



Analisis Persepsi Sistem Penyelenggaraan Makanan Dengan Penerimaan Menu pada Siswi di SMA *Future Gate Boarding School*

Aisyah Qonita Ulya¹, Rusilanti², Mariani³

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik,
Universitas Negeri Jakarta

Abstrak

Received: 05 September 2025
Revised: 17 September 2025
Accepted: 28 September 2025

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara persepsi terhadap sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu makan pada siswi di SMA Future Gate Boarding School, sebuah sekolah berasrama yang menyediakan layanan makan institusional. Penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain cross sectional dan metode survei, melibatkan 30 responden yang dipilih melalui teknik proportionate stratified random sampling. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan observasi visual sisa makanan dengan metode Comstock. Uji validitas dan reliabilitas instrumen dilakukan untuk menjamin kualitas data. Hasil uji korelasi Spearman menunjukkan hubungan positif yang sangat lemah antara persepsi sistem penyelenggaraan makanan dan penerimaan menu ($r = 0,111$; $p = 0,559$), yang berarti tidak signifikan secara statistik. Meskipun secara umum sistem penyelenggaraan makanan dinilai cukup baik dari aspek input, proses, dan output, kurangnya keterlibatan ahli gizi serta ketidakteraturan siklus menu berpotensi mempengaruhi kepuasan dan asupan gizi siswi. Penelitian ini merekomendasikan perbaikan sistem perencanaan menu, pelibatan ahli gizi, dan peningkatan variasi serta kualitas makanan untuk meningkatkan penerimaan menu makan. Temuan ini menunjukkan bahwa faktor lain di luar persepsi sistem turut memengaruhi penerimaan makanan pada lingkungan sekolah berasrama.

Kata Kunci: Persepsi, Penyelenggaraan Makanan, Penerimaan Menu, Santri, Sekolah Berasrama

(*) Corresponding Author:

¹aisyah.qonitaaa@gmail.com,

²rusilanti@gmail.com,

³mariani.ikk09@gmail.com

How to Cite: Ulya, A., Rusilanti, R., & Mariani, M. (2025). Analisis Persepsi Sistem Penyelenggaraan Makanan Dengan Penerimaan Menu pada Siswi di SMA Future Gate Boarding School. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(10.D), 109-123. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/11808>

PENDAHULUAN

Di Indonesia, asupan yang baik merupakan bentuk implementasi dari Pedoman Gizi Seimbang. Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS) ini telah diimplementasikan di Indonesia sejak tahun 1955 merupakan realisasi dari rekomendasi Konferensi Pangan Sedunia di Roma tahun 1992. Pedoman tersebut menggantikan slogan “4 Sehat 5 Sempurna” yang telah diperkenalkan sejak tahun 1952 namun sudah tidak sesuai lagi dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi (IPTEK) dalam bidang gizi serta masalah dan tantangan yang dihadapi.

Diyakini dengan mengimplementasikan Pedoman Gizi Seimbang secara benar, semua masalah gizi dapat diatasi. Prinsip Gizi Seimbang terdiri dari 4 (empat) pilar yaitu konsumsi makan dengan beraneka ragam, pola hidup aktif dan berolahraga, menerapkan pola hidup bersih dan sehat, serta menjaga berat badan

ideal (Menteri Kesehatan 2014). Sumber bahan pangan yang beragam sangat dianjurkan karena makanan yang beragam dapat memberikan manfaat yang lebih terhadap kesehatan, karena terpenuhinya kecukupan energi, protein, lemak, vitamin dan mineral bagi kebutuhan gizi seseorang.

Pondok pesantren adalah salah satu lembaga pendidikan tertua di Indonesia dan menjadi pilihan yang diminati orang tua untuk menyekolahkan anak di pesantren agar mendapatkan materi pendidikan, agama dan kemandirian (Kemendikbud, 2016). Peserta didik yang mengenyam di sekolah pondok pesantren disebut dengan Santri, sekitar 1,38 juta santri bersekolah di pondok pesantren seluruh Indonesia yang bermukim (Kemenag, 2022). Dalam penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren, Kementrian Agama menyatakan bahwa penyediaan makanan untuk santri terdapat dua sistem, ada yang disediakan pondok dan ada juga yang disediakan sendiri oleh santri dengan cara memasak sendiri secara tradisional.

SMA *Future Gate Boarding School* merupakan salah satu sekolah di daerah Bekasi yang berbasis asrama dan didalamnya menggunakan sistem Penyelenggaraan makan yang disediakan dari pihak asrama bagi siswa dan guru oleh staff dapur. Dengan sistem ini, asrama dituntut untuk menyediakan pelayanan makan sebaik mungkin untuk memenuhi kebutuhan zat gizi para santri sehingga proses belajar mengajar tetap bisa berjalan dengan baik (Purwangintiyas Sulistiyo, 2013). Penyelenggaraan makanan di sekolah atau *school meal service* adalah pelayanan makanan yang menyajikan hidangan untuk anak-anak sekolah (Fadiati, 2011). Dalam penyelenggaraan makanan ini meliputi dari seluruh kegiatan input, proses dan output dari penyelenggaraan makanan itu sendiri (Ain, 2021).

Adanya penyelenggaraan makanan di sebuah pondok pesantren dapat memudahkan para santri atau murid dalam pemenuhan makan dan gizi disamping kegiatan santri yang sangat padat dibandingkan dengan murid di sekolah pada umumnya, karena mereka mengenyam pendidikan tambahan yaitu agama, selain mendapatkan ilmu umum tingkat sekolah. Penyelenggaraan makanan institusi bila memenuhi prinsip-prinsip dasar dapat menjadi sarana untuk peningkatan keadaan gizi pada anak di sekolah (Ain, 2021). Siswi atau Santri yang tinggal di asrama perlu diperhatikan asupan gizinya yaitu dengan mengadakan sistem penyelenggaraan makanan di asrama sekolah (Kasyful A'in 2019).

Pola makan santri sangat berkaitan dengan sistem penyelenggaraan makanan di asrama karena setiap hari santri hanya mengkonsumsi makanan dari menu yang disediakan oleh dapur asrama. Berdasarkan hal tersebut santri perlu mendapat perhatian tentang status kesehatannya. Hal ini disebabkan dari beberapa penelitian yang menyatakan ada keterkaitan antara konsumsi pangan santri dengan status gizi. Diacu dalam Damayanti 2008 pada penelitian ini menyebutkan bahwa terdapat hubungan pola konsumsi dengan status gizi para santri (Farida Wahyu Ningtyias, n.d.). Tri Budi Rahayu 2022 melakukan penelitian untuk melihat faktor-faktor yang berkaitan dengan status gizi remaja, dinyatakan persentase sumbangan pengaruh pola makan, aktivitas fisik, body image, dan depresi terhadap status gizi remaja putri yaitu sebesar 6,9% (Tri Budi Rahayu, 2022).

