima Makanan

Keberhasilan suatu pelayanan gizi atau institusi penyelenggaraan makanan dapat dikatakan berhasil dilihat dari daya terima konsumen terhadap makanan yang disajikan (Kemenkes RI, 2008). Beberapa faktor yang secara umum dapat mempengaruhi daya terima makanan adalah sebagai berikut:

##### a. Usia

Usia merupakan lama hidup responden sejak tanggal lahir hingga waktu penelitian dinyatakan dalam tahun. Usia berdampak pada pemahaman dan pemikiran seseorang. Semakin tua usia seseorang, semakin banyak kemampuan kognitif dan berpikir akan berkembang, dan dengan demikian pengetahuan juga akan berkembang. Al Amin (2017) menuliskan klasifikasi usia manusia, kategori ini dikeluarkan oleh Departemen Kesehatan RI adalah sebagai berikut:

**Tabel 2.** Kategori Usia

Kategori	Usia (Tahun)
Balita	0 – 5
Kanak-Kanak	5 – 11
Remaja Awal	12 – 16
Remaja Akhir	17 – 25
Dewasa Awal	26 – 35
Dewasa Akhir	36 – 45
Lansia Awal	46 – 55
Lansia Akhir	56 – 65
Lansia Manula	>65

Sumber: (Al-Amin, 2017)

Usia remaja adalah suatu periode transisi dari masa kanak-kanak menjelang ke masa dewasa. Pada saat remaja mengalami kematangan seksual, maka menyebabkan remaja mulai tertarik

dengan anatomi fisiologi tubuhnya. Pada saat itu remaja mulai memperhatikan bentuk tubuh dan penampilannya, serta mulai timbul perasaan tertarik pada lawan jenis. Oleh karena itu, tidak jarang bahwa remaja mulai memperhatikan dan membuat penampilannya agar menjadi lebih menarik, seperti mulai memperhatikan pakaian, makanan (diet), dandanan, dan lain sebagainya (Adriani & Wirjatmadi, 2012). Pada kelompok remaja juga cenderung memilih sendiri makanan yang akan dikonsumsinya dan pada kelompok usia remaja awal biasanya kurang begitu peduli dengan kandungan gizi makanan dan cenderung menyukai makanan yang sedang *trend* (Hardinsyah, 2007).

Pada penelitian Sarma dalam Rijadi (2012) menyatakan bahwa usia dewasa mempunyai daya terima makanan yang lebih baik dibandingkan usia muda, hal tersebut dikarenakan usia muda lebih mengutamakan selera dibandingkan kegunaan dari makanan yang diterimanya. Karena masa awal peralihan dari anak-anak menuju remaja ialah pada usia remaja awal, sehingga sifat pada masa anak-anak masih banyak sedikit melekat dalam dirinya. Sifat serta sikap yang dimiliki remaja awal cenderung masih mudah berubah tergantung mood dan pengaruh interaksi dengan lingkungannya, sedangkan pada remaja akhir pola pikir sudah menuju dewasa sehingga tidak terlalu pemilih dalam hal makanan (Rijadi, 2012). Sering kali anak-anak dalam memilih makanan dipengaruhi oleh lingkungan atau teman sebaya maupaun tokoh publik, sehingga pemilihan makanan tersebut akan membentuk kebiasaan makan pada anak (Hayati & Nuriya, 2018).

Semakin bertambahnya usia seseorang maka akan semakin mengalami penurunan fungsi jaringan, secara lambat tubuh akan kehilangan sistem imun atau daya tahan terhadap infeksi sehingga rentan mengalami berbagai jenis penyakit terutama penyakit degeneratif seperti hipertensi, jantung, stroke, diabetes melitus.



Munculnya suatu penyakit degeneratif akan mengakibatkan adanya pantangan terhadap jenis makanan, sehingga hal tersebut dapat mempengaruhi daya terima seseorang terhadap makanan (Rijadi, 2012).

Seiring bertambahnya usia seseorang akan terjadi perubahan fungsi fisiologi dan sistem organ tubuhnya. Perubahan fungsi fisiologi yang terjadi pada usia lanjut salah satunya adalah penurunan pada indera pengecap atau perasa. Sistem indera pengecap pada manusia terletak pada lidah. Fungsi lidah yaitu untuk merasakan suatu makanan atau minuman. Penurunan fungsi lidah menyebabkan penurunan kepekaan pada lidah terhadap suatu rasa menurun, akibatnya adalah dapat menurunkan nafsu makan sehingga dapat mempengaruhi daya terima makanan (Sunariani, 2014).

b. Kondisi Psikologi

Faktor psikologi yaitu suatu rasa ketidak bebasan, rasa takut yang disebabkan karena sakit dan tidak senang karena penyakitnya dan hal itu akan memunculkan rasa putus asa akan kesehatan. Sering kali manifestasi rasa putus asa itu dapat memunculkan hilangnya nafsu makan dan berakibat makanan yang disajikan tidak dihabiskan oleh orang tersebut (Almatsier, 2010).

c. Sosial Budaya

Faktor penentu dalam pemilihan makanan salah satunya yaitu budaya, keberadaan budaya mempertegas perbedaan dari budaya lain dan memperkuat serta memberi identitas dan rasa memiliki. Pengaruh dari budaya kemungkinan begitu jelas terlihat pada (makanan pokok, mayoritas hidangan populer) atau perbedaan pada penggunaan bumbu yang dipakai serta cara memasak, sehingga mampu menciptakan suatu kebiasaan makan suatu penduduk (Almatsier, 2010). Contohnya makanan manis identik disukai oleh suku Jawa, sementara makanan asin dengan pengolahan

mempergunakan santan dan tinggi lemak lebih disukai oleh suku Melayu (Nuzrina, 2010). Hal-hal tersebutlah yang bisa berpengaruh pada daya terima seseorang terhadap makanan.

Menurut penelitian Betermann dalam Intan (2018) kepercayaan terhadap beberapa larangan makan makanan tertentu menyebabkan kekurangan gizi pada remaja putri di Indonesia, menghambat pertumbuhan mereka. Wanita muda tidak makan makanan sehat, lebih memilih makanan cepat saji dan makanan ringan. Selain itu, remaja menghindari mentimun dan nanas karena diyakini akan menyebabkan keputihan dan membuat sulit hamil nantinya. Kepercayaan tersebut mengakibatkan sebanyak 10% remaja putri mengalami gizi kurang dan 10% lainnya justru mengalami kelebihan gizi (Intan, 2018).

d. Kebiasaan Makan

Makanan yang dihabiskan seseorang bisa dipengaruhi oleh kebiasaan makan dari orang tersebut. Apabila ada kesesuaian kebiasaan makan dengan makanan yang tersaji dalam porsi besar atau susunan menunya, sehingga individu tersebut cenderung bisa menghabiskan makanan yang tersajikan. Namun apabila makanan yang disajikan tidak sesuai kebiasaannya, sehingga butuh untuk bisa menerima makanan tersebut. Secara umum kebiasaan makan terdiri dari kebiasaan makan bersama dalam keluarga, makanan pantangan, seseorang yang mempunyai peran dalam mengolah serta memilih makanan dalam keluarga, susunan hidangan makan, keteraturan makan, kebiasaan sarapan, dan frekuensi makan per hari (Almatsier, 2010).

e. Tingkat Kesukaan Makanan

Definisi dari tingkat kesukaan pada makanan yaitu kesesuaian setiap karakteristik makanan (suhu makanan, rasa, kesesuaian porsi, tekstur, aroma, dan warna) terhadap selera konsumen (Sutyawan, 2013). Menurut Lubis (2015) tingkat

kesukaan makanan merupakan penilaian subjek terhadap makanan yang disediakan dengan kategori sangat tidak suka, tidak suka, biasa, suka, dan sangat suka (Lubis, 2015). Makanan merupakan kebutuhan yang penting bagi manusia. Dalam Islam mengajarkan agar manusia mengonsumsi makanan yang baik, yaitu makanan yang menyehatkan dan tidak menimbulkan penyakit. Dalam hal ini Allah SWT telah mengingatkan melalui QS. ‘Abasa ayat 24 yang berbunyi:

فَلْيُنْظَرْ الْإِنْسَانَ إِلَىٰ طَعَامِهِ

“Maka hendaknya manusia itu memperhatikan makanannya” (QS. ‘Abasa [80]: 24).

Dalam ayat tersebut menurut tafsir Kementerian Agama RI adalah Allah SWT memberi perintah kepada umat manusia agar memperhatikan makanannya, sebagaimana Allah telah menciptakan makanan bergizi yang mengandung protein, karbohidrat, dan lain-lain sehingga dapat memenuhi kebutuhan hidupnya. Umat manusia dianjurkan untuk memilih makanan yang bermanfaat dan bergizi serta memiliki dampak yang baik untuk kesehatan, sehingga manusia dapat merasakan kelezatan makanan dan minumannya yang dapat menjadi pendorong bagi pemeliharaan tubuhnya. Makan dan minumlah apa saja yang kalian sukai selama tidak mengganggu kesehatan dan tetap dalam keadaan yang sehat dan mampu menjalankan tugas yang dibebankan (Departemen Agama RI, 2011).

Tingkat kesukaan terhadap makanan ini dapat mempengaruhi daya terima makanan seseorang. Daya terima seseorang pada makanan akan meningkat jika makin tingginya tingkat kesukaan terhadap menu makanan yang disajikan, dan begitu juga sebaliknya (Nurdiani, 2011). Menurut Vabø (2014) tingkat kesukaan terhadap makanan dipengaruhi oleh faktor budaya dan lingkungan, selain itu juga terdapat faktor demografi yaitu usia, jenis kelamin, pendapat atau ekonomi, dan tingkat pendidikan yang dapat

mempengaruhi tingkat kesukaan. Tingkat kesukaan makanan akan mempengaruhi pilihan terhadap makanan, dengan demikian tingkat kesukaan terhadap makanan berhubungan erat dengan daya terima makanan (Vabø, 2014).

Tingkat kesukaan terhadap suatu makanan dapat diketahui pada umumnya menggunakan uji hedonik. Pengujian yang bertujuan mengukur tingkat kesukaan individu terhadap suatu produk yaitu uji hedonik. Panelis diminta menanggapi mengenai ketidaksukaan atau kesukaan terhadap suatu makanan beserta dengan tingkatannya. Beberapa tingkatan kesukaan diantaranya sangat suka, suka, tidak suka dan sebagainya, tingkatan ini dinamakan skala hedonik. Sesuai rentangan skala yang dikehendaki skala hedonik bisa diciutkan atau direntangkan. Perubahan skala hedonik bisa dilakukan ke bentuk skala numerik dengan angka mutu sesuai tingkat kesukaan. Analisis secara sistematis bisa berjalan dengan adanya data numerik ini (Oktafa *et al.*, 2017).

f. Tingkat Pendidikan

Pendidikan merupakan jenjang proses mempersiapkan generasi yang berilmu pengetahuan dengan metode pengajaran. Pendidikan adalah suatu kegiatan seseorang yang bertujuan untuk mengembangkan bentuk tingkah laku, sikap, dan kemampuan untuk kehidupan di masa depan yang mana lewat organisasi tertentu atau tidak terorganisasi. Pada umumnya individu akan lebih mudah memahami suatu informasi jika jenjang pendidikan yang dijalani lebih tinggi. Indikator pendidikan dibedakan menjadi dua diantaranya pendidikan formal dan pendidikan tidak formal (Wirawan & Bagia, 2019).

Pendidikan merupakan aspek yang sangat penting untuk bekal menjalankan kehidupan di masa depan. Dalam al-Qur'an

terdapat beberapa ayat yang membahas tentang pentingnya ilmu pengetahuan salah satunya adalah surat An-Nahl ayat 78:

وَاللَّهُ أَخْرَجَكُمْ مِنْ بُطُونِ أُمَّهَاتِكُمْ لَا تَعْلَمُونَ شَيْئًا وَجَعَلَ لَكُمُ السَّمْعَ  
وَالْأَبْصَارَ وَالْأَفْئِدَةَ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ

“Dan Allah mengeluarkan kamu dari perut ibumu dalam keadaan tidak mengetahui sesuatu apapun, dan Dia memberimu pendengaran, pengelihatan, dan hati, agar kamu dapat bersyukur” (QS. An-Nahl [16]:78).

Berdasarkan tafsir Kementerian Agama RI, pada surat di atas menjelaskan bahwa Allah Maha Kuasa dan diantara bukti kekuasaan Allah adalah bahwa Dia telah mengeluarkan kamu (manusia) dari perut ibumu dalam keadaan suci dan belum mengerti apa-apa. Dan setelah kamu lahir, Allah memberimu pendengaran, pendengaran, hati, dan akal. Demikian Allah menganugerahkan itu semua kepadamu agar kamu dapat mengetahui kekuasaan-Nya melalui ilmu pengetahuan yang didapat dari pendidikan. Dengan melalui pendidikan, ilmu pengetahuan manusia akan semakin bertambah dan berkembang (Departemen Agama RI, 2011).

Pada surat An-Nahl ayat 78 dalam potongan ayat (لَا تَعْلَمُونَ شَيْئًا) *la ta'lamuna syai'an* yang artinya “tidak mengetahui suatu apapun” dijadikan oleh para pakar sebagai bukti bahwa manusia lahir tanpa sedikit pengetahuan pun. Allah menyatakan bahwa telah menganugerahkan padanya seperangkat alat potensial (pendengaran, pengelihatan, hati, dan akal) yang dapat digunakan untuk memahami atau meraih ilmu pengetahuan. Dengan ini manusia diharapkan untuk dapat memperoleh pengetahuan dengan optimal dengan melalui suatu pendidikan agar manusia dapat berfikir dan memahami mana baik mana yang buruk dengan ilmu yang dimiliki sehingga menjadikan bekal untuk menjalani kehidupan (Amarodin, 2021).

Pendidikan merupakan langkah untuk mendapatkan ilmu pengetahuan. Jenjang pendidikan formal di Indonesia Berdasarkan Undang-undang Republik Indonesia no 20 Tahun 2003 diantaranya terdiri dari:

1). Pendidikan Dasar

Pendidikan dasar terdiri atas SD serta Madrasah Ibtidaiyah (MI).

2). Pendidikan Menengah

Lanjutan pendidikan dari pendidikan dasar yang dibedakan menjadi pendidikan menengah pertama serta menengah atas yakni arti dari pendidikan menengah. Pendidikan menengah pertama meliputi MTs, SMP atau bentuk lainnya yang sederajat, sedangkan untuk Pendidikan Menengah Atas terdiri dari Madrasah Aliyah Kejuruan (MAK), SMK, Madrasah Aliyah (MA), dan SMA.

3). Pendidikan Tinggi

Kelanjutan dari pendidikan menengah meliputi Sekolah Tinggi, Politeknik, Akademi, Perguruan Tinggi Kedinasan (PTK), PTN, Perguruan Tinggi Kedinasan (PTK), Institut, dan Universitas yakni definisi dari pendidikan tinggi.

Umumnya tingkat pendidikan formal menggambarkan kemampuan individu dalam memahami sejumlah aspek pengetahuan, termasuk pengetahuan gizi. Tingkat pendidikan individu yang makin tinggi menandakan makin tinggi juga akses terhadap media massa (media elektronik, majalah, dan koran) berarti akses untuk mendapatkan informasi yang berhubungan dengan gizi juga makin tinggi. Pengetahuan gizi yang baik dapat merubah perilaku serta sikap seseorang dalam mendapatkan status gizi yang baik (Hardinsyah, 2007). Tingkat pendidikan dapat mempengaruhi tingkat paparan media massa terhadap pengetahuan gizi, kurangnya pengetahuan tentang gizi dapat mengakibatkan asupan makanan

kurang optimal sehingga daya terima pada makanan kurang baik (Lestari, 2020).