Gambaran sistem penyelenggaraan makan di asrama sudah dilakukan oleh Taqhi S, T dan Aisyah di pondok pesantren Hubulo Gorontalo tahun 2014 bahwa hasil dari proses penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan anggaran sampai dengan pendistribusian kepada santri terdapat kekurangan, tahap output

atau hasil dari penyelenggaraan makanan ini hanya menyediakan 50 % dari kebutuhan total santri seharusnya (Taqhi, 2014) Sebuah penelitian dilakukan di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi yang dihasilkan bahwa sistem penyelenggaraan makanan belum optimal, ditemui bahwa tidak ada perencanaan menu, menu yang disajikan kurang bervariasi. Tidak adanya siklus menu dalam penyelenggaraan makanan dapat menimbulkan rasa bosan pada santriwati dan staff sekolah, karena terdapat pengulangan dari bahan makanan yang ada (Choiriyah et al., 2021)

Sistem penyelenggaraan makanan di asrama belum sesuai dan mencukupi kebutuhan para santrinya. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di asrama politeknik ilmu pelayaran menunjukkan hasil bahwa kandungan protein makanan asrama belum dapat memenuhi tingkat kecukupan protein taruna, yang diduga karena besar porsi lauk yang dihidangkan kepada taruna dalam makanan asrama terlalu kecil (Sholehah, 2014). Hal ini diperkuat dengan penelitian yang dilakukan pada tahun 2018 di pondok pesantren di Kabupaten Jember bahwa hasil penelitian menunjukkan konsumsi energi masih kurang, dikarenakan selama ini belum ada ahli gizi yang terlibat sehingga tidak ada perhitungan konsumsi makanan berdasarkan kebutuhan para santri (Farida Wahyu Ningtyias, n.d.).

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Ahmad Sahl Sudrajat dan Tiurma Sinaga tahun 2016 menyatakan pengelolaan perencanaan menu kurang baik sehingga perlu pengelolaan terhadap dana yang diberikan sehingga mampu menghasilkan output berupa makanan yang sesuai dengan prinsip gizi. Hal ini juga disebabkan karena Pondok pesantren masih belum memperhatikan tentang sistem asupan makanan yang baik untuk santri, karena fokus utama adalah dalam proses pendidikan serta pengembangan sarana dan prasana fisik (Kusumawati Dewi, 2019).

Pada penelitian yang dilakukan di dua pondok pesantren yang berbeda di kabupaten Banyuwangi menunjukkan hasil terdapat perbedaan penerimaan remaja putri terhadap makanan yang disajikan di pondok pesantren. Pada hasil penerimaan makanan yang kurang baik mendorong kebiasaan baru murid untuk mengkonsumsi makanan di luar dari pondok pesantren. Yang membuat dampak negatif pada remaja karena kurangnya perhatian kandungan gizi yang didapat. Hasil penelitian ini menyarankan kepada pengelola pondok pesantren agar menyajikan makanan yang sehat, variasi menu dan memberikan larangan kepada santri untuk tidak membeli makanan di luar pesantren (Reny, P, A. Ni Wayan, A., Ni Luh, P., S. 2020).

Hasil wawancara dengan staff dapur di asrama *Future Gate Boarding School* ini didapati dalam Pengolahan makanan yang terjadi di SMA *Future Gate Boarding School* ini dilakukan oleh para staff dapur sekitar 4 orang dengan ketetapan; 2 orang pekerja tetap/tinggal di lingkungan asrama dan 2 orang pekerja tidak tetap dan berlokasi di dapur sekolah terletak di bagian belakang gedung asrama. Penyelenggaraan makan asrama ini menyediakan waktu makan dengan 3 kali waktu dalam sehari, kecuali di hari senin dan kamis yang memberlakukan puasa sunnah kepada murid dan staff. Didapati tidak ada ahli gizi dalam sistem penyelenggaraan makan asrama, perencanaan menu dibuat selama satu pekan berdasarkan rancangan yang dibuat oleh staff dapur yang piket pada pekan itu, setiap minggu menu akan berubah. Dalam penyelenggaraan makanan ini santri dapat melihat langsung proses pengolahan makanan serta pendistribusian makanannya,

pendisbustrian dilakukan dengan diwakilkan oleh salah seorang santri kemudian dibagikan kepada teman temannya.

Persepsi secara bahasa adalah peristiwa menyusun, mengenali, dan menafsirkan informasi sensori guna sehingga dapat memberikan gambaran dan pemahaman tentang lingkungan (Alizamar dan Couto Nasbahry, n.d.). Tiap santri mempunyai penilaian dan penerimaan yang berbeda dalam sistem penyelenggaraan makanan di asrama hal ini karena persepsi merupakan hal yang bersifat individu, walaupun stimulus yang diterima sama oleh orang – orang, namun setiap orang memiliki pengalaman dan kemampuan berfikir yang berbeda- beda (Sri Wahyu Andayani & Endang Wani Karyaningsi, 2017) dan karakteristik pribadi dari pelaku individu (Simbolon, 2007) sehingga hal ini akan mempengaruhi hasil cara pandang dari persepsi setiap individu.

Persepsi seseorang terhadap makanan merupakan suatu pemikiran yang mendasari seseorang untuk nantinya digunakan dalam memilih dan menggunakan atau mengkonsumsi jenis makanan apa yang diinginkan oleh konsumen itu sendiri (Sempati & & Lastariwati, 2017). Dalam penyelenggaraan makanan di SMA *Future Gate Boarding School* ini, santri tidak dapat memilih menu atau makanan yang ingin dikonsumsinya. Namun santri bisa menilai dan melihat proses dari pengolahan makanan yang akan dikonsumsinya.

Agar mampu mencukupi kebutuhan gizi dan pemenuhan makanan yang baik sesuai dengan kebutuhan, penyelenggara makan perlu memahami bagaimana persepsi dan tingkat penerimaan menu pada siswi. Penelitian ini berfokus kepada makanan yang tersedia bagi santri untuk dikonsumsi. Pemahaman yang baik mengenai persepsi dan penerimaan makanan akan memberikan masukan/saran yang tepat untuk memperbaiki sistem penyelenggaraan makanan di sekolah khususnya pondok pesantren. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di MTS Muhammad Amin Rajo Tiangso tahun 2020 dihasilkan bahwa terdapat hubungan antara persepsi dengan status gizi siswa di sekolah (Rusmimpong, 2021). Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melihat dan menganalisa terkait Persepsi Sistem Penyelenggaran Makanan Dengan Penerimaan Menu Siswi Di SMA *Future Gate Boarding School*. Selama ini belum pernah ada penelitian terkait Sistem Penyelenggaran Makan di SMA *Future Gate Boarding School*.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain *cross sectional*, yaitu penelitian yang mengamati dan mengukur variabel pada satu waktu untuk mengetahui hubungan antara persepsi sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu makan pada siswi SMA *Future Gate Boarding School* (Notoatmodjo, 2010). Teknik yang digunakan adalah survei, sebagaimana dikemukakan oleh Sugiyono (2013), di mana data diperoleh melalui kuesioner dan observasi langsung dengan metode Comstock untuk mengetahui daya terima menu. Populasi terdiri dari 181 siswi, dan sampel sebanyak 30 orang dipilih menggunakan teknik proportionate stratified random sampling sesuai dengan jumlah siswa di setiap kelas. Kriteria inklusi meliputi siswi yang tinggal di asrama, mendapat makanan lengkap, bersedia menjadi responden dengan menandatangani informed consent, dan mampu berkomunikasi dengan baik. Kriteria eksklusi adalah siswi yang sedang sakit, dirawat, atau berpuasa saat penelitian.

Uji validitas instrumen dilakukan melalui validitas isi dengan konsultasi kepada ahli (Dr. Rina Febriana, M.Pd dan Nur Riska, M.Si) serta validitas konstruk menggunakan korelasi Pearson Product Moment (Sugiyono, 2013). Dari 17 item, 16 dinyatakan valid. Reliabilitas diuji menggunakan rumus Alpha Cronbach dengan hasil 0,788, yang termasuk dalam kategori tinggi (Arikunto, 2014). Analisis data dilakukan secara deskriptif menggunakan SPSS 25 dengan output berupa nilai rata-rata, median, modus, standar deviasi, dan rentang. Untuk melihat hubungan antara persepsi sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu makan, dilakukan analisis bivariat menggunakan uji korelasi Spearman. Uji hipotesis dilakukan dengan melihat nilai signifikansi (Sig. 2-tailed), di mana hipotesis nol (H_0) ditolak jika $p < 0,05$ yang menunjukkan adanya hubungan signifikan antara kedua variabel (Sugiyono, 2013).

HASIL & PEMBAHASAN

Pengujian ini hanya memiliki satu hipotesis, yaitu adanya hubungan positif dan signifikan antara sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu makan pada siswi di SMA *Future Gate Boarding School*. Pengujian hipotesis dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan uji korelasi yang bertujuan untuk mengetahui Tingkat kekuatan hubungan antara variabel yang dinyatakan dengan koefisien (r), hubungan antara variabel X dan Y dapat bersifat positif atau negatif. Dasar pengambilan Keputusan adalah sebagai berikut: jika nilai signifikansi $< 0,05$, maka dinyatakan berkorelasi, sedangkan jika nilai signifikansi $> 0,05$, maka dinyatakan tidak berkorelasi, perhitungan uji korelasi ini dilakukan dengan bantuan program SPSS versi 25.

Uji koefisien korelasi dilakukan untuk mengukur dan menganalisis hubungan antara dua variabel, baik dari segi positif atau negatif maupun kekuatan hubungan variabel tersebut. Uji ini melihat tingkat kekuatan hubungan komponen persepsi sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu makan pada siswi di SMA *Future Gate Boarding School* tahun 2024. Dalam penelitian ini, hasil bivariat dihitung menggunakan Uji Korelasi Spearmann untuk melihat adanya hubungan antara Sistem Penyelenggaraan Makan dengan Penerimaan Menu siswa. Uji prasyarat normalitas tidak perlu dilakukan karena data berbentuk ordinal atau kategorik. Hasil perhitungan uji Korelasi Spearmann dapat dilihat pada Tabel 4.7.

Tabel 1. Hasil Perhitungan Uji Koefisien Korelasi

			sp_2	pm_2
Spearman's rho	sp_2	Correlation Coefficient	1.000	.111
		Sig. (2-tailed)	.	.559
		N	30	30
	pm_2	Correlation Coefficient	.111	1.000
		Sig. (2-tailed)	.559	.
		N	30	30

Berdasarkan Tabel 1, hasil uji korelasi Spearman menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara variabel penerimaan menu (pm_2) dan sistem

penyelenggaraan makan (sp₂). Koefisien korelasi Spearman sebesar 0,111 mengindikasikan hubungan yang positif tetapi lemah di antara kedua variabel ini. Artinya, penerimaan menu yang dilaksanakan dalam sekolah masih kurang baik dengan sistem penyelenggaraan makan yang dinilai oleh responden. Hal ini juga dibuktikan oleh nilai signifikansi (2-tailed) yang sangat besar, yaitu 0,559, yang berarti hubungan ini tidak signifikan secara statistik. Dari hasil analisis ini, dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang tidak erat antara persepsi penerimaan menu dan sistem penyelenggaraan makan.

Berdasarkan tabel 1, hasil uji korelasi *Spearman* menunjukkan bahwa hubungan yang signifikan antara variabel penerimaan menu (pm₂) dan sistem penyelenggaraan makan (sp₂). Koefisien korelasi *Spearman* sebesar 0,111 mengindikasikan hubungan yang positif tetapi lemah di antara kedua variabel ini, yang berarti bahwa jika nilai salah satu variabel meningkat, maka cenderung diikuti dengan peningkatan pada variabel lainnya. Tetapi, kekuatan hubungan tersebut tergolong sangat lemah, karena nilai koefisien korelasi berada mendekati nol. Nilai signifikansi statistik (*p-value*) sebesar 0,559 (lebih besar dari ambang signifikansi umum 0,05). Hal ini menunjukkan bahwa hubungan antara kedua variabel tersebut tidak signifikan secara statistik atau secara probabilistic, hubungan yang ditemukan kemungkinan besar terjadi secara kebetulan dan tidak mencerminkan hubungan yang nyata dalam populasi penelitian.

Persepsi responden terhadap sistem penyelenggaraan makanan tidak berkorelasi secara berarti dengan penerimaan menu makan. Rendahnya korelasi ini bisa disebabkan oleh beberapa faktor, seperti perbedaan dalam indikator penilaian pada masing-masing variabel, keragaman preferensi individu terhadap menu makanan, atau kurangnya integrasi antara perencanaan menu dan sistem distribusi makanan di lingkungan sekolah.