Awal mula status gizi yang baik yaitu dari tingkat asupan makanan dan daya terima makanan yang baik pada seseorang. Pendidikan yang tinggi maka semakin luas dan baik pengetahuan serta wawasan gizi seseorang sehingga jenis dan jumlah makanan yang dikonsumsi akan diperhitungkan agar kebutuhan gizi terpenuhi secara optimal. Tidak dipungkiri bahwa pendidikan dan paparan media massa dapat mempengaruhi pengetahuan gizi yang kemudian akan berpengaruh pada daya terima makanan seseorang (Hardinsyah, 2007).

g. Tingkat Ekonomi Keluarga

Arti dari ekonomi keluarga yakni suatu kajian mengenai upaya keluarga dalam hal memenuhi kebutuhan dalam kehidupannya. Pertumbuhan dan perkembangan anak dan status gizinya dipengaruhi oleh keadaan ekonomi keluarganya yaitu lewat kesiapan ekonomi dalam hal mengasuh anak. Kesiapan tersebut bergantung pada ukuran besar maupun kecilnya pengeluaran serta pendapatan keluarganya. Kemungkinan besar keluarga yang mempunyai pendapatan yang terbatas akan kurang dalam hal pemenuhan kebutuhan makanan utamanya untuk kebutuhan zat gizi dalam tubuh (Fikawati *et al.*, 2015).

Kondisi ekonomi keluarga dapat dilihat dari beberapa faktor menurut Aryanti (2010) adalah sebagai berikut:

1). Pendidikan orang tua

Manusia sebagai makhluk sosial tidak terhindar dari pendidikan, karena kepentingan masyarakat dan individu bisa terpenuhi dengan adanya pendidikan sehingga dapat hidup berdampingan. Dengan adanya pendidikan akan memperbaiki masyarakat dan menggerakkannya menuju ke arah yang lebih baik kedepannya. Pendidikan orang tua mempengaruhi

kemampuan orang tua tersebut dalam mendewasakan serta mendidik anaknya, oleh karena itu tumbuh kembang anak akan baik.

2). Pendapatan orang tua

Pendapatan adalah semua yang seseorang terima baik berupa tunai maupun bukan tunai. Pendapatan yang diterima seseorang akan menentukan tingkat status sosial dalam masyarakat. Tingkat pendapatan keluarga akan berpengaruh terhadap pemenuhan kebutuhan seperti kebutuhan pokok, kebutuhan pendidikan dan sarana prasarana lainnya. Pendapatan seseorang dipengaruhi oleh sejumlah faktor diantaranya masa kerja, tingkat pendidikan, jabatan serta jenis pekerjaan.

Menurut Badan Pusat Statistik dalam Jurnal Kajian Ekonomi Rakasiwi (2021) tingkat pendapatan digolongkan menjadi 4 golongan yaitu sangat tinggi dengan rata-rata lebih dari Rp. 3.500.000 per bulan, tinggi dengan rata-rata antara Rp. 2.500.000 – 3.500.000 per bulan, golongan sedang dengan rata-rata antara Rp. 1.500.000 – 2.500.000 per bulan, dan golongan rendah dengan rata-rata kurang dari Rp. 1.500.000 per bulan (Rakasiwi & Kautsar, 2021).

3). Tingkat pemenuhan kebutuhan serta pengeluaran

Manusia secara alamiah tidak bisa terpisahkan dari yang namanya kebutuhan serta keinginan. Tingkat ekonomi individu yang semakin tinggi menandakan kemampuan untuk memenuhi kebutuhan dan mencapai keinginannya juga akan semakin besar. Sementara keluarga dengan tingkat pendapatan yang tinggi akan berpeluang besar untuk memenuhi berbagai kebutuhan anak.

4). Jumlah tanggungan keluarga

Jumlah anak yang menjadi tanggungan orang tua dalam sebuah rumah tangga menentukan seberapa banyak uang yang

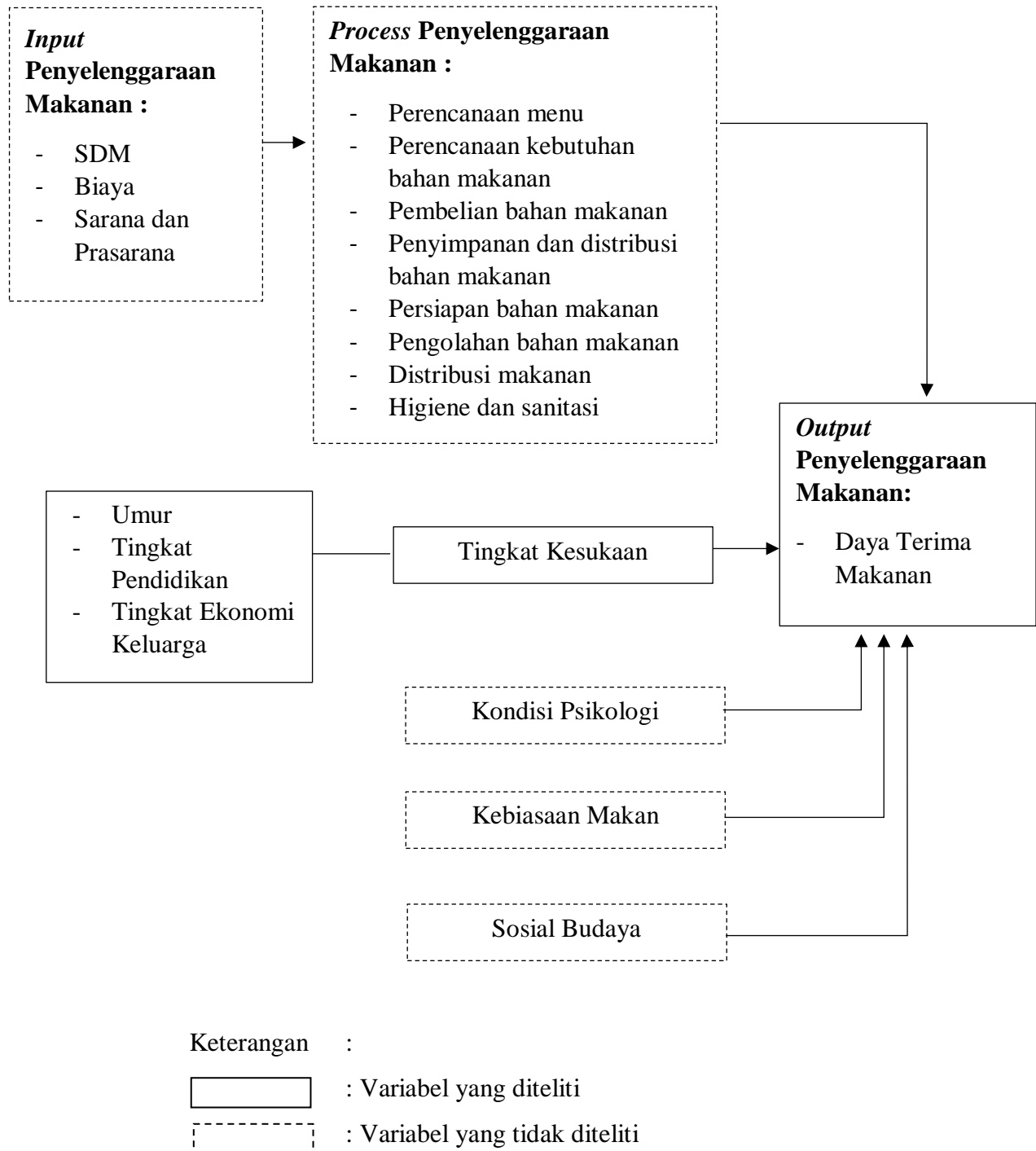


dibutuhkan. Sementara jumlah tanggungan orang tua dalam keluarga yang semakin banyak menandakan dana untuk memenuhi kebutuhan hidup mereka juga akan semakin banyak (Aryanti, 2010).

Pada penelitian Paramita (2011) menyatakan bahwa tingginya tingkat ekonomi keluarga, maka standar penilaian anak terhadap makanan juga semakin tinggi. Hal tersebut dikarenakan orang tua lebih sering mengajak makan anaknya di tempat makan sehingga penilaian anak terhadap makanan cenderung semakin tinggi. Hal tersebut mengakibatkan anak dengan ekonomi yang tinggi cenderung lebih pemilih dalam memilih makanan, sehingga dapat mempengaruhi daya terima pada makanan (Paramita, 2011).

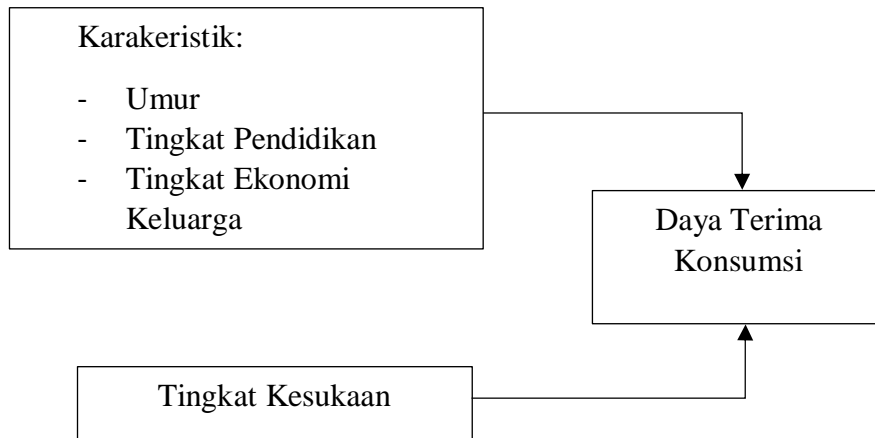
Keluarga yang memiliki tingkat pendapatan yang besar maka besar kemungkinan akan memberikan uang saku kepada anaknya juga banyak. Grammatikopoulou (2008) dalam Lubis (2015) menyatakan semakin banyaknya uang saku anak dari orang tua, maka kemampuan untuk memperoleh makanan semakin tinggi. Sejalan dengan pernyataan tersebut, seseorang dengan uang saku yang sedikit maka kemampuan untuk memperoleh suatu makanan juga semakin sedikit. Sehingga jika seorang santri dengan uang saku sedikit, maka satu-satunya sumber asupan makanan adalah makanan yang disajikan oleh pondok pesantren. Hal tersebut kemungkinan akan mempengaruhi daya terima makanan seseorang (Lubis, 2015).

## B. Kerangka Teori



**Gambar 1. Kerangka Teori**

### C. Kerangka Konsep



**Gambar 2. Kerangka Konsep**

### D. Hipotesis

1. Hipotesis Nol ( $H_0$ )
  - a. Tidak terdapat hubungan antara umur dengan daya terima makanan santri.
  - b. Tidak terdapat hubungan antara tingkat pendidikan dengan daya terima makanan santri.
  - c. Tidak terdapat hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan santri.
  - d. Tidak terdapat hubungan antara tingkat kesukaan makanan santri dengan daya terima konsumsi santri.
2. Hipotesis Awal ( $H_a$ )
  - a. Terdapat hubungan antara umur dengan daya terima konsumsi santri.
  - b. Terdapat hubungan antara tingkat pendidikan dengan daya terima makanan santri.
  - c. Terdapat hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan santri.
  - d. Terdapat hubungan antara tingkat kesukaan makanan santri dengan daya terima konsumsi santri.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis dan Variabel Penelitian**

Peneliti mempergunakan desain *cross sectional* yang mana seluruh variabel (*independent* serta *dependen*) diamati dan diukur secara bersama. Sementara untuk metode penelitian mempergunakan metode kuantitatif. Sifat dari penelitian ini yaitu analitik dimana bertujuan mengetahui hubungan karakteristik santri (umur, tingkat pendidikan, tingkat ekonomi keluarga) dan tingkat kesukaan makanan santri dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang. Variabel *dependen* atau terikat adalah daya terima makanan, sedangkan variabel *independent* atau bebas adalah karakteristik santri (umur, tingkat pendidikan, tingkat ekonomi keluarga) dan tingkat kesukaan makanan santri.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Peneliti melaksanakan penelitian berlokasi di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Kecamatan Tugu Kota Semarang. Peneliti melaksanakan penelitian pada bulan Februari 2022 sampai Februari 2023.

#### **C. Populasi dan Sampel Penelitian**

Semua santri putri yang sedang berada di bangku SMP, SMA, dan Mahasiswa di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an menjadi populasi yang dipakai oleh peneliti. Total populasi santri yang digunakan adalah 98 santri meliputi 22 santri mahasiswa, 42 santri SMA dan 34 santri SMP. Pemilihan responden dilakukan menggunakan teknik *Proportionate Stratified Random Sampling* yaitu memilih sampel sesuai strata pendidikan secara proporsional. Strata pendidikan yang akan dipilih meliputi santri SMP, SMA, dan Mahasiswa.

Penentuan jumlah sampel penelitian mempergunakan rumus Lemeshow, dkk (1997) yaitu:

$$n = \frac{N \cdot (Z_{1-\alpha})^2 \cdot P (1 - P)}{d^2 \cdot (N - 1) + (Z_{1-\alpha})^2 \cdot P(1 - P)}$$

Keterangan:

- n = besar sampel penelitian yang dibutuhkan
- N = besar populasi sampel adalah 98 santri
- $(Z_{1-\alpha})^2$  = nilai kepercayaan 95% (1,96)
- P = proporsi variabel sesuai penelitian 50% (0,5)
- d = presisi absolut 10% (0,1)

Maka jumlah sampel yang diperoleh adalah:

$$n = \frac{N \cdot (Z_{1-\alpha})^2 \cdot P (1 - P)}{d^2 \cdot (N - 1) + (Z_{1-\alpha})^2 \cdot P(1 - P)}$$

$$n = \frac{98 \cdot (1,96)^2 \cdot 0,5 (1 - 0,5)}{0,1^2 \cdot (98 - 1) + (1,96)^2 \cdot 0,5(1 - 0,5)}$$

$$n = \frac{98 \cdot 3,84 \cdot 0,5 (0,5)}{0,01 \cdot 97 + 3,84 \cdot 0,5(0,5)}$$

$$n = \frac{376,32 \cdot 0,25}{0,97 + 0,96}$$

$$n = \frac{94,08}{1,93}$$

$$n = 48,74$$

$$n = 49 \text{ santri}$$

Sesuai rumus di atas, sesuai kemungkinan *drop out* yaitu 10% sehingga pada penelitian besaran sampel minimal yang dibutuhkan menjadi  $= (10\% \times 49) + 49 = 53,9$  santri. Jadi sampel yang dibutuhkan pada penelitian ini dibulatkan menjadi 54 santri.

Dalam menentukan jumlah sampel setiap strata menggunakan rumus proporsi sampel sebagai berikut (Sugiyono, 2018):

$$JSB = \frac{JPB}{JPT} \times JST$$

Keterangan:

JPT = Jumlah Populasi Total

JPB = Jumlah Populasi Bagian

JSB = Jumlah Sampel Bagian

JST = Jumlah Sampel Total

Sesuai rumus di atas sehingga perhitungan sampel sesuai dengan strata pendidikan adalah sebagai berikut:

$$\text{Sampel SMP} = \frac{34}{98} \times 54 = 18,73 = 19$$

$$\text{Sampel SMA} = \frac{42}{98} \times 54 = 23,14 = 23$$

$$\text{Sampel Mahasiswa} = \frac{22}{98} \times 54 = 12,12 = 12$$

Jadi jumlah sampel yang dibutuhkan adalah 19 santri SMP, 23 santri SMA, dan 12 santri mahasiswa, sehingga total sampel adalah 54 santri.