Berdasarkan hasil pengujian hipotesis di atas, dapat disimpulkan bahwa terdapat korelasi bersifat positif antara persepsi sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu makan, namun hubungan tersebut tidak signifikan dan lemah.

Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil pengolahan data yang telah dilakukan, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi hubungan antara persepsi Sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu makan di SMA *Future Gate Boarding School*. Hasil penelitian menunjukkan adanya hubungan positif antara sistem penyelenggaraan menu makanan dengan penerimaan menu makan pada siswi di SMA *Future Gate Boarding School*. Melalui uji analisis korelasi spearman diperoleh koefisien korelasi hitung sebesar 0,111 dan signifikansi sebesar 0,559. Berdasarkan penelitian ini, dapat dikatakan bahwa Tingkat hubungan persepsi Sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu makan pada siswi di SMA *Future Gate Boarding School* berada pada Tingkat hubungan yang positif namun lemah untuk kedua variabel ini. Dari hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa penerimaan menu yang dilaksanakan dalam sekolah SMA *Future Gate Boarding School* masih kurang baik dengan sistem penyelenggaraan yang dilaksanakan.

Pada variabel bebas (X) yaitu persepsi Sistem penyelenggaraan makanan dilihat dari indikator, diantaranya (1) *Input*; ketenagakerjaan, sarana, peralatan dan

perlengkapan, perencanaan menu, pembelian bahan makanan, penyimpanan bahan makanan memperoleh persentase hasil jawaban sebesar 3,95 (2) Proses; pengolahan makanan, memperoleh persentase hasil jawaban sebesar 3,50 (3) *Output*; pendistribusian makanan, memperoleh persentase hasil jawaban sebesar 3,72.

Persepsi terhadap sistem didapatkan dengan cara memberikan angket penelitian di asrama SMA *Future Gate Boarding School*. Berdasarkan pengumpulan data persepsi terhadap sistem, didapatkan rata-rata persepsi pada sistem input, proses dan output. Berdasarkan hasil yang diperoleh bahwa secara umum, sistem yang ada telah berjalan dengan cukup baik. Rata-rata skor yang diperoleh untuk aspek *input*, proses, dan *output* mengindikasikan bahwa sistem telah memenuhi standar yang diharapkan. Hal ini menunjukkan bahwa upaya yang telah dilakukan dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi sistem penyelenggaraan makan telah membuahkan hasil yang positif.

1. Kinerja Tenaga Kerja Dapur

Tenaga kerja atau petugas penyelenggaraan makanan di dapur Asrama dikepalai oleh dua orang petugas. Tenaga pengelola dibagi menjadi dua *shift*. Pada dapur asrama *Future Gate Boarding School* sudah dibedakan kelompok tenaga pengelola, tenaga pelaksana dan tenaga pembantu, hanya saja masih terdapat beberapa tenaga yang mendapat tugas ganda yang disebabkan karena kurangnya jumlah tenaga kerja. Menurut Manuntun Rotua dan Rohanta siregar dalam bukunya Manajemen Sistem penyelenggaraan makanan Institusi Dasar (2015), tenaga penjamah makanan dibagi menjadi 3 kelompok yaitu tenaga pengelola, tenaga pelaksana dan tenaga pembantu.

Tenaga pengelola merupakan tenaga yang harus ada dalam penyelenggaraan makanan institusi, diantaranya terdapat penyusun menu yang dikerjakan langsung oleh kepala dapur, kemudian standarisasi kualitas dikerjakan oleh tenaga dapur untuk memperhatikan kualitas bahan makanan. Untuk cita rasa yang dihasilkan sudah dikelola dengan baik oleh tenaga dapur. Kelompok kedua terdapat kelompok tenaga pelaksana yang meliputi tenaga pelaksana produksi makanan, semua aspek tersebut dilakukan oleh tenaga dapur asrama. Kelompok terakhir yang terdapat tenaga pembantu pelaksana terdiri dari membersihkan bahan makanan, memotong bahan makanan, membantu pekerjaan memasak dan membersihkan peralatan dapur asrama.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tenaga kerja yang ada di sistem penyelenggaraan makanan di SMA *Future Gate Boarding School* dinilai baik, tenaga kerja dapur dinilai memiliki kompetensi yang cukup baik dalam menjalankan tugasnya. Mereka mampu memproduksi makanan dengan kualitas yang baik dan mendistribusikannya sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan. Selain itu, tenaga kerja dapur juga telah menunjukkan komitmen yang tinggi terhadap kebersihan dan sanitasi, hal ini terlihat dari penerapan standar kebersihan yang baik dalam proses pengolahan makanan.

Tidak ahli gizi yang menangani kebutuhan santri, serta pembagian tugas untuk dapur tidak menentu ini yang menjadikan penyelenggaraan makanan belum memenuhi standar. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Farida (2018) yang meneliti tentang penyelenggaraan makanan pada Pondok Pesantren di Kabupaten Jember yang menunjukkan bahwa pengolahan makanan di Pondok Pesantren hanya sebatas pada memasak makanan sesuai dengan siklus menu, tidak

memperhatikan perhitungan kandungan gizi dari makanan yang diolah karena tidak tersedianya ahli gizi dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren tersebut. Hal ini juga dikukung oleh teori yang dikemukakan oleh (Rotua & Siregar, 2015) yang menyatakan Penyelenggara makanan yang menyediakan makanan untuk 75-100 orang memerlukan seorang ahli gizi dan beberapa juru masak dalam sistem penyelenggaraan yang ada. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Pelly (2021: 4), keterlibatan ahli gizi dalam perencanaan makanan sangat penting untuk memastikan bahwa menu yang disusun sesuai dengan kebutuhan dalam penyelenggaraan makanan. Hal ini dapat memberikan dampak positif terhadap pengelolaan dana, karena anggaran dapat disesuaikan dengan kebutuhan yang ada. Selain itu, pemenuhan tenaga kerja juga berkontribusi terhadap efektivitas dalam penyelenggaraan makanan.