## D. Definisi Operasional

**Tabel 3.** Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Kriteria	Skala
1.	Usia	Lama hidup atau usia responden sejak tanggal lahir hingga waktu penelitian dinyatakan dalam tahun.	Pengisian Kusioner	Kuesioner	1. Remaja awal = 12 – 16 tahun. 2. Remaja akhir = 17 – 25 tahun.  (Al Amin, 2017).	Nominal
2.	Tingkat Pendidikan	Tingkat pendidikan yang sedang ditempuh oleh responden.	Pengisian kusioner	Kuesioner	1. SMP/Mts 2. SMA/MA 3. Pendidikan Tinggi  (Kemendikbud, 2018).	Ordinal
3.	Tingkat Ekonomi Keluarga	Gambaran status ekonomi keluarga yang berkaitan dengan pemenuhan kebutuhan hidup keluarga dinilai dari pendapatan tiap bulan.	Pengisian kusioner	Kuesioner	1. Rendah apabila pendapatan keluarga = < 1.500.000 2. Sedang apabila pendapatan keluarga = 1.500.000 – 2.400.000 3. Tinggi apabila pendapatan keluarga = 2.500.000 – 3.500.000 4. Sangat Tinggi apabila pendapatan keluarga = >3.500.000  (Rakasiwi & Kautsar, 2021).	Ordinal

No.	Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Kriteria	Skala
4.	Tingkat Kesukaan Makanan	Tingkat kesukaan responden terhadap makanan yang disajikan, diuji dengan uji hedonik meliputi sayuran, lauk nabati, lauk hewani, dan makanan pokok.	Pengisian kuesioner	Kuesioner	1. Sangat Tidak Suka = jika rata-rata skor 1,00 – 1,74 2. Tidak Suka = jika rata-rata skor 1,75 – 2,49 3. Suka = jika rata-rata skor 2,50 – 3,24 4. Sangat suka = jika rata-rata skor 3,25 – 4,00	Ordinal
(Mustafa, 2013)						
5.	Daya Terima Makanan	Kemampuan responden untuk menghabiskan makanan yang disajikan dilihat dari sisa makanan meliputi makanan pokok, lauk nabati, dan sayur.	Pengukuran sisa makan dengan metode <i>food weighing</i>	Timbangan makanan dan formulir <i>food weighing</i>	1. Kurang baik = jika makanan tersisa > 20% dari porsi. 2. Baik = jika makanan tersisa ≤ 20 % dari porsi.	Nominal
(Kemeskes, 2018)						



## **E. Prosedur Penelitian**

Langkah awal dari prosedur pengambilan data pada penelitian ini yaitu dengan pengajuan perizinan penelitian kepada pihak Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an. Selanjutnya jika sudah mendapatkan izin maka dilanjut dengan memberi *informed consent* yang ditujukan pada responden dan subjek penelitian. Kemudian mengambil data penelitian yang dibutuhkan serta mengolah data. Proses pengambilan data terdiri atas data primer serta sekunder yaitu diantaranya:

### **a. Data Primer**

#### **1. Karakteristik santri**

Data karakteristik santri terdiri atas usia, tingkat pendidikan, dan tingkat ekonomi keluarga. Cara yang dipakai dalam pengumpulan data ini yaitu dengan mengisi kuesioner oleh responden.

#### **2. Tingkat Kesukaan**

Perolehan data tingkat kesukaan santri terhadap makanan yang disajikan oleh pondok yaitu didapatkan dari pengisian kuesioner uji hedonik oleh responden. Skala penilaian yang dipergunakan pada uji hedonik diantaranya: sangat tidak suka (1), tidak suka (2), suka (3) dan sangat suka (4). Responden menilai makanan yang disajikan diantaranya sayuran, lauk dan makanan pokok pada lembar kuesioner tingkat kesukaan makanan yang diberikan oleh peneliti. Pengambilan data kesukaan makanan diambil dalam waktu 3 hari yakni pada 1 hari libur dan 2 hari sekolah.

Setelah dilakukan skoring sesuai kuesioner, maka dicari total skor kemudian skor dirata-rata lalu hasil dari rata-rata skor disimpulkan sesuai dengan kategori sebagai berikut:

**Tabel 4.** Kategorisasi Berdasarkan Rata-rata Skor

Kategori	Skor
Sangat Tidak Suka	1,0 – 1,74
Tidak Suka	1,75 – 2,49
Suka	2,50 – 3,24
Sangat Suka	3,25 – 4,00

Sumber: (Mustafa, 2013)

Kategorisasi berdasarkan rata-rata skor didapatkan dengan menggunakan rumus Mustafa (2013) yaitu:

$$\text{Skor terendah} = 1$$

$$\text{Skor tertinggi} = 4$$

$$\text{Jarak (range)} = 4 - 1 = 3$$

$$\text{Banyaknya kategori} = 4$$

$$\text{Interval setiap kategori} = \frac{\text{range}}{\text{kategori}} = \frac{3}{4} = 0,75$$

### 3. Daya Terima Makanan

Cara yang dipergunakan untuk memperoleh data daya terima makanan pada santri yaitu dengan menimbang makanan awal dan makanan yang disisakan oleh santri dengan alat timbangan makanan digital. Penimbangan makanan dilakukan oleh peneliti dengan bantuan enumerator sebanyak 4 orang. Makanan yang ditimbang berdasarkan jenis bahan makanan atau menu yang disajikan oleh pihak pondok pesantren untuk para santri meliputi makanan pokok, lauk nabati, dan sayur. Pengambilan data daya terima makanan dilakukan dalam waktu 3 hari yaitu 1 hari libur dan 2 hari kerja.

Data yang telah didapatkan selama 3 hari kemudian dirata-rata sesuai dengan jenis bahan makanan yang disajikan oleh pondok pesantren yaitu makanan pokok, lauk nabati, dan sayur. Metode pengukuran yang digunakan untuk melihat sisa makanan menggunakan metode *food weighing*. Makanan ditimbang

mempergunakan timbangan makanan lalu dicatat dalam satuan gram dengan tujuan mengetahui berat makanan yang dikonsumsi. Setelah memperoleh data sisa makanan lalu dirata-rata sesuai dengan jenis bahan makanan atau menu makanan. Berikut ini kategori untuk memperoleh proporsi daya terima makanan:

- a). Kurang baik, apabila makanan tersisa  $> 20\%$  dari porsi.
- b). Baik, apabila makanan tersisa  $\leq 20\%$  dari porsi.

#### **b. Data Sekunder**

Pondok pesantren mempunyai gambaran umum yaitu terdiri atas fasilitas yang diperoleh santri, kegiatan dalam pondok pesantren, daftar jumlah santri, dan lokasi pondok pesantren. Pengambilan data gambaran umum pondok didapat dengan cara wawancara pengelola atau pengurus pondok.

### **F. Pengolahan dan Analisis Data**

#### **1. Pengolahan Data**

Berikut ini dijelaskan pengolahan data yang ada pada penelitian ini diantaranya:

##### *a. Editing*

Pemeriksaan data caranya dengan pengecekan ulang isian hasil pengumpulan data-data dalam kuesioner penelitian sebagai berikut:

- 1). Pengecekan isian data
- 2). Pengecekan kelengkapan identitas sampel penelitian
- 3). Pengecekan jumlah formulir identitas sampel penelitian

##### *b. Coding*

Definisi dari *coding* yaitu kegiatan mengubah data yang awalnya berupa huruf mejadi bentuk bilangan atau angka (*numerik*). Kegiatan ini bertujuan mempermudah peneliti saat memasukan data dan menganalisis menggunakan perangkat lunak tertentu. Kategori variabel pada penelitian ini diantaranya:

1) Usia

**Tabel 5.** Kode Kategori Usia

<b>Kode</b>	<b>Kategori</b>	<b>Usia</b>
1	Remaja awal	12 – 16 Tahun
2	Remaja akhir	17 – 25 Tahun

Sumber: Al Amin (2017).

2) Tingkat Pendidikan

**Tabel 6.** Kode Tingkat Pendidikan

<b>Kode</b>	<b>Kategori</b>
1	SMP
2	SMA
3	Pendidikan Tinggi

Sumber: Kemendikbud (2018)

3) Tingkat Ekonomi Keluarga

**Tabel 7.** Kode Tingkat Ekonomi Keluarga

<b>Kode</b>	<b>Kategori</b>	<b>Pendapatan</b>
1	Rendah	< 1.500.000
2	Sedang	1.500.000 – 2.400.000
3	Tinggi	2.500.000 – 3.500.000
4	Sangat Tinggi	>3.500.000

Sumber: Rakasiwi & Kautsar (2021)

4) Tingkat Kesukaan Makanan

**Tabel 8.** Kode Tingkat Kesukaan Makanan

<b>Kode</b>	<b>Kategori</b>	<b>Skor</b>
1	Sangat Tidak Suka	1,0 – 1,74
2	Tidak Suka	1,75 – 2,49
3	Suka	2,50 – 3,24
4	Sangat Suka	3,25 – 4,00

Sumber: Mustafa (2013)

## 5) Daya Terima Makanan

**Tabel 9.** Kode Daya Terima Makanan

Kode	Kategori	Kriteria (Sisa Makan)
1	Kurang baik	$> 20 \%$
2	Baik	$\leq 20 \%$

Sumber: Kemenkes (2018)

### c. *Entry Data*

Definisi *entry data* yaitu sebuah aktivitas memasukkan data yang sudah terkumpul meliputi usia, tingkat pendidikan, tingkat ekonomi keluarga, tingkat kesukaan makanan, dan daya terima makanan diproses atau diolah menggunakan microsoft Excel dan *software SPSS*.

### d. *Cleaning*

Kegiatan pemeriksaan ulang data yang telah dimasukkan jika kemungkinan ada kesalahan dalam melakukan *input data*. Selain itu akan dilakukan penghapusan pada data yang sudah tidak dipakai lagi atau data yang tidak valid.

## 2. Analisis Data

Jenis analisis yang dipergunakan oleh peneliti diantaranya analisis:

### a. Analisis Univariat

Analisis univariat dipergunakan dalam penelitian dengan menggunakan statistik deskriptif. Tujuan pelaksanaan dari analisis univariat yakni mendeskripsikan katakteristik setiap variabel pada penelitian ini akan memperoleh hasil distribusi frekuensi pada variabel bebas (usia, tingkat pendidikan, tingkat ekonomi keluarga, kesukaan makanan) dan variabel terikat yakni daya terima makanan.

### b. Analisis Bivariat

Tujuan pelaksanaan dari analisis bivariat yakni menganalisis suatu hubungan antara dua ataupun lebih variabel dalam penelitian ini untuk mengetahui variabel bebas (usia, tingkat pendidikan,

tingkat ekonomi keluarga, kesukaan makanan) dengan variabel terikat yaitu daya terima makanan. Uji *Chi Square* dipergunakan dalam analisa pada penelitian ini. Kemaknaan hubungan diketahui dari nilai p, apabila nilai  $p < \alpha$  (0,05) sehingga kesimpulannya antar variabel terdapat hubungan yang bermakna. Begitu pun kebalikannya jika p bernilai  $> \alpha$  (0,05) maka kesimpulannya antar variabel yang diteliti tidak ada hubungan secara bermakna. Adapun syarat dari Uji *Chi Square* adalah sebagai berikut:

- 1). Jumlah sampel besar
- 2). Skala Data Variabel Kategorik
- 3). Bentuk tabel 2 x 2 atau 2 x k
- 4). Jumlah cell dengan expected count tidak boleh ada yang kurang dari 5 untuk tabel 2 x 2.
- 5). Jumlah cell dengan expected count kurang dari 5 tidak boleh lebih dari 20% untuk tabel 2 x 3 atau 2 x k.

Jika tidak memenuhi syarat maka digunakan alternatif yaitu Uji *Fisher* untuk tabel 2 x 2, dan menggunakan Uji *Kolmogorov Smirnov* untuk tabel 2 x 3 atau 2 x k (Stang, 2018).

Pada penelitian ini untuk mengetahui hubungan antar variabel yang menggunakan uji *Chi Square* adalah pada variabel usia dengan daya terima sayur, tingkat pendidikan dengan daya terima sayur, tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima sayur, dan tingkat kesukaan sayur dengan daya terima sayur. Uji *Fisher* digunakan untuk mengetahui hubungan pada variabel usia dengan daya terima makanan pokok dan usia dengan daya terima lauk nabati. Uji *Kolmogorov Smirnov* dalam penelitian ini digunakan untuk mengetahui hubungan pada variabel tingkat pendidikan dengan daya terima makanan pokok, tingkat pendidikan dengan daya terima lauk nabati, tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan pokok, tingkat ekonomi dengan daya terima lauk

nabati, tingkat kesukaan makanan pokok dengan daya terima makanan pokok, dan tingkat kesukaan lauk nabati dengan daya terima lauk nabati.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Hasil dan Analisis Data**

##### **1. Gambaran Umum Pondok Pesantren**

Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an merupakan salah satu pondok tahfidz di Semarang yang terletak di Jalan Kyai Gilang Kelurahan Mangkangkulon Kecamatan Tugu Kota Semarang. Pendiri Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an adalah KH. M. Thohir Abdullah Al-Hafidz yang sekaligus menjadi pengasuh pondok pesantren hingga saat ini. Pondok pesantren ini didirikan pada Agustus Tahun 1994. Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an memiliki visi mempersiapkan generasi qur'ani yang berilmu, beriman, dan berakhlakul karimah. Pendidikan yang diterapkan di pondok ini selain pendidikan al-Qur'an terdapat kajian mempelajari kitab kuning. Kegiatan yang dilakukan di dalam pondok berupa mengaji dan menghafal al-Qur'an, mengaji kitab kuning, shalat berjamaah, mujahadah malam, dan bersholawat. Santri Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an terdiri dari santri putra dan santri putri dengan jenjang pendidikan yang berbeda-beda mulai dari MI (Madrasah Ibtidaiyah), MTs (Madrasah Tsanawiyah), MA (Madrasah Aliyah), hingga mahasiswa. Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an memiliki dua bangunan gedung yaitu asrama putra dan asrama putri, serta aula yang berada di asrama putri.

Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an termasuk dalam pondok tahfidz yang kegiatan utamanya adalah membaca, mempelajari, dan menghafal al-Qur'an. Selain mempunyai kegiatan pendidikan al-Qur'an dan kitab, pondok ini juga mempunyai kegiatan penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an menggunakan jasa katering dari luar pihak pondok. Kegiatan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren ini dilakukan sebanyak dua kali dalam sehari yaitu pada waktu makan siang dan makan malam.



Susunan menu yang disajikan dalam sekali makan yaitu berisi nasi, lauk nabati, dan sayur dengan porsi yang sudah ditimbang oleh pihak katering, sehingga porsi makan santri satu dengan yang lainnya memiliki berat yang sama. Pihak katering yang bekerja sama dengan Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an belum menerapkan siklus menu dan standar resep dalam melakukan penyelenggaraan makanan. Santri di pondok pesantren ini juga tidak diwajibkan atau tidak ada peraturan untuk menghabiskan makanan yang sudah disajikan serta tidak ada larangan untuk membeli makanan dari luar lingkungan pondok sehingga santri boleh membeli jajanan atau makanan dari luar pondok pesantren.

## 2. Karakteristik Responden

Responden yang berpartisipasi dalam penelitian ini adalah sebagian santri putri yang sedang menempuh pendidikan SMP, SMA, dan Mahasiswa. Jumlah responden dalam penelitian ini sebanyak 54 santri. Karakteristik responden dalam penelitian ini meliputi usia, tingkat pendidikan, dan tingkat ekonomi keluarga.

### a. Usia

Karakteristik usia responden dalam penelitian ini berkisar antara 12-25 tahun. Berdasarkan kelompok usia tersebut termasuk ke dalam masa remaja awal dan remaja akhir. Berikut adalah tabel distribusi usia responden berdasarkan kelompok umur.

**Tabel 10.** Karakteristik Usia Responden

Usia	Kelompok Usia	Frekuensi (n)	Presentase (%)
12 – 16 Tahun	Remaja Awal	32	59,3
17 – 25 Tahun	Remaja Akhir	22	40,7
<b>Total</b>		<b>54</b>	<b>100</b>

Berdasarkan Tabel 10 dapat diketahui bahwa diantara 54 responden, menunjukkan 32 santri (59,3%) adalah kelompok remaja

awal dan sisanya yaitu 22 santri (40,7%) merupakan kelompok remaja akhir.

**b. Tingkat Pendidikan**

Responden pada tingkat pendidikan yang digunakan dalam penelitian ini adalah santri yang sedang duduk dibangku SMP, SMA, dan Mahasiswa. Distribusi tingkat pendidikan responden dalam penelitian ini dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 11.** Karakteristik Tingkat Pendidikan

<b>Tingkat Pendidikan</b>	<b>Frekuensi (n)</b>	<b>Presentase (%)</b>
<b>SMP</b>	19	35,2
<b>SMA</b>	23	42,6
<b>Mahasiswa</b>	12	22,2
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100</b>

Berdasarkan distribusi data pada Tabel 11, tingkat pendidikan responden mayoritas dalam penelitian ini adalah siswa SMA dengan jumlah 23 santri (42,6%). Responden lainnya yaitu santri SMP berjumlah 19 orang (35,2%) dan santri mahasiswa sebanyak 12 orang (22,2%).

**c. Tingkat Ekonomi Keluarga**

Karakteristik tingkat ekonomi keluarga yang digunakan dalam penelitian ini digolongkan menjadi tingkat ekonomi rendah, sedang, tinggi, dan sangat tinggi. Distribusi tingkat ekonomi keluarga dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

**Tabel 12.** Karakteristik Tingkat Ekonomi Keluarga

<b>Tingkat Ekonomi Keluarga</b>	<b>Frekuensi (n)</b>	<b>Presentase (%)</b>
<b>Sedang</b>	23	42,6
<b>Tinggi</b>	20	37,0
<b>Sangat Tinggi</b>	11	20,4
<b>Total</b>	<b>54</b>	<b>100</b>

Berdasarkan Tabel 12 diketahui bahwa mayoritas tingkat ekonomi keluarga santri adalah berada pada tingkat ekonomi sedang yaitu sebanyak 23 dari 54 santri (42,6%).

### **3. Karakteristik Makanan**

Secara umum yang menjadi tolak ukur dalam menentukan kualitas suatu makanan yaitu terdapat pada karakteristik makanan yang meliputi: rasa makanan, tekstur makanan, kandungan gizi, warna atau penampilan makanan, dan aroma pada makanan (Widyastuti *et al.*, 2018). Susunan menu makanan yang disajikan oleh Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an dalam sekali makan terdiri dari makanan pokok, lauk nabati, dan sayur.

#### **a. Makanan Pokok**

Menu makanan pokok yang disajikan sehari-hari oleh pihak catering dari Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an adalah nasi putih. Porsi nasi yang disajikan sebesar 150 gram dan tidak terdapat aroma harum pada nasi. Tekstur nasi yang disajikan selalu berubah terkadang nasi bertekstur lunak atau terlalu banyak air, terkadang terdapat nasi yang menggumpal, dan terkadang tekstur nasi sedikit keras.

#### **b. Lauk Nabati**

Lauk nabati yang sering disajikan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an adalah tahu dan tempe. Varian menu lauk nabati

yang disajikan adalah tahu bacem, tahu goreng tepung, tempe goreng, tempe mendoan. Dalam sehari menu lauk nabati terkadang muncul secara berulang. Menurut santri rasa pada lauk nabati di pondok pesantren cukup enak dan memiliki aroma yang harum yang dapat meningkatkan selera makan. Terkadang pihak catering juga melakukan sedikit modifikasi menu pada lauk nabati contohnya adalah menu rolade tahu, hal tersebut dapat mempengaruhi daya terima makan santri karena agar santri tidak merasa bosan dengan menu yang itu-itu saja.

**c. Sayur**

Menu sayur yang disajikan bermacam-macam dan selalu berganti setiap harinya. Selama 3 hari penelitian menu sayur yang disajikan selalu berbeda yaitu terong balado, tumis kangkung, urap, tumis wortel dan kol, tumis tauge, dan sayur lodeh. Penampilan pada sayur sudah baik seperti warna dan tekstur sayur yang tidak keras maupun lembek, tetapi dari segi rasa terkadang masih terdapat sayur yang rasanya asin atau bahkan hambar.

**4. Analisis Univariat**

Analisis univariat dilakukan untuk mengetahui dan menganalisis karakteristik distribusi frekuensi data untuk masing-masing variabel penelitian. Pengisian kuesioner dan pengukuran atau penimbangan pada sisa makanan dilakukan secara langsung untuk mendapatkan data setiap variabel. Uji analisis univariat dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif pada aplikasi SPSS, hasil ujinya sebagai berikut:

**a. Tingkat Kesukaan Makanan**

Tingkat kesukaan makanan dalam penelitian ini dilihat berdasarkan jenis bahan makanan atau sesuai dengan menu yang disajikan di pondok pesantren yaitu makanan pokok, lauk nabati, dan sayur. Distribusi frekuensi tingkat kesukaan makanan pada 54 responden adalah sebagai berikut:

**Tabel 13.** Tingkat Kesukaan Makanan

Tingkat Kesukaan	Bahan Makanan			
		Makanan Pokok	Lauk Nabati	Sayur
Sangat Tidak Suka	n	0	0	0
	%	0	0	0
Tidak Suka	n	7	3	9
	%	13,0	5,6	16,7
Suka	n	31	23	31
	%	57,4	42,6	57,4
Sangat Suka	n	16	28	14
	%	29,6	51,9	25,9
Total	n	54	54	54
	%	100	100	100

Berdasarkan Tabel 13 dapat diketahui bahwa santri sangat menyukai menu pada lauk nabati (51,9%) dibandingkan dengan menu makanan pokok dan sayur. Menu sayur adalah menu yang paling banyak tidak disukai oleh para santri (16,7%).

#### **b. Daya Terima Makanan**

Daya terima makanan merupakan banyaknya makanan yang dihabiskan dari menu yang disajikan. Pengukuran daya terima makanan dalam penelitian ini menggunakan metode *food weighing* atau penimbangan makanan. Analisis deskriptif terkait daya terima makanan responden dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 14.** Daya Terima Makanan

Bahan Makanan	Daya Terima				Total	
	Kurang		Baik		n	%
	n	%	n	%		
Makanan Pokok	9	16,7	45	83,3	54	100
Lauk Nabati	4	7,4	50	92,6	54	100
Sayur	22	40,7	32	59,3	54	100

Berdasarkan Tabel 14 menunjukkan bahwa menu sayur menjadi menu yang memiliki presentase paling tinggi pada daya terima kurang baik oleh santri jika dibandingkan dengan menu makanan pokok dan lauk nabati, terdapat 22 dari 54 santri (40,7%) yang memiliki daya terima kurang pada enu sayur. Daya terima baik paling tinggi adalah pada menu lauk nabati dengan persentase 92,6%.

## 5. Analisis Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk melihat hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen. Pada penelitian ini analisis bivariat dilakukan untuk mengetahui hubungan karakteristik responden yang meliputi usia, tingkat pendidikan, dan tingkat ekonomi keluarga serta tingkat kesukaan makanan dengan daya terima makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an. Hasil analisis bivariat pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

### a. Hubungan Usia dengan Daya Terima Makanan

#### 1). Hubungan Usia dengan Daya Terima Makanan Pokok

Analisis yang dilakukan untuk menguji apakah terdapat hubungan yang bermakna atau tidak antara usia dengan daya terima makanan pokok pada santri di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an dilakukan dengan menggunakan uji *chi*

*square*. Hasil analisis terkait hubungan usia dengan daya terima makanan pokok dapat dilihat dalam Tabel 15.

**Tabel 15.** Hubungan Usia dan Daya Terima Makanan Pokok

Usia	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
Remaja Awal	8 (25,0%)	24 (75,0%)	32 (100%)	0,067
Remaja Akhir	1 (4,5%)	21 (95,5%)	22 (100%)	
Total	9 (16,7%)	45 (83,3%)	54 (100%)	

Berdasarkan Tabel 15, data dari hasil uji *chi square* dapat diketahui nilai  $p=0,067$  atau  $p>0,05$  sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara variabel usia dengan daya terima makanan pokok. Data pada Tabel 15 menunjukkan bahwa kelompok usia remaja akhir memiliki daya terima makanan pokok lebih baik (95,5%) dibandingkan dengan kelompok remaja awal (75,0%).

## 2). Hubungan Usia dengan Daya Terima Lauk Nabati

Analisis yang dilakukan untuk mengetahui apakah terdapat hubungan antara usia dengan daya terima lauk nabati pada santri di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an dilakukan dengan menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis terkait hubungan usia dengan daya terima lauk nabati dapat dilihat dalam Tabel 16.

**Tabel 16.** Hubungan Usia dan Daya Terima Lauk Nabati

Usia	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
Remaja Awal	1 (3,1%)	31 (96,9%)	32 (100%)	0,293
Remaja Akhir	3 (13,6%)	19 (86,4%)	22 (100%)	
Total	4 (7,4%)	50 (92,6%)	54 (100%)	

Berdasarkan hasil sebaran data pada Tabel 16 diketahui hasil dari uji *chi square* mendapatkan nilai  $p=0,293$  atau  $p>0,05$  sehingga menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara variabel usia dengan daya terima lauk nabati. Pada daya terima lauk nabati terhadap kelompok usia, santri remaja awal memiliki daya terima baik lebih unggul (96,9%) dari santri remaja akhir (86,4%).

### 3). Hubungan Usia dengan Daya Terima Sayur

Analisis yang dilakukan untuk mengetahui apakah terdapat hubungan antara usia dengan daya terima sayur pada santri di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an dilakukan dengan menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis hubungan usia dengan daya terima sayur dapat dilihat dalam Tabel 17.

Tabel 17. Hubungan Usia dan Daya Terima Sayur

Usia	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
<b>Remaja Awal</b>	17 (53,1%)	15 (46,9%)	32 (100%)	
<b>Remaja Akhir</b>	5 (22,7%)	17 (77,3%)	22 (100%)	0,025
<b>Total</b>	22 (40,7%)	32 (59,3%)	54 (100%)	

Berdasarkan sebaran data pada Tabel 17 hasil uji *chi square* mendapatkan nilai  $p=0,025$  atau  $p<0,05$  sehingga terdapat hubungan antara usia dengan daya terima sayur. Persentase daya terima kurang baik pada remaja awal lebih tinggi (53,1%) dari pada kelompok santri usia remaja akhir (22,7%).

### b. Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Daya Terima Makanan

#### 1). Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Daya Terima Makanan Pokok

Analisis yang dilakukan untuk menguji apakah terdapat hubungan yang bermakna atau tidak antara tingkat pendidikan



dengan daya terima makanan pokok pada santri di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an dilakukan dengan menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis hubungan tingkat pendidikan dengan daya terima makanan dapat dilihat dalam Tabel 18 berikut.

**Tabel 18.** Hubungan Tingkat Pendidikan dan Daya Terima Makanan Pokok

Tingkat Pendidikan	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
SMP	6 (31,6%)	13 (68,4%)	19 (100%)	0,235
SMA	2 (8,9%)	21 (91,3%)	23 (100%)	
Mahasiswa	1 (8,3%)	11 (91,7%)	12 (100%)	
<b>Total</b>	9 (16,7)	45 (83,3%)	54 (100%)	

Berdasarkan data hasil uji *chi square* pada Tabel 18, dapat diketahui nilai  $p=0,235$  atau  $p>0,05$  yang menunjukkan bahwa tidak terdapat korelasi atau hubungan antara tingkat pendidikan dengan daya terima makanan pokok. Data pada Tabel 18 menunjukkan daya terima kurang baik dengan presentase paling tinggi dimiliki oleh santri SMP yaitu sebesar 31,6%, sedangkan persentase paling tinggi pada daya terima baik dimiliki oleh santri mahasiswa yaitu sebesar 91,3%

## 2). Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Daya Terima Lauk Nabati

Analisis untuk menguji hubungan tingkat pendidikan santri dengan daya terima lauk nabati dilakukan menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis terkait hubungan tingkat pendidikan dengan daya terima makanan lauk nabati dapat dilihat dalam Tabel 19 berikut.

**Tabel 19.** Hubungan Tingkat Pendidikan dan Daya Terima Lauk Nabati

Tingkat Pendidikan	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
SMP	1 (5,3%)	18 (94,7%)	19 (100%)	1,000
SMA	2 (8,7%)	21 (91,3%)	23 (100%)	
Mahasiswa	1 (8,3%)	11 (91,7%)	12 (100%)	
<b>Total</b>	4 (7,4%)	50 (92,6%)	54 (100%)	

Berdasarkan data Tabel 19 hasil uji *chi square* diketahui nilai  $p=1,000$  atau  $p>0,05$  yang menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara tingkat pendidikan dengan daya terima lauk nabati. Persentase tertinggi pada daya terima baik terhadap lauk nabati berada pada santri SMP yaitu 94,7% dan untuk persentase daya terima kurang yang paling banyak adalah pada santri SMA yaitu 8,7%.

### 3). Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Daya Terima Sayur

Analisis untuk mengetahui hubungan antara variabel tingkat pendidikan dengan daya terima sayur dilakukan dengan menggunakan uji *chi square*. Hasil dari analisis variabel pendidikan dengan daya terima sayur dapat dilihat pada Tabel 20 berikut:

**Tabel 20.** Hubungan Tingkat Pendidikan dan Daya Terima Sayur

Tingkat Pendidikan	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
SMP	10 (52,6%)	9 (47,4%)	19 (100%)	1,000
SMA	11 (47,8%)	12 (52,2%)	23 (100%)	
Mahasiswa	1 (8,3%)	11 (91,7%)	12 (100%)	
<b>Total</b>	22 (40,7%)	32 (59,3%)	54 (100%)	

Berdasarkan data dari hasil uji *chi square* pada Tabel 20 dapat diketahui nilai  $p=1,000$  atau  $p>0,05$  yang menunjukkan bahwa tidak terdapat korelasi atau hubungan antara tingkat pendidikan dengan daya terima sayur. Santri SMA memiliki persentase tertinggi pada daya terima kurang jika dibandingkan dengan santri SMP dan mahasiswa yaitu 52,6%. Persentase daya terima baik tertinggi adalah pada santri mahasiswa (91,7%).

**c. Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dengan Daya Terima Makanan**

**1). Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dengan Daya Terima Makanan Pokok**

Analisis yang dilakukan untuk menguji apakah terdapat hubungan pada variabel tingkat pendidikan dengan daya terima makanan pokok pada santri di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an dilakukan dengan menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis hubungan antara variabel tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan pokok dapat dilihat dalam Tabel 21 berikut.

**Tabel 21.** Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dan Daya Terima Makanan Pokok

Tingkat Ekonomi Keluarga	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
Sedang	1 (4,3%)	22 (95,7%)	23 (100%)	0,020
Tinggi	2 (10,0%)	18 (90,0%)	20 (100%)	
Sangat Tinggi	6 (54,5%)	5 (45,5%)	11 (100%)	
<b>Total</b>	9 (16,7%)	45 (83,3%)	54 (100%)	

Berdasarkan Tabel 21 dapat diketahui hasil dari uji *chi square* mendapatkan nilai  $p=0,020$  atau  $p<0,05$  yang

menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan pada makanan pokok. Data dari Tabel 21 menunjukkan santri dengan tingkat ekonomi keluarga sangat tinggi memiliki persentase paling tinggi pada daya terima kurang baik terhadap makanan pokok (54,5%). Daya terima baik pada makanan pokok dengan persentase tertinggi berada pada santri dengan tingkat ekonomi sedang yaitu sebesar 95,7%.

## 2). Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dengan Daya Terima Lauk Nabati

Analisis yang dilakukan untuk mengetahui hubungan pada variabel tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima lauk nabati dilakukan menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis terkait hubungan kedua variabel tersebut dapat dilihat pada Tabel 22.