2. Keadaan Sarana dan Prasarana

Berdasarkan hasil penelitian di dapur asrama *Future Gate Boarding School*, komponen penting dalam penyelenggaraan makanan disediakan seperti dalam kategori peralatan masak yang tersedia di dapur asrama meliputi, kompor memasak dalam keadaan bagus dan digunakan dengan baik. Dapur asrama memiliki panci dan wajan dalam ukuran besar dan masih dapat digunakan. Alat-alat lain yang masih dapat digunakan baik seperti talenan, parutan, pisau dalam berbagai jenis, macam-macam baskom atau mangkuk besar. Dapur tidak memiliki oven dalam ukuran besar yang dapat digunakan untuk proses memasak. Sendok yang dimiliki dapur asrama terdapat dalam berbagai jenis seperti sendok sayur, sendok lauk, sendok nasi dan sendok makan. Piring yang digunakan siswi untuk makan terdapat berbagai macam jenis, hal ini dikarenakan siswi diberikan hak untuk membawa piringnya sendiri bisa dalam bentuk wadah makanan atau piring melamin dan untuk piring penyajian makanan ditempatkan di dalam baskom besar yang terbuat dari plastik. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003, faktor peralatan berperan penting sebagai jalur atau media pengotoran terhadap makanan jika keadaan peralatan tidak sesuai dengan yang ditetapkan atau tidak memenuhi syarat Kesehatan

Menurut siswi SMA *Future Gate Boarding School*, dapur yang ada dinilai memadai untuk mendukung kegiatan pengolahan makanan. Ruang pengelolaan makanan yang luas, ventilasi yang baik, dan pencahayaan yang cukup memberikan kenyamanan bagi pekerja dan mendukung proses produksi yang higienis. Peralatan dapur yang tersedia juga dalam kondisi yang baik dan memadai untuk mendukung berbagai jenis pengolahan makanan sehingga akan mendukung kelancaran dari terselenggaranya makanan. Sama seperti penyelenggaraan makanan di Pesantren Ummul Mukminin yang dilakukan oleh Nurul Ilmi 2015, sarana dan prasana dalam penyelenggaraan makanan di pesantren ini terdapat kantor, ruang dapur, ruang penyimpanan bahan makanan kering, ruang persiapan bahan makanan, ruang pengolahan, ruang makan dan tempat pencucian alat makan serta tempat pembuangan sampah. Kelengkapan peralatan masak dan peralatan makan berperan dalam menunjang terciptanya makanan yang bersih dan hygiene.

3. Perencanaan Menu

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan SMA *Future Gate Boarding School* belum semuanya terpenuhi, sudah terdapat kebijakan institusi yang diterapkan dalam sistem penyelenggaraan makanan dari

mulai *input*, proses, dan *Output*. Sudah terdapat peraturan pemberian makan konsumen yang tersedia dalam bentuk jadwal pemberian makanan. Pada penelitian ini juga telah ditetapkan siklus menu yang digunakan.

Siklus menu makanan yang digunakan dalam sistem penyelenggaraan makanan di SMA *Future Gate Boarding School* adalah siklus menu tujuh hari. Dalam satu hari, pengelola asrama menyediakan tiga kali makan utama dan dua kali selingan. Hal ini sesuai dengan penjelasan yang ada dalam buku Manajemen Sistem penyelenggaraan makanan Institusi dasar oleh Manuntun Rotua (2015) bahwa struktur menu adalah ketentuan frekuensi pemberian makanan dan makanan selingan dalam sehari 3 kali pemberian makan dan 2 kali pemberian makanan selingan. dalam siklus menu tujuh hari yang dilakukan, masih terdapat beberapa pengulangan menu.

Terdapat variasi makanan pada menu yang dihidangkan untuk siswi seperti nasi, lauk hewani, dan sayur. Namun terdapat hal yang kurang dalam struktur menu, ialah tidak tersedianya buah pada saat waktu makan serta pengulangan menu dalam siklus menu 7 hari. Oleh karena itu, kesesuaian pada kebutuhan gizi siswi pun belum sesuai karena kurangnya buah dan tidak adanya ahli gizi.

Kegiatan perencanaan menu sangat penting dalam sistem pengelolaan makanan, karena menu sangat berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumber daya. Perencanaan menu harus disesuaikan dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan variasi bahan makanan. Menu yang seimbang diperlukan untuk Kesehatan. Hal ini sejalan dengan teori mengenai asupan gizi Penyelenggaraan makanan institusi bila memenuhi prinsip - prinsip dasar dapat menjadi sarana untuk peningkatan keadaan gizi pada anak di sekolah (Ain, 2021). Dalam perencanaan menu, pihak penyelenggaraan makanan seharusnya melakukan perhitungan kebutuhan santri dan membuat menu sesuai kebutuhan santri yang terdiri dari karbohidrat, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

4. Pengadaan Bahan Makanan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan adalah proses dalam penyediaan bahan makanan. Bahan makanan didapatkan dari pembelian yang dilakukan oleh penyelenggara makanan. Pembelian bahan makanan di SMA *Future Gate Boarding School* adalah pembelian secara rekanan dengan produsen pasar yang menyediakan bahan makanan. Petugas belanja yang ditetapkan dengan perencanaan menu yang dibuat. Pembelian dilakukan dengan memperhatikan kuantitas dan kualitas bahan makanan. Bahan makanann kering

Penyelenggara makanan di SMA *Future Gate Boarding School* telah berhasil memilih bahan baku yang berkualitas baik untuk diolah menjadi makanan. Bahan baku yang segar dan berkualitas akan menghasilkan makanan yang lebih lezat dan bergizi. Selain itu, sistem penyimpanan bahan baku yang baik juga membantu menjaga kualitas bahan baku sehingga dapat digunakan dalam waktu yang optimal. Hal ini seakan dengan fungsi dari penyimpanan bahan iadalah menyelenggarakan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat melayani dengan cepat, tepat dan aman digunakan dengan cara yang efisien.

Penelitian yang dilakukan pada Panti Asuhan Aisyiyah Kudus, penyelenggara makanan sudah menerapkan sistem penyimpanan yang berbeda untuk bahan basah dan kering. Penyimpanan bahan kering ditempatkan pada wadah yang tertutup dan disimpan di atas rak. Selain itu, panti juga memiliki lemari es dan

freezer, namun belum terdapat pengontrolan suhu pada ruang penyimpanann. Pengontrolan suhu diperlukan untuk menjaga kualitas bahan makanan (Kusumawati et al., 2021)

5. Proses Pengolahan dan Pendistribusian

Pengolahan makanan adalah suatu proses mengubah bentuk bahan makanan dari mentah menjadi makanan yang siap disajikan dan didalamnya terdapat proses penerapan panas atau tidak. Proses pengolahan makanan di SMA *Future Gate Boarding School* dinilai baik oleh siswi. Hal ini terlihat dari proses pengolahan di asrama sudah menggunakan kombinasi dari beberapa Teknik memasak, namun lebih dominan diolah dengan cara “menggoreng, menumis dan merebus”. Seperti yang dilakukan di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar yang masih dominan mengolah lauk dengan cara menggoreng, sedangkan variasi pengolahan bahan makanan dibutuhkan agar tidak timbul rasa bosan oleh santri (Ilmi et al., 2015).

Tenaga pengolah juga sudah menggunakan celemek/ *apron* memasak serta mencuci tangan sebelum menyentuh bahan makanan. Proses pengolahan makanan mengandalkan pengalaman dari juru masak. Pengolah menyiapkan 3 kali makanan untuk makan pagi, siang dan makan malam atau makan sahur, dan makan siang bagi yang tidak berpuasa. Proses pengolahan makanan dilakukan dengan baik, menghasilkan hidangan yang menarik dan lezat. Waktu penyajian makanan juga tepat, sehingga makanan dapat dinikmati dalam kondisi yang masih segar. Proses pendistribusian makanan dilakukan secara efisien dan terorganisir, sehingga makanan dapat sampai ke konsumen dalam kondisi yang baik.

Saat pendistribusian makanan yang dilakukan oleh SMA *Future Gate Boarding School* yaitu makan pagi pada pukul 06.30 WIB, makan siang pukul 12.30 WIB, dan makan malam pukul 19.00 WIB. Pada penyajian makanan ini dilaksanakan secara Bersama-sama di dapur dan ruang makan. Petugas piket dapur adalah siswi asrama yang ditunjuk dan bergilir untuk membantu proses distribusi makanan. Petugas piket memiliki tugas untuk mendistribusikan lauk kepada siswi lainnya, sedangkan untuk nasi dan sayur boleh diambil sesuai dengan keinginan. Makanan disajikan di piring makan, dan setelah makan anak-anak wajib untuk mencuci alat makan dan mengembalikan ke tempat penyimpanan alat makan.

Pendistribusian makanan di SMA *Future Gate Boarding School* menggunakan sistem gabungan (sentralisasi dan desentralisasi). Dimana ketika selesai diolah akan dibagi dan disajikan dalam alat makan di ruang makan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di asrama atlet sepak bola SMPIT Taruma Babelan pada tahun 2023 ini didapatkan pendistribusian dilakukan dengan sentralisasi guna mencegah jeda waktu yang lama antara proses pengolahan dengan distribusi makanan. Dan desantralisasi yang dilakukan hanya untuk membagikan makanan diluar dari ruang pengolahan atau dapur. (Rika Widianita, 2023)

Pada variabel terikat Y yaitu penerimaan menu makanan pada SMA *Future Gate Boarding School* dilakukan dengan pengamatan visual dari sisa makanan 5 poin; penuh 100 %, sisa $\frac{3}{4}$ atau dihabiskan 25 %, sisa $\frac{1}{2}$ atau dihabiskan 50%, sisa $\frac{1}{4}$ atau dihabiskan 75% dan habis 100 %. Metode Comstock dihitung dengan cara menjumlahkan keseluruhan makan siswi selama 15 kali makan besar, kemudian dirata-rata dan dikalikan 100% kemudian hasilnya diinterpretasikan menjadi daya terima baik (sisa makanan kurang dari 80% maka dikatakan tidak diterima dan lebih

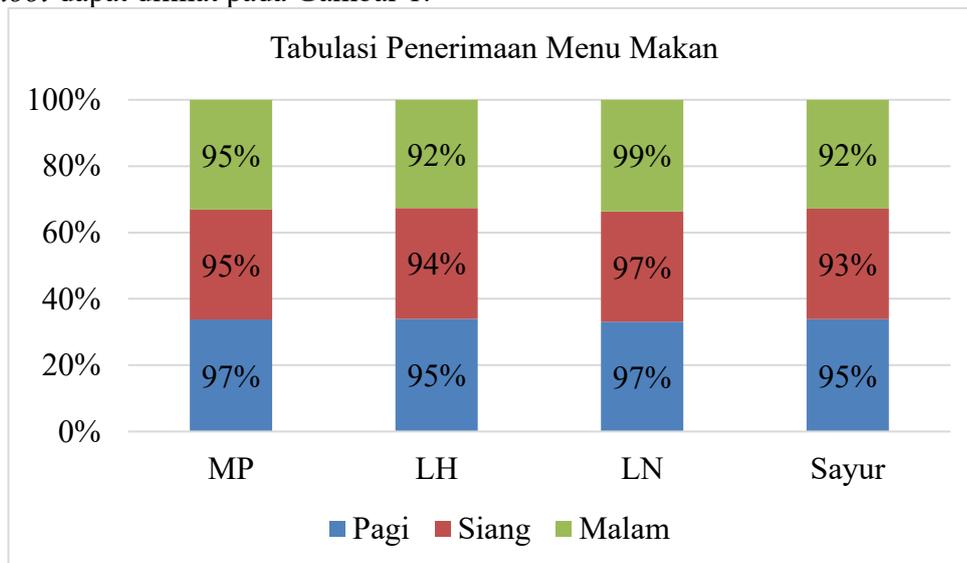
dari 80% dapat dikatakan diterima) pada menu makanan yang disusun dapat dilihat pada tabel 2.

Berikut pada Tabel 2 merupakan susunan menu makan dalam satu minggu.

Tabel 2. susunan menu makan dalam satu minggu

Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat
Pagi	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih
	Telur Balado	Tahu Kecap	Nugget ayam	Ikan Tongkol	Telur dadar Kecap + Kerupuk
	Sop	Bihun	Bihun	Tumis Sawi Putih	
Siang	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih
	Telur Balado	Ikan Tongkol	Ayan Kentucky	Tahu Sosis	Teri Kacang
	Tumis Tauge	Sayur Lodeh	-	Tumis Sawi Putih	Sayur Asem
Malam	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih	Nasi Putih
	Daging Semur	Tempe Orek	Oseng Tahu Sosis	Cumi Balado	Cumi Balado
	Tumis Jamur	Sayur Labu	Cah Kangkung	Sayur Sop	Sayur Sop

Analisis dilakukan secara deskriptif menggunakan tabel distribusi frekuensi dan presentase pada masing-masing kelompok, untuk mengetahui karakteristik subjek penelitian, yang kemudian ditampilkan dalam bentuk diagram batang. Persentase penerimaan menu makan pada siswi di SMA *Future Gate Boarding School* dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Tabulasi Penerimaan Menu Makanan