**Tabel 22.** Hubungan Tingkat Ekonomi dan Daya Terima Lauk Nabati

Tingkat Ekonomi Keluarga	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
Sedang	0 (0,0%)	23 (100%)	23 (100%)	0,152
Tinggi	1 (5,0%)	19 (95,0%)	20 (100%)	
Sangat Tinggi	3 (27,3%)	8 (72,7%)	11 (100%)	
<b>Total</b>	4 (7,4%)	50 (92,6%)	54 (100%)	

Berdasarkan sebaran data pada Tabel 22 hasil dari uji *chi square* dapat diketahui nilai  $p=0,152$  atau  $p>0,05$  menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima lauk nabati. Daya terima baik dengan persentase tertinggi yaitu pada santri dengan tingkat ekonomi keluarga sedang yaitu 100%, sedangkan daya terima kurang

yang paling tinggi persentasenya adalah pada santri dengan tingkat ekonomi sangat tinggi yaitu sebesar 27,3%.

### 3). Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dengan Daya Terima Sayur

Analisis yang dilakukan untuk mengetahui hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima sayur dilakukan dengan menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima sayur adalah sebagai berikut:

**Tabel 23.** Hubungan Tingkat Ekonomi dan Daya Terima Sayur

Tingkat Ekonomi Keluarga	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
Sedang	12 (52,2%)	11 (47,8%)	23 (100%)	0,415
Tinggi	4 (20,0%)	16 (80,0%)	20 (100%)	
Sangat Tinggi	6 (54,5%)	5 (45,5%)	11 (100%)	
<b>Total</b>	22 (100%)	32 (59,3%)	54 (100%)	

Berdasarkan data dari Tabel 23 hasil dari uji *chi square* pada tabel tersebut dapat diketahui nilai  $p=0,415$  atau  $p>0,05$  menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara tingkat ekonomi dengan daya terima sayur. Sebaran data pada Tabel 23 menunjukkan bahwa santri dengan tingkat ekonomi tinggi memiliki daya terima baik paling banyak (80,0%). Daya terima kurang pada hidangan sayur dengan persentase paling tinggi yaitu pada santri dengan status ekonomi sangat tinggi (54,5%).

**d. Hubungan Tingkat Kesukaan dengan Daya Terima Makanan**

**1). Hubungan Tingkat Kesukaan Makanan Pokok dengan Daya Terima Makanan Pokok**

Analisis untuk menguji hubungan tingkat kesukaan makanan pokok dengan daya terima makanan pokok dilakukan menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis terkait hubungan tingkat kesukaan makanan pokok dengan daya terima makanan pokok dapat dilihat dalam tabel berikut:

**Tabel 24.** Hubungan Tingkat Kesukaan Makanan Pokok dan Daya Terima Makanan Pokok

Tingkat Kesukaan	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
Tidak Suka	6 (85,7%)	1 (14,3%)	7 (100%)	0,003
Suka	3 (10,3%)	28 (89,7%)	31 (100%)	
Sangat Suka	0 (0%)	16 (100%)	16 (100%)	
<b>Total</b>	9 (16,7%)	45 (83,3%)	54 (100%)	

Berdasarkan data dari Tabel 24 hasil uji *chi square* diketahui nilai  $p=0,003$  atau  $p<0,05$  sehingga menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara tingkat kesukaan makanan pokok dengan daya terima makanan pokok. Tingkat kesukaan tidak suka memiliki persentase tertinggi pada daya terima kurang baik (85,7%), sedangkan tingkat kesukaan sangat suka memiliki persentase tertinggi terhadap daya terima baik pada daya terima makanan pokok yaitu sebesar 100%.

**2). Hubungan Tingkat Kesukaan Lauk Nabati dengan Daya Terima Lauk Nabati**

Analisis yang digunakan untuk mengetahui hubungan pada variabel tingkat kesukaan lauk nabati dengan variabel daya

terima lauk nabati adalah uji *chi square*. Hasil analisis hubungan variabel tingkat kesukaan lauk nabati dengan daya terima lauk nabati dapat dilihat pada Tabel 25 berikut.

**Tabel 25.** Hubungan Tingkat Kesukaan Lauk Nabati dan Daya Terima Lauk Nabati

Tingkat Kesukaan	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
Tidak Suka	3 (100%)	0 (0,0%)	3 (100%)	0,031
Suka	1 (4,3%)	22 (95,7%)	23 (100%)	
Sangat Suka	0 (0%)	28 (100%)	28 (100%)	
<b>Total</b>	4 (7,4%)	50 (92,6%)	54 (100%)	

Berdasarkan sebaran data pada Tabel 25 hasil dari uji *chi square* dapat diketahui nilai  $p=0,031$  atau  $p<0,05$  sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kesukaan lauk nabati dengan daya terima lauk nabati. Persentase paling tinggi pada daya terima kurang baik terhadap lauk nabati berada pada tingkat kesukaan dengan kategori tidak suka yaitu sebesar 100%. Tingkat kesukaan sangat suka memiliki daya terima baik tertinggi yaitu sebesar 100%.

### 3). Hubungan Tingkat Kesukaan Sayur dengan Daya Terima Sayur

Analisis yang dilakukan untuk mengetahui apakah terdapat hubungan antara variabel tingkat kesukaan sayur dengan daya terima sayur dilakukan dengan menggunakan uji *chi square*. Hasil analisis terkait hubungan tingkat kesukaan sayur dengan daya terima sayur dapat dilihat pada Tabel 26.

**Tabel 26.** Hubungan Tingkat Kesukaan Sayur dan Daya Terima Sayur

Tingkat Kesukaan	Daya Terima		Total	Nilai p
	Kurang Baik	Baik		
Tidak Suka	7 (77,8%)	2 (22,2%)	9 (100%)	0,002
Suka	14 (45,2)	17 (54,8%)	31 (100%)	
Sangat Suka	1 (7,1%)	13 (92,9%)	14 (100%)	
<b>Total</b>	22 (40,7%)	32 (59,3%)	54 (100%)	

Berdasarkan data dari hasil uji *chi square* pada Tabel 26 dapat diketahui nilai  $p=0,002$  atau  $p<0,05$  sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara variabel kesukaan sayur dengan daya terima sayur. Pada Tabel 26 diketahui bahwa santri dengan tingkat kesukaan tidak suka memiliki daya terima kurang baik lebih besar (77,8%) dibandingkan santri dengan kesukaan sangat suka, dan sebaliknya santri dengan tingkat kesukaan sangat suka memiliki daya terima baik lebih besar (92,9%).

## B. Pembahasan

### 1. Karakteristik Responden

Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang terhadap para santriwati dengan jumlah populasi sebanyak 98 santri dan jumlah sampel yang ditetapkan sebanyak 54 santri dengan rentang usia 12-16 tahun berjumlah 32 (59,3%) dan 17-25 tahun berjumlah 22 santri (40,7%). Menurut Departemen Kesehatan RI dalam Al Amin (2017) seseorang dikatakan remaja awal apabila berada pada rentang usia 12-16 tahun dan disebut sebagai remaja akhir ketika berada pada rentang usia 17-25 tahun. Masa remaja merupakan masa peralihan dari masa anak-anak ke masa dewasa. Saat remaja mulai memperhatikan bentuk tubuh dan penampilannya, serta mulai timbul perasaan tertarik



pada lawan jenis. Oleh karena itu, tidak jarang bahwa remaja mulai memperhatikan dan membuat penampilannya agar menjadi lebih menarik, seperti mulai memperhatikan pakaian, makanan (diet), dandanan, dan lain sebagainya (Adriani & Wirjatmadi, 2012).

Dari penelitian terhadap 54 santriwati tersebut didapatkan hasil bahwa santri dengan tingkat pendidikan SMP berjumlah 19 santri (35,2%), SMA sejumlah 23 santri (42,6%) berusia 17 tahun, dan mahasiswa sebesar 12 santri (22,2%), kemudian dapat diketahui juga bahwa mayoritas responden memiliki tingkat ekonomi keluarga pada kategori sedang, yaitu sebesar 23 dari 54 santri (42,6%). Pertumbuhan dan perkembangan anak dan status gizinya dipengaruhi oleh keadaan ekonomi keluarganya yaitu lewat kesiapan ekonomi dalam hal mengasuh anak. Kemungkinan besar keluarga yang mempunyai pendapatan yang terbatas akan kurang dalam hal pemenuhan kebutuhan makanan utamanya untuk kebutuhan zat gizi dalam tubuh (Fikawati *et al.*, 2015).

## **2. Analisis Univariat**

### **a. Tingkat Kesukaan Makanan**

Tingkat kesukaan makanan merupakan kesesuaian setiap karakteristik makanan (suhu makanan, rasa, kesesuaian porsi, tekstur, aroma, dan warna) terhadap selera konsumen (Sutyawan, 2013). Pengukuran tingkat kesukaan makanan pada penelitian ini dilakukan dengan menggunakan kuesioner uji hedonik yang mana jenis bahan makanan yang diamati ialah makanan pokok, lauk nabati, dan sayur dengan kategori tingkatan kesukaan berupa tidak suka, suka, dan sangat suka dengan ketentuan pengambilan data pada 1 hari libur dan 2 hari sekolah.

Berdasarkan hasil perhitungan, dapat diketahui bahwa dari 54 responden sebagian besar memiliki tingkat kesukaan makanan

paling tinggi pada lauk nabati yaitu sejumlah 28 santri (51,9%), sedangkan persentase tingkat kesukaan tidak suka pada menu sayur adalah paling tinggi diantara menu yang lain yaitu 9 dari 54 (16,7%). Hal tersebut selaras dengan penelitian Lubis (2015) yang menyatakan bahwa menu sayur menjadi menu yang kurang disukai oleh santri. Pada penelitian Budiman dkk (2020) juga menyatakan bahwa jenis makanan sayur menjadi menu yang tidak disukai oleh santri putri di Pondok Pesantren Modern Islam Assalam (Budiman *et al.*, 2020)

Menu makanan lauk nabati yang sering dihidangkan oleh penyelenggara pondok pesantren yaitu tahu dan tempe, namun pihak catering yang bekerja sama dengan pondok mengolah bahan makanan tersebut dengan melakukan pengembangan resep, sehingga santri cenderung lebih menyukai bahan makanan tersebut. Pada Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang telah melakukan modifikasi resep lauk nabati sehingga mampu meningkatkan tingkat kesukaan santri terhadap bahan makanan. Hal tersebut ditandai pada tingkat kesukaan santri terhadap lauk nabati yaitu 26 dari 54 santri (42,6%) menyukai lauk nabati, dan 28 dari 54 santri (51,9%) sangat menyukai menu lauk nabati. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Widyasari (2021) menunjukkan bahwa memodifikasi lauk nabati dapat meningkatkan daya terima makanan dan meninggalkan sisa makanan yang lebih sedikit (Widyasari, 2021).

#### **b. Daya Terima Makanan**

Daya terima makanan merupakan suatu kesanggupan seseorang dalam menghabiskan makanan yang disediakan. Daya terima konsumsi merupakan tahapan akhir dari proses penyajian produk yang bertujuan untuk mendapatkan evaluasi dari produk boga yang dihidangkan. Pada penelitian ini, daya terima makanan

responden diukur menggunakan metode *food weighing* yaitu dengan menimbang sisa makanan dari masing-masing santri.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa daya terima makanan tertinggi responden, ialah pada menu lauk nabati yang ditandai dengan sebanyak 50 santri (92,6%) memiliki daya terima yang baik pada sajian menu tersebut. Hal ini berbanding terbalik dengan penelitian yang dilakukan oleh Azrimaidaliza (2011) yang menyatakan bahwa siswa SMA Adabiah lebih banyak tidak menyukai protein nabati (63,1%) dibandingkan dengan hidangan makanan lainnya (Azrimaidaliza & Purnakarya, 2011).

Pada penelitian ini menu sayur cenderung memiliki daya terima kurang paling tinggi diantara menu yang lain yang mana ditandai dengan terdapat 22 dari 54 santri (40,7%) memiliki daya terima kurang pada menu sayur. Hal tersebut selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Lubis (2015) yang menyatakan bahwa menu sayur di pondok pesantren menjadi menu yang paling banyak bersisa diantara menu yang disediakan.

Daya terima santri terhadap makanan lauk nabati memiliki tingkatan paling baik, hal tersebut dikarenakan menu yang disajikan berupa tahu dan tempe yang diolah dengan memperhatikan rasa, tekstur, aroma, dan menerapkan adanya proses pengembangan resep sehingga berdampak pada tingginya daya terima santri terhadap bahan makanan tersebut. Kemudian, bahan makanan dengan tingkat daya terima paling rendah adalah sayur. Pada penyajian sayur sering kali memiliki rasa yang asin atau terkadang hambar. Hal itulah yang mengakibatkan para santri memiliki daya terima yang rendah terhadap menu sayur, sehingga masih banyak sayur yang tersisa atau tidak habis dimakan. Hal tersebut selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Purwaningtyas (2013) di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember yang belum mempunyai standar resep,

sehingga makanan yang dihasilkan sering kali terasa hambar atau terlalu asin (Purwaningtiyas, 2013).

### 3. Analisis Bivariat

#### a. Hubungan Usia dengan Daya Terima Makanan

Usia merupakan lama hidup responden sejak tanggal lahir hingga waktu penelitian dinyatakan dalam tahun. Tingkatan usia seseorang dipercaya mampu mempengaruhi daya terima makanan, yang mana pada usia muda lebih mengutamakan selera dibandingkan kegunaan dari makanan yang diterimanya. Pada usia remaja mudah dipengaruhi oleh lingkungan disekitarnya terutama dalam proses penerimaan terhadap makanan (Rijadi, 2012).

Uji statistik yang digunakan untuk mengetahui adanya hubungan antara usia dengan daya terima makanan dalam penelitian ini yaitu menggunakan uji *chi square*. Berdasarkan Tabel 15 dan 16 menunjukkan bahwa santri dengan daya terima kategori baik terhadap makanan pokok dan lauk nabati paling banyak terhadap usia sebanyak 24 santri (75%) dan 31 santri (96,9%), sedangkan daya terima terhadap sayur pada kategori baik paling banyak ditemukan pada santri usia remaja akhir, yaitu sebanyak 17 santri (77,3%).

Berdasarkan pengujian statistik yang telah dilakukan menggunakan uji *chi square* dapat diketahui bahwa tidak terdapat hubungan antara usia dengan daya terima makanan pokok ditandai dengan nilai  $p=0,067$  ( $p>0,05$ ) dan usia dengan daya terima lauk nabati, ditandai dengan nilai  $p=0,293$  ( $p>0,05$ ) yang menunjukkan korelasi antara usia dengan daya terima makanan pokok dan lauk nabati tidak bermakna, tetapi terdapat hubungan yang bermakna antara usia dengan daya terima sayur yang ditandai dengan nilai  $p=0,025$  ( $p<0,05$ ).

Berdasarkan hasil uji statistika tidak ditemukannya hubungan yang bermakna antara variabel usia dengan penerimaan makanan pokok dapat dikarenakan nasi merupakan makanan pokok utama bagi penduduk Indonesia. Hampir 97% penduduk Indonesia mengkonsumsi beras, hal tersebut menunjukkan bahwa ketergantungan penduduk Indonesia terhadap beras sangat tinggi (Louhenapessy *et al*, 2010). Hal tersebut dapat menjadi penyebab tidak adanya hubungan yang bermakna antara usia dengan daya terima makanan pokok, karena nasi juga menjadi makanan pokok sehari-hari di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang. Menurut penelitian Rikumahu (2013) menyatakan bahwa umur tidak mutlak mempengaruhi konsumsi beras, karena pada penelitiannya terdapat responden dengan umur produktif yang mengurangi konsumsi beras karena terdapat faktor yang harus mengurangi konsumsi beras yaitu mempunyai kadar gula tinggi (diabetes). Hal tersebut berbanding terbalik dengan teori yang mengatakan bahwa pada usia produktif akan membutuhkan sumber karbohidrat yang lebih banyak dibandingkan dengan umur tidak produktif (Rikumahu *et al*, 2013).