Berdasarkan Gambar 1, dapat disimpulkan bahwa secara umum penerimaan menu makan di SMA *Future Gate Boarding School* cukup tinggi. Kriteria penerimaan menu makan yang digunakan dalam penelitian ini adalah jika sisa makanan kurang dari 80%, maka menu tersebut dianggap tidak diterima, sedangkan jika lebih dari 80% maka menu tersebut dianggap diterima. Penerimaan terhadap makanan pokok secara konsisten tinggi yaitu <80% sisa makanan pada semua waktu makan. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di SMA *Future Gate Boarding School* pada tahun 2024 ini didapatkan rata-rata daya terima berdasarkan kelompok makanan untuk makanan pokok 95,66%, lauk hewani 93,66%, lauk nabati 97,66% dan sayuran 93,33%. Sedangkan daya terima berdasarkan waktu makan didapatkan rata-rata untuk makan pagi 96%, untuk makan siang 94,75%, dan untuk makan malam 94,5%. Hal ini menunjukkan bahwa siswa secara umum merasa puas dengan jenis dan porsi makanan pokok yang disediakan.

Penerimaan terhadap lauk hewani dan lauk nabati cenderung lebih bervariasi dibandingkan dengan makanan pokok. Meskipun secara umum cukup tinggi, namun terdapat fluktuasi pada setiap waktu makan. Hal ini mengindikasikan bahwa siswa mungkin memiliki preferensi yang berbeda-beda terhadap jenis lauk yang disajikan. Kemudian, penerimaan terhadap sayuran juga cukup tinggi, namun cenderung lebih rendah dibandingkan dengan makanan pokok dan lauk hewani. Hal ini mungkin disebabkan oleh beberapa faktor, seperti kurangnya variasi jenis sayuran atau cara pengolahan yang kurang menarik.

Hal penelitian ini sejalan dengan penelitian di Asrama Pondok Pesantren Darussalam Tarbiyah Islamiyah Aur Duri Sumani pada tahun 2019 menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan menu makanan dari pondok adalah sebesar 85,87% pada kategori lauk hewani dan daya terima berdasarkan kelompok pada waktu makan tertinggi 88,4% dengan kirsaran sisa makanan 11,6%. Secara umum subjek menyatakan suka terhadap menu yang disediakan atau dapat dikatakan menu dapat diterima oleh murid asrama sekolah (Mardhiyah, 2019). Hal mengenai penerimaan menu makanan ini dipengaruhi oleh banyak faktor salah satunya adalah tingkat kesukaan terhadap menu makanan yang disediakan. Sebagian besar remaja putri di SMA *Future Gate Boarding School* menyukai menu cumi balado, ayam goreng, Penyajian makanan yang bervariasi juga mempengaruhi remaja putri untuk menerima menu makan yang tersedia (Faktor nafsu makan, Hal-hal dominan yang dapat mempengaruhi munculnya sisa makanan adalah rasa makanan yang tersaji. Hal ini sejalan dengan penelitian di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi, rasa pada makanan lebih berpengaruh terhadap penerimaan dibandingkan dengan aroma. Rasa makanan merupakan faktor penentu dalam makanan, karena komponen lain seperti aroma dan tekstur menentukan rasa makanan yang disajikan. (Choiriyah et al., 2021).

6. Hubungan antara Persepsi Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Penerimaan Menu Makan

Persepsi timbul dari pengetahuan, yaitu memberikan sumbangan dalam pemahaman terhadap persepsi (benar salah, baik buruk, dan positif negatif). Dalam penelitian ini persepsi remaja putri adalah persepsi terhadap sistem penyelenggaraan makanan di asrama. Berdasarkan hasil perhitungan pada Tabel 4.7, diperoleh bahwa tidak ada hubungan antara persepsi Sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu siswi di SMA *Future Gate Boarding School*.

Penelitian ini menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan yang signifikan antara persepsi remaja putri terhadap sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu makanan mereka. Temuan ini mungkin tampak kontradiktif, mengingat kita sering berasumsi bahwa semakin baik persepsi seseorang terhadap suatu sistem, semakin besar kemungkinan mereka akan menerima hasil dari sistem tersebut. Namun, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa faktor lain mungkin lebih dominan dalam mempengaruhi penerimaan makanan di kalangan remaja putri. Hal ini terlihat oleh penerimaan makanan yang disebabkan banyak faktor, antara lain; penyelenggara makanan asrama merupakan sumber utama siswi mendapatkan makanan pokok, sehingga siswi di SMA *Future Gate Boarding School* menerima makanan dengan terpaksa. Dalam penelitian oleh Astutik 2020 tentang penerimaan remaja di pesantren BM Kabupaten Banyuwangi menunjukkan bahwa santri memiliki nafsu makan yang kurang namun tetap menerima makanan. Selain itu SMA *Future Gate Boarding School* memiliki peraturan untuk melarang siswi membeli makanan dari luar sekolah, tidak tersedia kantin dan koperasi (Astutik et al., 2020).

Salah satu permasalahan utama dalam sistem penyelenggaraan makanan di SMA *Future Gate Boarding School* adalah tidak adanya siklus menu yang terstruktur. Hal ini menyebabkan variasi menu yang terbatas dan kurangnya perencanaan gizi yang matang. Akibatnya, kebutuhan gizi siswa, terutama serat, mungkin tidak terpenuhi secara optimal. Kurangnya ahli gizi di dapur juga menjadi kendala dalam penyusunan menu yang baik. Petugas dapur sering kali menyusun menu secara spontan tanpa mempertimbangkan kebutuhan gizi yang seimbang. Hal ini menunjukkan bahwa sekolah perlu memberikan perhatian lebih terhadap aspek gizi dalam penyelenggaraan makanan.

Sistem penyelenggaraan makanan di sekolah tersebut juga belum sepenuhnya memenuhi standar gizi yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan. Konsep "Isi Piringku" yang menekankan pentingnya keseimbangan antara makanan pokok, lauk pauk, dan sayuran belum sepenuhnya diterapkan dalam penyusunan menu. Akibatnya, siswa mungkin kekurangan asupan nutrisi tertentu, seperti serat. Beberapa implikasi dan rekomendasi yang peneliti sarankan adalah sekolah perlu mengembangkan sistem perencanaan menu yang lebih baik dengan melibatkan ahli gizi. Siklus menu yang bervariasi dan seimbang akan membantu memenuhi kebutuhan gizi siswa dan meningkatkan penerimaan mereka terhadap makanan.