Pada penerimaan lauk nabati juga tidak terdapat hubungan yang bermakna dengan usia. Tidak terdapat hubungan antara usia dengan daya terima lauk nabati di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an dapat disebabkan karena olahan lauk nabati yang sering kali diolah dengan cara digoreng. Pada penelitian Hanum (2016) menyatakan bahwa kebiasaan mengkonsumsi gorengan berlebih pada masyarakat Indonesia paling banyak adalah kaum perempuan. Berhubungan dengan penelitian tersebut, pengolahan lauk di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an lebih sering diolah dengan cara digoreng. Makanan yang digoreng akan menghasilkan rasa gurih dan renyah pada makanan sehingga bisa diterima di lidah semua

kalangan. Gorengan merupakan salah satu kudapan yang selalu ada saat masyarakat berkumpul atau hajatan (Hanum, 2016).

Konsumsi protein nabati di masyarakat Indonesia tergolong tinggi dibandingkan dengan protein hewani (Komariyah, 2011). Berdasarkan penelitian Azrimaidaliza (2011) hampir sepertiga repondennya lebih memilih lauk nabati dibandingkan lauk hewani, hal tersebut dikarenakan siswa memiliki alergi terhadap makanan hewani terutama ikan laut. Menurut Hubbarad (2004) dalam buku Krause's Food, Nutrition, and Diet Therapy menyatakan bahwa sumber protein lauk hewani terutama yang berasal dari laut dapat menimbulkan reaksi alergi dibandingkan dengan sumber protein nabati. Sehubungan dengan teori dan penelitian tersebut, makanan sumber protein yang disajikan oleh Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an tidak terdapat protein hewani melainkan hanya lauk nabati saja dimana lauk nabati adalah sumber protein yang rendah akan resiko alergi sehingga santri dapat menerima lauk nabati yang disajikan dengan baik.

Terdapat hubungan yang bermakna antara usia dengan daya terima sayur di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an ditandai dengan nilai  $p=0,025$  ( $p<0,05$ ). Responden yang digunakan pada penelitian ini adalah usia remaja. Usia remaja adalah usia dimana seseorang sudah mulai tertarik dengan lawan jenis. Oleh karena itu, remaja mulai memperhatikan penampilan mulai dari pakaian, dandanan, dan makanan yang dapat mempengaruhi bentuk tubuhnya (Adriani dan Wirjatmadi, 2012). Dalam penelitian yang dilakukan Janeta, dkk (2018) menyatakan bahwa salah satu faktor pemilihan makanan pada remaja perempuan di Surabaya adalah untuk memperhatikan kesehatan yaitu dengan mengkonsumsi sayur dan buah yang tinggi serat serta mengandung vitamin dan mineral dengan alasan untuk menjaga kesehatan dan berat badan (Janeta *et al*, 2018). Penelitian tersebut didukung dengan pernyataan bahwa kalangan wanita

memiliki motivasi untuk mengkonsumsi makanan sehat adalah sebagai pengontrol berat badan dan menjaga tubuh agar tetap ramping (Wardle et al, 2004).

Disisi lain, masih terdapat remaja yang tidak suka mengkonsumsi sayur. Remaja merupakan kelompok usia yang banyak menghabiskan waktu untuk bermain sosial media, di mana sosial media memiliki pengaruh untuk mengkonsumsi suatu produk karena terdapat banyak iklan salah satunya adalah makanan seperti *junk food* (Aulia dan Yuliati, 2018). Pernyataan tersebut dibuktikan dalam penelitian yang dilakukan Mega (2019) yang menyatakan bahwa remaja di SMAN 15 Bandung dalam mengkonsumsi buah dan sayur masih kurang jika dibandingkan dengan konsumsi *fast food* (Mega, 2019).

#### **b. Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Daya Terima Makanan**

Uji statistik yang dilakukan untuk mengetahui kemungkinan adanya hubungan antara tingkat pendidikan dengan makanan yaitu menggunakan uji *chi square*. Berdasarkan Tabel 18, 19, dan 20 dapat diketahui bahwa sebagian besar santri dengan tingkat pendidikan SMA memiliki daya terima terhadap makanan pokok, lauk nabati, dan sayur pada kategori baik, yaitu sebanyak 21 santri (91,3%) memiliki daya terima baik terhadap makanan pokok, 21 santri (91,3%) memiliki daya terima baik terhadap lauk nabati, dan 12 santri (52,2%) memiliki daya terima baik terhadap sayur. Pendidikan merupakan jenjang proses mempersiapkan generasi yang berilmu pengetahuan dengan metode pengajaran, yang mana individu akan lebih mudah memahami suatu informasi jika jenjang pendidikan yang dijalani lebih tinggi.

Hasil analisis terkait hubungan antara tingkat pendidikan dengan daya terima makanan pokok santri Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an diperoleh melalui uji *chi square* menunjukkan

hasil sebesar  $p=0,235$ , lalu hubungan tingkat pendidikan dengan daya terima lauk nabati dan sayur mendapatkan hasil sebesar  $p=1,000$ . Ketiga hasil tersebut mendapatkan nilai  $p>0,05$  yang menunjukkan tidak adanya hubungan antara tingkat pendidikan dengan daya terima makanan. Hasil penelitian ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Amalia (2020) yang menyebutkan bahwa tidak adanya hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dengan daya terima konsumsi makanan, yang mana hasil tersebut tidak selaras dengan teori yang menunjukkan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka akan semakin mengerti terhadap pentingnya kualitas produk atau pelayanan yang akan dikonsumsi atau diterima (Amalia, 2020)

Pada umumnya semakin tinggi pendidikan seseorang, maka semakin luas juga pengetahuan dan semakin mudah menerima informasi terkait pentingnya mengasup makanan yang sesuai dengan pedoman gizi seimbang untuk menunjang proses pertumbuhan dan perkembangannya, namun hal tersebut tidak menutup kemungkinan santri dengan tingkat pendidikan tinggi dan memiliki pengetahuan gizi yang baik, namun asupan makanannya belum seimbang. Pendidikan tinggi dan pengetahuan yang luas yang dimiliki oleh seseorang belum tentu diikuti dengan perilaku makan yang baik, hal tersebut dikarenakan terjadinya perubahan perilaku melalui 3 tahapan, pertama ialah pengetahuan merupakan tahapan awal atau dapat dikatakan sebagai langkah awal seseorang untuk mengetahui sesuatu melalui sebuah penginderaan terhadap suatu obyek tertentu yang mana merupakan respon yang masih tertutup (*covert behavior*). Tahapan kedua adalah sikap, yang mana merupakan kesiapan seseorang untuk bertindak dan biasanya dipengaruhi oleh pengalaman sejak kanak-kanak maupun respon yang diperlihatkan oleh orang lain terhadap makanan, sehingga muncul perasaan suka dan tidak suka terhadap makanan tertentu.



Tahapan ketiga yaitu praktik, yang mana suatu sikap tidak otomatis terwujud dalam suatu tindakan melainkan juga dipengaruhi oleh fasilitas, sosok penguat, kemampuan daya beli, dan kebiasaan (Aldera *et al.*, 2021).

Daya terima makanan menjadi tolak ukur keberhasilan dalam proses penyelenggaraan makanan di pondok pesantren, sehingga harus diperhatikan dikarenakan hal tersebutlah yang menentukan apakah makanan yang disajikan dapat diterima dengan baik atau tidak oleh para santri. Semakin baik daya terima makanan, maka akan semakin terpenuhi kecukupan gizi harian dan semakin baik pula status gizinya (Budiman dkk, 2020).

**c. Hubungan Tingkat Ekonomi Keluarga dengan Daya Terima Makanan**

Semakin tingginya tingkat ekonomi keluarga, maka standar penilaian anak terhadap makanan juga semakin tinggi dikarenakan orang tua lebih sering mengajak makan anaknya di tempat makan sehingga penilaian anak terhadap makanan cenderung semakin tinggi, sehingga mengakibatkan anak dengan ekonomi yang tinggi cenderung lebih pemilih dalam memilih makanan, sehingga dapat mempengaruhi daya terima pada makanan (Paramita, 2011).

Hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan dilakukan dengan menggunakan uji statistik *chi square* seperti terlihat pada Tabel 21, yang mana dari perhitungan tersebut menunjukkan hasil  $p=0,020$  ( $p<0,05$ ) yang menandakan adanya hubungan yang signifikan antara tingkat ekonomi keluarga dengan makanan pokok, pada Tabel 22 dapat diketahui nilai  $p=0,152$  ( $p>0,05$ ) yang menunjukkan tidak terdapat hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima lauk nabati, lalu tidak terdapat hubungan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima sayur seperti pada Tabel 23 dengan nilai  $p=0,415$  ( $p>0,05$ ).

Berdasarkan uji statistika terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan pokok ditandai dengan nilai  $p=0,020$  ( $p<0,05$ ). Hal tersebut dapat disebabkan oleh ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap beras cukup tinggi dimana sejak 2005 mayoritas masyarakat Indonesia baik kota atau desa, miskin atau kaya mempunyai pangan pokok yang sama yaitu beras (Rachman *et al*, 2008). Pada penelitian Mapandin (2005) menyatakan bahwa tidak ditemukan perbedaan antara konsumsi makanan pokok pada rumah tangga dengan pendapatan tinggi maupun rendah, karena hampir semua rumah tangga responden sama-sama mengkonsumsi beras sebagai makanan pokok (Mapandin, 2005). Hasil penelitian ini berbanding terbalik dengan penelitian tersebut bahwa terdapat hubungan antara tingkat ekonomi dengan penerimaan makanan pokok hal tersebut dapat terjadi karena di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang setiap hari makanan pokok yang disajikan adalah nasi dengan tekstur yang selalu berbeda setiap harinya, terkadang nasi bertekstur lunak dan menggumpal tetapi terkadang bertekstur sedikit keras. Tekstur pada makanan dapat mempengaruhi penerimaan makanan terhadap seseorang. Kualitas makanan meliputi penampilan, aroma, rasa, dan tekstur dapat mempengaruhi daya terima seseorang terhadap makanan (Rotua & Siregar, 2017). Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Astutik, dkk (2020), yang menyatakan penerimaan makanan juga dipengaruhi oleh tingkatan ekonomi sehingga para santri terpaksa untuk mengonsumsi makanan yang disajikan oleh pihak pondok pesantren dikarenakan tidak ada pilihan lain selain makanan yang disajikan oleh pihak pondok. Keterpaksaan para santri sehubungan dengan adanya persepsi akan menjadi sakit apabila tidak makan (Astutik *et al.*, 2020).

Berdasarkan hasil uji statistik tidak terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima lauk nabati ditandai dengan nilai  $p=0,152$  ( $p>0,05$ ). Menurut Komariyah (2011) konsumsi protein nabati di masyarakat Indonesia tergolong tinggi jika dibandingkan dengan konsumsi protein hewani. Hal tersebut dikarenakan harga protein hewani yang relatif tinggi menyebabkan tidak semua kalangan masyarakat Indonesia dapat mengkonsumsi protein hewani dan cenderung mengkonsumsi protein nabati (Komariyah, 2011). Seseorang dengan tingkat ekonomi rendah lebih memilih konsumsi protein nabati dibanding hewani, selain karena harga yang lebih terjangkau menurut mereka adalah sama-sama mengandung protein sehingga jika mengkonsumsi protein nabati yang lebih banyak akan mencukupi kebutuhan protein (Hamida *et al*, 2017)

Dalam penelitian Diana (2015) menyatakan bahwa pola konsumsi keluarga dengan tingkat ekonomi menengah ke bawah menyajikan makanan dengan hidangan kurang beragam dengan lauk seadanya, sedangkan keluarga dengan ekonomi menengah ke atas dapat menyajikan makanan dengan beragam lauk bahkan lebih dari satu (Diana, 2015). Menurut psikolog Dewi Puspita Sari, M.Psi dalam Tandiono (2016) menyatakan bahwa orang yang sering menyisakan makanan adalah mereka yang merasa mudah untuk mendapatkan makanan, karena mereka berada dalam lingkungan yang serba berkecukupan. Dalam penelitiannya menyatakan bahwa seseorang dengan tingkat ekonomi keluarga yang tinggi lebih sering menyisakan makanan dibandingkan dengan seseorang yang berada dalam ekonomi keluarga yang rendah (Tandiono, 2016). Berdasarkan dari teori dan penelitian di atas, dalam penelitian ini menunjukkan tidak ditemukan hubungan antara tingkat ekonomi dengan daya terima lauk nabati hal ini terjadi karena lauk nabati yang disajikan di pondok pesantren Raudlotul Qur'an hanya satu

jenis atau satu macam setiap kali makan, sehingga tidak ada pilihan lain demi mencukupi kebutuhan protein para santri. Faktor lain yang menyebabkan tidak terdapat hubungan antara tingkat ekonomi dengan daya terima lauk nabati di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an adalah pihak katering yang bekerja sama dengan pondok telah melakukan modifikasi menu pada lauk nabati, sehingga lauk nabati dapat diterima dengan baik oleh santri. Hal tersebut didukung dengan penelitian yang dilakukan Widyasari (2021) menunjukkan bahwa memodifikasi lauk nabati dapat meningkatkan daya terima makanan dan meninggalkan sisa makanan yang lebih sedikit (Widyasari, 2021).

Berdasarkan hasil uji statistik, tidak terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat ekonomi dengan daya terima sayur dalam penelitian ini ditandai dengan nilai  $p=0,415$  ( $p>0,05$ ). Menurut penelitian Bahria (2009) secara ekonomi buah dan sayur termasuk dalam kategori barang normal dalam artian barang yang masih dapat diperoleh dengan harga yang terjangkau, sehingga dalam mengkosumsi sayuran tidak terlaui berpengaruh pada pendapatan atau tingkat ekonomi seseorang (Bahria, 2009). Menurut psikolog Dewi Puspita Sari, M.Psi dalam Tandiono (2016) menyatakan bahwa orang yang sering menyisakan makanan adalah mereka yang merasa mudah untuk mendapatkan makanan, karena mereka berada dalam lingkungan yang serba berkecukupan. Dalam penelitiannya menyatakan bahwa seseorang dengan tingkat ekonomi keluarga yang tinggi lebih sering menyisakan makanan dibandingkan dengan seseorang yang berada dalam ekonomi keluarga yang rendah (Tandiono, 2016). Berdasarkan dari teori dan penelitian di atas terkait penelitian ini, bahwa tidak ditemukan hubungan yang bermakna antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima sayur karena sayur mudah didapat dengan harga terjangkau atau relatif murah dapat menjadikan alasan menyisakan menu sayur.

Faktor lain yang menyebabkan tidak terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat ekonomi dengan daya terima sayur di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an adalah rasa pada sayur terkadang masih terdapat sayur yang rasanya asin atau bahkan hambar, karena rasa pada makanan dapat mempengaruhi daya teriama makan seseorang. Kualitas makanan meliputi penampilan, aroma, rasa, dan tekstur dapat mempengaruhi daya terima seseorang terhadap makanan (Rotua & Siregar, 2017). Penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Purwaningtyas (2013) di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember yang belum mempunyai standar resep, sehingga yang diandalkan dalam proses mengolah bahan makanan yaitu hanya pada pengalaman dari juru masak dan makanan yang dihasilkan sering kali terasa hambar atau terlalu asin (Purwaningtyas, 2013).

Dalam penelitian Farida (2010) mayoritas masyarakat dalam konsumsi buah dan sayur kurang optimal terutama berasal dari keluarga dengan tingkat ekonomi rendah. Penelitian tersebut sejalan dengan penelitian Zenk (2005) yang menemukan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat ekonomi keluarga dengan konsumsi sayur dan buah, yaitu seseorang yang memiliki pendapatan dan status ekonomi tinggi cenderung mengkonsumsi buah dan sayur lebih banyak (Farida, 2010).

Faktor lain penyebab tidak ditemukannya hubungan yang bermakna pada tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima lauk nabati dan sayur dapat disebabkan oleh adanya santri yang membeli makanan dari luar lingkungan pondok sepulang sekolah, hal tersebut dapat menyebabkan santri sudah merasa kenyang terlebih dahulu sebelum waktu makan siang. Penelitian ini serupa dengan penelitian yang dilakukan oleh Astutik (2020) menyatakan bahwa terdapat santri putri di Pondok Pesantren Banyuwangi yang membeli jajanan atau makanan di luar pondok. Faktor yang mendorong santriwati

membeli makanan dari luar pondok pesantren salah satunya adalah tidak adanya aturan atau kewajiban untuk makan makanan yang telah disediakan oleh pihak pondok, selain itu muncul perasaan bosan pada makanan yang disediakan pihak pondok (Astutik, 2020). Hal tersebut mungkin terjadi juga terhadap santriwati di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an, karena di pondok tersebut tidak terdapat larangan untuk membeli makanan dari luar pondok. Melihat dari menu lauk nabati yang terkadang muncul secara berulang dalam sehari, selain itu juga dapat disebabkan karena menu sayur yang disajikan terkadang terasa asin atau bahkan hambar sehingga santri tidak menghabiskan atau tidak memakan makanan yang disajikan dan memilih untuk membeli makanan dari luar pondok.

#### **d. Hubungan Tingkat Kesukaan dengan Daya Terima Makanan**

Berdasarkan Tabel 24 dapat diketahui nilai  $p=0,003$  mengenai hubungan yang bermakna antara tingkat kesukaan makanan dengan daya terima makanan pokok, pada Tabel 25 terkait hubungan antara tingkat kesukaan makanan dengan daya terima lauk nabati didapatkan hasil  $p=0,031$  dan dari Tabel 26 mengenai hubungan antara tingkat kesukaan makanan dengan daya terima sayur dapat diketahui besarnya nilai  $p=0,002$ . Dari ketiga hasil analisis tersebut didapatkan hasil  $p<0,05$  yang menandakan adanya hubungan antara tingkat kesukaan makanan dengan daya terima terhadap makanan pokok, lauk nabati, dan sayur pada santri di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang.

Hasil penelitian ini sejalan dengan sesuai pernyataan Nurdiani (2011) tingkat kesukaan dapat mempengaruhi daya terima makanan. Seseorang yang memiliki tingkat kesukaan yang tinggi terhadap suatu menu makanan, maka daya terima terhadap makanan yang disajikan juga makin besar (Nurdiani, 2011).

Kesukaan dapat berubah dari waktu ke waktu ataupun menetap dan dapat juga dipengaruhi oleh kelompok umur dan jenis kelamin, yang mana pada kelompok remaja cenderung memilih sendiri makanan yang akan dikonsumsinya dan pada kelompok usia remaja awal biasanya kurang begitu peduli dengan kandungan gizi makanan dan cenderung menyukai makanan yang sedang *trend* (Hardinsyah, 2007).

Sikap suka maupun tidak suka terhadap makanan merupakan salah satu alasan yang dapat membentuk preferensi pangan atau tingkat kesukaan. Preferensi makanan lebih menunjuk pada keadaan ketika seseorang harus melakukan pilihan terhadap makanan dengan menunjukkan reaksi penerimaan atau daya terima terhadap makanan. Suatu makanan bisa saja menjadi tidak disukai oleh seseorang apabila setelah dicoba terasa membosanan, terlalu biasa dikonsumsi, menyebabkan alergi atau reaksi fisiologis (Azrimaidaliza, 2011). Oleh karena itu, pihak penyelenggara makanan hendaknya tetap mempertahankan faktor-faktor yang mampu mempengaruhi daya terima makanan santri, sehingga muncul rasa suka terhadap masakan yang disajikan dan para santri dapat mempengaruhi daya terima makanan sehingga dapat menunjang proses pertumbuhan dan perkembangan tubuh santri dari makanan yang diasupnya.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang mengenai hubungan antara karakteristik santri dan tingkat kesukaan dengan daya terima makanan pada penyelenggaraan makanan di pondok tersebut adalah sebagai berikut:

1. Responden santri berusia 12 – 25 tahun. Mayoritas responden adalah remaja awal yaitu sebesar 32 dari 54 santri (59,3%). Mayoritas responden adalah santri dengan tingkat ekonomi keluarga pada kategori sedang, yaitu sebesar 23 dari 54 santri (42,6%).
2. Dari 54 responden sebagian besar memiliki tingkat kesukaan makanan paling tinggi pada lauk nabati yaitu sejumlah 28 santri (51,9%), sedangkan bahan makanan dengan tingkat kesukaan paling rendah ialah sayur yang mana hanya sebesar 14 santri (25,9%) yang menyukainya.
3. Daya terima makanan tertinggi berada pada menu lauk nabati yang ditandai dengan sebanyak 50 dari 54 santri (92,6%) memiliki daya terima yang baik pada sajian menu tersebut dan daya terima yang paling rendah adalah pada menu sayur yang mana ditandai dengan hanya terdapat 32 santri (59,3%) yang menyukai menu makanan tersebut.
4. Tidak terdapat hubungan antara usia dengan daya terima makanan pokok maupun pada lauk nabati ( $p=0,067$  dan  $p=0,293$ ), sedangkan pada usia dengan daya terima sayur terdapat hubungan yang signifikan ( $p = 0,025$ ).
5. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dengan daya terima makanan pokok ( $p=0,235$ ), daya terima lauk nabati ( $p=1,000$ ), maupun pada daya terima sayur ( $p=1,000$ ).
6. Terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat ekonomi keluarga dengan daya terima makanan pokok ( $p=0,020$ ), sedangkan pada tingkat



ekonomi keluarga dengan daya terima lauk nabati dan daya terima sayur tidak memiliki hubungan yang signifikan ( $p=0,152$  dan  $p=0,415$ ).

7. Terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kesukaan pada daya terima makanan pokok, lauk nabati, serta sayur ( $p=0,003$ ,  $p=0,031$ , dan  $p=0,002$ ).

## **B. Saran**

Bagi pihak pondok pesantren diharapkan penyelenggara makanan dapat menerapkan siklus menu dan standar porsi, sehingga dapat menghasilkan produk makanan yang berkualitas terutama dari segi rasa dan tekstur pada makanan agar santri tidak bosan dengan menu yang sama. Hal tersebut jika dapat diterapkan dengan baik maka dapat mempengaruhi daya terima makanan pada santri yang mana akan berpengaruh juga pada status gizi santri.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, M., & Wirjatmadi, B. (2012). *Peranan gizi dalam siklus kehidupan*. Jakarta: Kencana.
- Aldera, Chairunnisa, A., Sari, I. A., & Naomi, D. (2021). *Bank Gizi: Materi dan Soal*. CV Nutri Media Group.
- Ali, M. H., & Rusmana, D. (2021). Konsep mubadzir dalam Al-Qur'an. *Jurnal Riset Agama*, 1(3), 11–29.
- Almatsier, S. (2010). Prinsip dasar ilmu gizi. In *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, R. (2016). *Analisis sistem penyelenggaraan makanan dan hubungan asupan energi dan zat gizi makro dengan status gizi pada santri di Pondok Pesantren Daarul Rahman* [Skripsi]. Universitas Esa Unggul: Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Amalia, S. (2020). Hubungan karakteristik santri, mutu makanan, dan daya terima konsumsi santri di SMA Al-Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu. *Jurnal: Amerta Nutrition*, 4(1), 13–22.
- Amarodin. (2021). Tela'ah tafsir QS. An-Nahl ayat 78 dan analisisnya. *Jurnal: Perspektif al-Qur'an*, 14 (2).
- Anggraini, H., & Masnina, R. (2022). Hubungan keterpaparan media massa dengan konsumsi buah dan sayur pada mahasiswa kesehatan di Univeritas Muhammadiyah Kalimantan Timur. *Jurnal: Borneo Student Research*, 3(3).
- Aryanti, M. (2010). *Hubungan antara pendapatan keluarga, pengetahuan gizi ibu, dan pola makan dengan status gizi balita di wilayah kerja Puskesmas Sidoharjo Kabupaten Sragen* [Skripsi]. Universitas Negeri Semarang: Fakultas Kesehatan Masyarakat.
- Astutik, R. P., Utami, N. W. A., & Suariyani, N. L. P. (2020). Penerimaan remaja putri terhadap makanan di Pondok Pesantren DB dan BM di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Penelitian Dan Kajian Ilmiah Kesehatan*, 6(1).
- Azrimaidaliza, & Purnakarya, I. (2011). Analisis pemilihan makanan pada remaja di Kota Padang Sumatra Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1).
- Bahria. (2009). *Hubungan antara pengetahuan gizi, kesukaan dan faktor lain dengan konsumsi buah dan sayur pada remaja di 4 SMA Jakarta tahun 2009* [Skripsi]. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi* (2018th ed.). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- 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 . *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 10(1), 1–5.
- Chairani, L. (2010). *Psikologi santri penghafal al-Qur'an*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Choiriyah, S., Sholichah, F., & Widiawati, W. (2021). Sistem penyelenggaraan makan pagi dan status gizi santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. *Jurnal Penelitian Gizi Dan Makanan*, 44(1), 31–44.
- Departemen Agama RI. (2011). *Al-Qur'an dan tafsirnya*. Jakarta: Widya Cahaya.
- Diana, Y., & Purwidiani, N. (2015). Studi pola konsumsi makanan pokok pada penduduk Desa Pagendingan Kecamatan Galis Madura. *Jurnal Boga*, 4(3), 108-121.
- Engku, I., & Zubaidah, S. (2014). *Sejarah pendidikan Islami*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Farida, I. (2010). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku konsumsi buah dan sayur pada remaja di Indonesia Tahun 2007* [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Fikawati, S., Syafiq, A., & Karima, K. (2015). *Gizi ibu dan bayi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fitriyanti, D. (2013). *Hubungan tingkat kesukaan dan asupan energi dan protein terhadap daya tahan siswa pusat pendidikan TNI* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor: Fakultas Ekologi Manusia.
- Hamida, S., Sartono, A., & Sulistya, H. (2017). Perbedaan pola konsumsi bahan makanan sumber protein di daerah dataran rendah dan dataran tinggi. *Jurnal Gizi*, 6(1).
- Hanum, Y. (2016). Dampak bahaya makanan gorengan baji jantung. *Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera* 14(28).
- Hardinsyah. (2007). Review faktor determinan keragaman konsumsi pangan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 2(2), 55–74.
- Hayati, N., & Nuriya, H. (2018). Kecenderungan pemilihan jajanan pada anak usia sekolah di MI Darul Ulum Kecamatan Ngaliyan Kota Semarang. *Jurnal Gizi*, 7(1).
- Hidayat, T., Syamsu Rizal, A., & Fahrudin. (2019). Peran pondok pesantren sebagai lembaga pendidikan Islam di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Islam*, 7(2), 461–472.

- Intan, T. (2018). Fenomena tabu makanan pada perempuan Indonesia dalam perspektif antropologi feminis. *Jurnal Palastren*, 11(2).
- Janeta, A., Ovina, S. (2018). Faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan makanan pada remaja di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 6(1).
- Juniarsih, Y. (2016). *Gambaran variasi menu, daya terima makanan dan tingkat asupan gizi santri di Pondok Pesantren Daarul Hikmah Sungai Rengit Kabupaten Banyuasin Tahun 2016* [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Palembang.
- Kadir, S. (2019). Hubungan asupan zat gizi makro dari sarapan dengan status gizi siswa. *Journal of Health Sciences and Research*, 1(1).
- Kathleen, L. & Raymond, J. (2004). Medical nutrition therapy for food allergy and food intolerance. *Krause's Food, Nutrition and Diet Therapy*.
- Kemendes RI. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1 Tahun 2013 tentang Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren. *Jakarta: Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Sistem penyelenggaraan makanan institusi*.
- Khusna, L. (2017). *Gambaran rasa, warna, tekstur, variasi makanan, dan kesukaan mahasantri terhadap makanan yang disajikan di Pesantren KH. Mas Masur UMS* [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Komariyah, L. (2011). Fungsi makanan bagi tubuh manusia. *Jurnal Pendidikan Olahraga*, 10(1).
- Lestari, P. (2020). Hubungan pengetahuan gizi dan asupan makanan dengan status gizi siswi MTs Darul Ulum. *Sport and Nutrition Journal*, 2(2), 73–80.
- Louhenapessy, JE. (2010). *Sagu harapan dan tantangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Lubis, M. (2015). *Tingkat kesukaan dan daya terima makanan serta hubungannya dengan kecukupan energi dan zat gizi pada santri putri MTs Darul Muttaqien Bogor* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor: Faklutas Ekologi Manusia.
- Mega, H., (2019). Analisis konsumsi pangan remaja dalam sudut pandang sosiologi. *qz*(2). 739-753.
- Mustafa, Z. (2013). *Mengurai Variabel hingga Instrumentasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ningtyias, F., Prasetyowati, I., Astuti, I., Muslichah, S., Nafi, A., & Haryono, A. (2018). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren,

- Kabupaten Jember. *Medical Technology and Public Health Journal*, 2(1), 25–34.
- Nurdiani, R. (2011). *Analisis penyelenggaraan makan di sekolah dan kualitas menu pagi siswa Sekolah Dasar di Bogor* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Nuzrina, R. (2010). *Analisis perbedaan pola konsumsi makanan dan asupan zat gizi makronutrien wilayah Pulau Sumatra dan Jawa* [Skripsi]. Universitas Esa Unggul.
- Oktafa, H., Permadi, M., & Agustiano, K. (2017). Studi komparasi data uji sensoris makanan dengan preference test (hedonik dan mutu hedonik), antara algoritma naïve bayes classifier dan radial basis function network. *Seminar Nasional Hasil Penelitian*.
- Paramita, N. B. (2011). *Analisis tingkat ketersediaan dan daya terima makanan di sekolah terhadap tingkat kecukupan zat gizi pada siswa-siswi SD Marsudirini, Parung, Bogor* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Purwaningtyas, S. (2013). *Gambaran penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember* [Skripsi]. Universitas Jember.
- Putra, Y. P., & Issetyadi, B. (2010). *Lejitkan Memori 1000%*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Rachman, H. (2008). *Metode analisis harga pangan*. Bogor
- Rahima, N., Alie, I., & Garna, H. (2021). Perbedaan kemampuan menghafal Al-Qur'an berdasarkan nilai Z-Score status gizi pada santri sekolah dasar usia 6-12 tahun di Pondok Pesantren Babussalam Bandung. *Jurnal Integrasi Kesehatan Dan Sains*, 3(1), 1–6.
- Rakasiwi, L., & Kautsar, A. (2021). Pengaruh faktor demografi dan sosial ekonomi terhadap status kesehatan individu di Indonesia. *Kajian Ekonomi Keuangan*, 5.
- Ramadhan, I. (2015). *Hubungan kualitas makanan dengan terjadinya sisa makanan pada santriwati di Pondok Pesantren Cahaya Islam Payakumbuh Tahun 2015* [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 Tahun 2012* [Skripsi]. Universitas Indonesia.
- Rotua, M., & Siregar, R. (2017). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. EGC.