Kemudian, sekolah juga perlu memberikan pelatihan kepada petugas dapur mengenai prinsip-prinsip gizi yang baik dan cara menyusun menu yang seimbang. Lakukan evaluasi secara berkala terhadap sistem penyelenggaraan makanan untuk mengidentifikasi masalah dan mencari solusi yang tepat serta libatkan siswa dalam proses perencanaan menu untuk mengetahui preferensi mereka dan meningkatkan penerimaan mereka terhadap makanan yang disajikan. Meskipun tidak terdapat hubungan langsung antara persepsi siswa terhadap sistem penyelenggaraan makanan dengan penerimaan menu, namun kualitas penyelenggaraan makanan sangat mempengaruhi kesehatan dan pertumbuhan siswa. Oleh karena itu, perlu dilakukan perbaikan pada sistem penyelenggaraan makanan di SMA *Future Gate Boarding School* untuk memastikan bahwa semua siswa mendapatkan asupan nutrisi yang cukup dan seimbang.

KESIMPULAN

Hasil analisis korelasi *Spearman* menunjukkan adanya hubungan yang bersifat positif tetapi tidak signifikan antara persepsi terhadap sistem penyelenggaraan makanan dan tingkat penerimaan menu, dengan nilai koefisien korelasi sebesar 0,111 dan signifikansi sebesar 0,559. Hal ini mengindikasikan bahwa meskipun kecenderungan hubungan antara kedua variabel ada, kekuatannya sangat lemah dan tidak cukup kuat secara statistik untuk menyimpulkan adanya hubungan yang bermakna. Oleh karena itu, dapat diasumsikan bahwa faktor lain seperti preferensi individu, kebiasaan makan, dan kondisi kesehatan kemungkinan memiliki pengaruh yang lebih besar terhadap penerimaan menu dibandingkan dengan sistem penyelenggaraan makanan itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Ain, K. (2021). Analisis Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kecukupan Energi, Dan Status Gizi Pada Siswi Yang Tinggal Di Asrama Smp-Sma Semesta *Bilingual Boarding School. Nutrition and Food Research*, 44(1), 31–44.
- Alizamar dan Couto Nasbahry. (n.d.). *Psikologi Persepsi & Desain Infortviasi* (edisi pertama 2016). Media Akademi
- 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). <https://jurnal.poltekmfh.ac.id/index.php/JPKIK/article/view/50/36>
- Badan Pusat Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. (2016). Kamus Besar Bahasa Indonesia. Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset Dan Teknolohi Republik Indonesia.
- Choiriyah, S., Sholichah, F., Program Studi Gizi, W., & Psikologi dan Kesehatan, F. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi Dan Status Gizi Santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi (*Breakfast Service Management and Nutritional Status at Mbah Rumi Islamic Boarding School*). 44(1), 31–44.
- Fadiati, A. (2011). No Title. In *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses* (p. 4).
- Farida Wahyu Ningtyias, I. P. I. S. W. A. S. M. A. N. A. H. (n.d.). *Gambaran Penyelenggaraan Makan Di Pesantren Jember*.
- Ilmi, N., Dachlan, D. M., Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, P., & Sakit Wahidin Sudiro Husodo Makassar, R. (2015). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar. *Repository Universitas Hasanuddin*, 1–11. <https://www.onesearch.id/Record/IOS5831.123456789-10640/Description>
- Kusumawati Dewi 2019. (2019). *Pengaruh Intervensi Gizi Seimbang Terhadap Perilaku Gizi, Status Gizi Dan Status Hidrasi Santri Pondok Pesantren Darusalam Bogor*.
- Kusumawati, D., Septiani, & Purbowati. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus. *Jurnal Medika Indonesia*, 2(2), 29–36. <https://ejr.umku.ac.id/index.php/JMI/article/view/1954>
- Mardhiyah, A. (2019). *Daya Terima Ditinjau Dari Presepsi Terhadap Cita Rasa Makanan dan Analisis Biaya Makanan Santriwan di Asrama Pondok*

- Pesantren Darussalam Tarbiyah Islamiyah Aur Duri Kabupaten Solok Pada Tahun 2019. Poltekkes Kemenkes Padang, 87.
- Maya, A., Rahmi, K., & Laili, S. (2017). Penerimaan Manula Terhadap Menu Makanan di Panti Jompo Rumoh Seujahtera Geunaseh Sayang Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 2.
- Purwangingtiyas Sulistiyo. (2013). Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.
- Rika Widianita, D. (2023). Analisis Penyelenggaraan Makanan dan Daya Terima Makanan Terhadap Tingkat Kecukupan Energi Dan Karbohidrat di Asrama Atlet Sepak Bola Smpit Taruma Babelan Skripsi. In *AT-TAWASSUTH: Jurnal Ekonomi Islam*: Vol. VIII (Issue I).
- Rotua, M., & Siregar, R. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaran Makanan Institusi Dasar*. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Rusmimpong, H. U. R. (2021). Hubungan Persepsi, Sikap Dan Kebiasaan Makan Dengan Status Gizi Siswa Di Mts Muhammad Amin Rajo Tiangso Jangkat Timur. *Journal Health and Science; Gorontalo Journal Health & Science Community*, 5.
- Sempati, G. P. H., & Lastariwati, B. (2017). Persepsi dan Perilaku Remaja Terhadap Makanan Tradisional Dan Makanan Modern. *Journal Of Culinary Education and Technology*, 6(4).
- Sholehah, H. (2014). Hubungan Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kecukupan Energi Dan Protein Taruna Di Asrama Politeknik Ilmu Pelayaran Semarang. *Jurnal Giizi UNIMUS*, 13–17.
- Simbolon, M. (2007). persepsi dan kepribadian. *Jurnal Ekonomis*, 52–56. <https://doi.org/https://doi.org/10.58303/jeko.v1i1.516>
- Sinaga, T., Koesharto, C. M., Sulaeman, A., & Setiawan, B. (n.d.). Kualitas Sarapan Menu Sepingguan, Daya Terima, Tingkat Kesukaan, dan Status Gizi Siswa Sekolah Dasar. in *February* (Vol. 35, Issue 1).
- Sri Wahyu Andayani & Endang Wani Karyaningsi. (2017). Pengaruh Persepsi Terhadap Perilaku Makan Pagi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 2.2. <https://doi.org/https://doi.org/10.30738/sosio.v2i2.551>
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Alfabeta
- Taqhi, ST. A. (2014). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2(1), 241–247.
- Tri Budi Rahayu, dan F. (2022). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Status Gizi Remaja Putri. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 6, 46–51.