- Safitri, A. L., & Kurniawan, S. (2021). Hubungan pengetahuan gizi, asupan energi, dan zat gizi makro dengan status gizi santriwati di Pondok Pesantren Tahfidz Hadits Fathul Baari Kota Bekasi. *Jurnal Gizi Kesehatan*, 9.
- Sela, G., Nuraeni, I., & Citra, F. (2017). Hubungan tingkat kepuasan mutu hidangan dengan tingkat konsumsi energi dan nutrien pada remaja di Pagaden Subang. *Jurnal: Gipas*, 1(1).
- Setiawan, E. (2012). Eksistensi budaya patron klien dalam pesantren. *Jurnal Pendidikan Islam*, 13(2), 137–152.
- Sholichah, F., & Syukur, F. (2020). Sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Tahfidz. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 90–100.
- Sinaga, T., M. Koesharto, Sulaeman, A., & Setiawan, B. (2012). Kualitas sarapan menu sepinggan, daya terima, tingkat kesukaan, dan status gizi siswa sekolah dasar. *Teknologi Dan Kejuruan*, 35(1), 93–102.
- Sirajuddin, S., Mustamin, H., Nadimin, & Rauf, S. (2014). *Survei konsumsi pangan*. Jakarta: EGC.
- Stang. (2018). *Cara praktis penentuan uji statistik dalam penelitian kesehatan dan kedokteran* (2nd ed.). Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Sugiyono. (2018). *Statistik non parametris untuk penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sulistiawati, W., Hartono, R., & Kartini, T. (2017). Tingkat kepuasan dan asupan zat gizi makro dengan status gizi remaja putri. *Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 12(2).
- Sunariani, J. (2014). *Indera Rasa Pengecap di Dalam Rongga Mulut*. Surabaya: Gajah Mada Printing.
- Susyani. (2022). *Evaluasi Konsumsi Makanan Pasien Menggunakan Metode Taksiran Visual Comstock*. Yogyakarta: Buku Pendidikan Deepublish.
- Sutyawan. (2013). *Penyelenggaraan makanan, daya terima makanan, dan tingkat asupan siswa asrama kelas unggulan SMA 1 Pemali Bangka Belitung [Skripsi]*. Institut Pertanian Bogor.
- Tandiono, N. (2016). *Kampanye sosial untuk mengurangi perilaku membuang makanan bagi dewasa awal [Skripsi]*. Semarang: Fakultas Arsitektur dan Desain Universitas Katolik Soegijapranata.
- Vabø, M. (2014). The relationship between food preference and food choice. *International Journal of Business and Social Science*, 5(7), 147–157.

- Velawati, M., Sulistya Kusuma, H., Rizky Fitriyanti, A., & Hagnyonowati. (2021). Sisa makanan indikator tingkat kepuasan pelayanan makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang. *Jurnal: Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4.
- Widyasari, A. (2021). Pengaruh modifikasi resep lauk nabati terhadap sisa makanan pasien di ruang rawat inap kelas III RSUD Dr. H. Koesnadi Bondowoso. *Darussalam Nutrition Journal*, 5(1).
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.
- Wirawan, K., & Bagia, I. (2019). Pengaruh tingkat pendidikan dan pengalaman kerja terhadap kinerja karyawan. *Jurnal Manajemen*, 5(1), 60–67.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Kuesioner Karakteristik Santri

#### Kuesioner Karakteristik Santri

##### i. Karakteristik Santri

- Kode Responden :  
Nama :  
Tanggal Lahir :  
Usia : Tahun  
Kelas : SMP / SMA / Mahasiswa (coret yang tidak perlu)

##### ii. Kondisi Ekonomi Keluarga

1. Apakah pendidikan terakhir ayah anda?
  - a. Perguruan Tinggi
  - b. SMA
  - c. SMP
  - d. SD
2. Apakah pendidikan terakhir ibu anda?
  - a. Perguruan Tinggi
  - b. SMA
  - c. SMP
  - d. SD
3. Berapakah rata-rata penghasilan orang tua dalam satu bulan?
4. Apakah orang tua anda mempunyai pekerjaan sampingan?
5. Berapakah penghasilan dari pekerjaan sampingan keluarga?
6. Total Pendapatan = Pendapatan keluarga + pendapatan sampingan  
= Rp. .... + Rp. ....  
= Rp. ....



## Lampiran 2. Kuesioner Uji Kesukaan Makanan

### Kuesioner Uji Kesukaan Makanan

Nama :  
 Tanggal Lahir :  
 Usia :  
 No. HP :  
 Pendidikan : SMP / SMA / Mahasiswa (coret yang tidak perlu)

**Petunjuk pengisian: Berilah tanda centang (√) pada kolom sesuai tingkat kesukaan anda pada makanan yang disajikan sesuai dengan jenis bahan makanan.**

Hari, Tanggal	Waktu Makan	Menu	Jenis Bahan Makanan	Skala			
				Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka
	PAGI		Makanan Pokok				
			Lauk Hewani				
			Lauk Nabati				
			Sayuran				
	SIANG		Makanan Pokok				
			Lauk Hewani				
			Lauk Nabati				
			Sayuran				
	MALAM		Makanan Pokok				
			Lauk Hewani				
			Lauk Nabati				
			Sayuran				

### Lampiran 3. Formulir Daya Terima Makanan

#### Formulir Daya Terima Makanan

Kode Responden :

Nama :

Usia :

No. HP :

Pendidikan : SMP / SMA / Mahasiswa (coret yang tidak perlu)

<b>Hari, Tanggal</b>	<b>Waktu Makan</b>	<b>Menu</b>	<b>Jenis Bahan Makanan</b>	<b>Berat Awal Makanan (g)</b>	<b>Sisa Makanan (g)</b>	<b>Presentase Sisa Makanan (%)</b>
	PAGI		Makanan Pokok			
			Lauk Hewani			
			Lauk Nabati			
			Sayuran			
	SIANG		Makanan Pokok			
			Lauk Hewani			
			Lauk Nabati			
			Sayuran			
	MALAM		Makanan Pokok			
			Lauk Hewani			
			Lauk Nabati			
			Sayuran			

#### Lampiran 4. *Informed Consent*

##### ***INFORMED CONSENT***

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama :

Umur :

Menyatakan bersedia menjadi responden pada penelitian yang di lakukan oleh:

Nama : Mislal Khusna S

NIM : 1807026106

Judul Penelitian : Hubungan Karakteristik Santriwati dan Tingkat Kesukaan dengan Daya Terima pada Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Raudlotul Qur'an Semarang

Saya akan bersedia untuk dilakukan wawancara dan pengukuran demi kepentingan penelitian. Demikian surat pernyataan ini saya sampaikan, agar dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 2023

Responden

(.....)

## Lampiran 5. Analisis Data

### 1. Distribusi Frekuensi

		Usia			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Remaja Awal	32	59.3	59.3	59.3
	Remaja Akhir	22	40.7	40.7	100.0
	Total	54	100.0	100.0	

		Tingkat Ekonomi Keluarga			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Sedang	23	42.6	42.6	42.6
	Tinggi	20	37.0	37.0	79.6
	Sangat Tinggi	11	20.4	20.4	100.0
	Total	54	100.0	100.0	

		Tingkat Pendidikan			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	SMP	19	35.2	35.2	35.2
	SMA	23	42.6	42.6	77.8
	Mahasiswa	12	22.2	22.2	100.0
	Total	54	100.0	100.0	

**Tingkat Kesukaan Makanan Pokok**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	7	13.0	13.0	13.0
	Suka	31	57.4	57.4	70.4
	Sangat Suka	16	29.6	29.6	100.0
	Total	54	100.0	100.0	

**Tingkat Kesukaan Lauk Nabati**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	3	5.6	5.6	5.6
	Suka	23	42.6	42.6	48.1
	Sangat Suka	28	51.9	51.9	100.0
	Total	54	100.0	100.0	

**Tingkat Kesukaan Sayur**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Suka	9	16.7	16.7	16.7
	Suka	31	57.4	57.4	74.1
	Sangat Suka	14	25.9	25.9	100.0
	Total	54	100.0	100.0	

**Daya Terima Makanan Pokok**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Baik	9	16.7	16.7	16.7
	Baik	45	83.3	83.3	100.0
	Total	54	100.0	100.0	

**Daya Terima Lauk Nabati**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Baik	4	7.4	7.4	7.4
	Baik	50	92.6	92.6	100.0
Total		54	100.0	100.0	

**Daya Terima Sayur**

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Kurang Baik	22	40.7	40.7	40.7
	Baik	32	59.3	59.3	100.0
Total		54	100.0	100.0	

2. Korelasi Uji *Chi Square*

a. Usia dengan Daya Terima Makanan Pokok

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	3.927 <sup>a</sup>	1	.048		
Continuity Correction <sup>b</sup>	2.593	1	.107		
Likelihood Ratio	4.535	1	.033		
Fisher's Exact Test				.067	.049
Linear-by-Linear Association	3.855	1	.050		
N of Valid Cases	54				

a. 1 cells (25.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3.67.

b. Computed only for a 2x2 table

b. Usia dengan Daya Terima Lauk Nabati

**Chi-Square Tests**

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	2.100 <sup>a</sup>	1	.147		
Continuity Correction <sup>b</sup>	.847	1	.357		
Likelihood Ratio	2.092	1	.148		
Fisher's Exact Test				.293	.179
Linear-by-Linear Association	2.061	1	.151		
N of Valid Cases	54				

a. 2 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1.63.

b. Computed only for a 2x2 table

c. Usia dengan Daya Terima Sayur

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	4.990 <sup>a</sup>	1	.025		
Continuity Correction <sup>b</sup>	3.810	1	.051		
Likelihood Ratio	5.179	1	.023		
Fisher's Exact Test				.047	.024
Linear-by-Linear Association	4.897	1	.027		
N of Valid Cases	54				

a. 0 cells (0.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 8.96.

b. Computed only for a 2x2 table

d. Pendidikan dengan Daya Terima Makanan Pokok

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	4.694 <sup>a</sup>	2	.096
Likelihood Ratio	4.487	2	.106
Linear-by-Linear Association	3.451	1	.063
N of Valid Cases	54		

a. 3 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2.00.

**Test Statistics<sup>a</sup>**

		Tingkat Pendidikan
Most Extreme Differences	Absolute	.378
	Positive	.000
	Negative	-.378
Kolmogorov-Smirnov Z		1.035
Asymp. Sig. (2-tailed)		.235

a. Grouping Variable: Daya Terima Makanan Pokok

e. Pendidikan dengan Daya Terima Lauk Nabati

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	.198 <sup>a</sup>	2	.906
Likelihood Ratio	.208	2	.901
Linear-by-Linear Association	.128	1	.721
N of Valid Cases	54		

a. 3 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .89.

**Test Statistics<sup>a</sup>**

		Tingkat Pendidikan
Most Extreme Differences	Absolute	.110
	Positive	.110
	Negative	.000
Kolmogorov-Smirnov Z		.212
Asymp. Sig. (2-tailed)		1.000

a. Grouping Variable: Daya Terima Lauk Nabati



f. Pendidikan dengan Daya Terima Sayur

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	6.811 <sup>a</sup>	2	.033	.038	
Likelihood Ratio	7.985	2	.018	.025	
Fisher's Exact Test	7.101			.032	
Linear-by-Linear Association	5.107 <sup>b</sup>	1	.024	.027	.018
N of Valid Cases	54				

a. 1 cells (16.7%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.89.

b. The standardized statistic is 2.260.

g. Ekonomi Keluarga dengan Daya Terima Makanan Pokok

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	14.517 <sup>a</sup>	2	.001
Likelihood Ratio	12.272	2	.002
Linear-by-Linear Association	11.051	1	.001
N of Valid Cases	54		

a. 3 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1.83.

**Test Statistics<sup>a</sup>**

		Tingkat Ekonomi Keluarga
Most Extreme Differences	Absolute	.556
	Positive	.556
	Negative	.000
Kolmogorov-Smirnov Z		1.521
Asymp. Sig. (2-tailed)		.020

a. Grouping Variable: Daya Terima Makanan Pokok

h. Ekonomi Keluarga dengan Daya Terima Lauk Nabati

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	8.338 <sup>a</sup>	2	.015
Likelihood Ratio	7.686	2	.021
Linear-by-Linear Association	6.907	1	.009
N of Valid Cases	54		

a. 3 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .81.

#### Test Statistics<sup>a</sup>

		Tingkat Ekonomi Keluarga
Most Extreme Differences	Absolute	.590
	Positive	.590
	Negative	.000
Kolmogorov-Smirnov Z		1.135
Asymp. Sig. (2-tailed)		.152

a. Grouping Variable: Daya Terima Lauk Nabati

#### i. Ekonomi Keluarga dengan Daya Terima Sayur

##### Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	5.677 <sup>a</sup>	2	.059	.075	
Likelihood Ratio	5.982	2	.050	.063	
Fisher's Exact Test	5.732			.063	
Linear-by-Linear Association	.160 <sup>b</sup>	1	.689	.723	.415
N of Valid Cases	54				

a. 1 cells (16.7%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 4.48.

b. The standardized statistic is .400.

j. Kesukaan Makanan Pokok dengan Daya Terima Makanan Pokok

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	23.397 <sup>a</sup>	2	.000
Likelihood Ratio	19.292	2	.000
Linear-by-Linear Association	15.985	1	.000
N of Valid Cases	54		

a. 3 cells (50.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1.33.

**Test Statistics<sup>a</sup>**

		Tingkat Kesukaan Makanan Pokok
Most Extreme Differences	Absolute	.685
	Positive	.000
	Negative	-.685
Kolmogorov-Smirnov Z		1.788
Asymp. Sig. (2-tailed)		.003

a. Grouping Variable: Daya Terima Makanan Pokok

k. Kesukaan Lauk Nabati dengan Daya Terima Lauk Nabati

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)
Pearson Chi-Square	40.054 <sup>a</sup>	2	.000
Likelihood Ratio	20.291	2	.000
Linear-by-Linear Association	17.341	1	.000
N of Valid Cases	54		

a. 4 cells (66.7%) have expected count less than 5. The minimum expected count is .22.

**Test Statistics<sup>a</sup>**

		Tingkat Kesukaan Lauk Nabati
Most Extreme Differences	Absolute	.750
	Positive	.000
	Negative	-.750
Kolmogorov-Smirnov Z		1.443
Asymp. Sig. (2-tailed)		.031

a. Grouping Variable: Daya Terima Lauk Nabati

### 1. Kesukaan Sayur dengan Daya Terima Sayur

**Chi-Square Tests**

	Value	df	Asymp. Sig. (2- sided)	Exact Sig. (2- sided)	Exact Sig. (1- sided)
Pearson Chi-Square	11.910 <sup>a</sup>	2	.003	.002	
Likelihood Ratio	13.573	2	.001	.002	
Fisher's Exact Test	12.230			.002	
Linear-by-Linear Association	11.652 <sup>b</sup>	1	.001	.001	.000
N of Valid Cases	54				

a. 1 cells (16.7%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 3.67.

b. The standardized statistic is 3.413.



## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

### **A. Identitas Diri**

1. Nama Lengkap : Mislá Khusna Salsabillah
2. Tempat, Tanggal Lahir : Pati, 11 Februari 2000
3. Alamat Rumah : Jl. Bukit Beringin Lestari B 46
4. No. HP : 081226149592
5. Email : [misla.salsabilla@gmail.com](mailto:misla.salsabilla@gmail.com)

### **B. Riwayat Pendidikan**

1. Pendidikan Formal
  - a. Lulusan SDN Beringin 02 Tahun 2012
  - b. Lulusan SMP Negeri 16 Semarang Tahun 2015
  - c. Lulusan SMA Negeri 7 Semarang Tahun 2018
  - d. Sarjana Gizi Fakultas Psikologi dan Kesehatan UIN Walisongo Semarang 2023
2. Pendidikan Non Formal
  - a. Praktik Kerja Gizi di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Gondo Suwarno Ungaran

### **C. Pengalaman**

-

Semarang, 18 Maret 2023

Mislá Khusna Salsabillah

NIM : 1807026106