

Hubungan Daya Terima dan Kepuasan Pelayanan Makanan dengan Sisa Makanan pada Program Makan Bergizi Gratis di MTs Negeri 1 Tuban

Relationship Between Food Acceptability and Food Service Satisfaction with Food Waste in the Free Nutritious Meal Program at MTs 1 Tuban

Faidlun Ni'matin Nadhifa*¹, Dwi Kurnia Purnama Sari¹

¹, Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama

Email: nadiazww@gmail.com

ABSTRAK

Sisa makanan merupakan salah satu tolok ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi. Tingginya sisa makanan pada program makan bergizi gratis (MBG) di sekolah menunjukkan bahwa asupan gizi siswa belum terpenuhi secara optimal. Penelitian ini bertujuan menganalisis hubungan daya terima makanan dan kepuasan pelayanan makanan terhadap sisa makanan pada Program MBG di MTs Negeri 1 Tuban. Desain penelitian adalah analitik korelasional dengan pendekatan cross sectional. Sebanyak 272 siswa kelas VII, VIII, dan IX dipilih melalui teknik stratified random sampling. Data daya terima dan kepuasan pelayanan dikumpulkan menggunakan kuesioner, sedangkan sisa makanan diukur dengan metode Comstock. Analisis data menggunakan uji korelasi Spearman. Hasil menunjukkan mayoritas siswa memiliki daya terima yang baik, yakni 41,2% menyatakan puas dan 37,1% sangat puas. Sebesar 78,3% siswa memiliki sisa makanan dalam kategori sedikit (<20%) dan 21,7% masuk kategori banyak (≥20%). Terdapat hubungan signifikan antara daya terima makanan dengan sisa makanan ($r = -0,763$; $p = 0,000$) dan antara kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan ($r = -0,625$; $p = 0,000$). Daya terima dan kepuasan pelayanan makanan berperan penting dalam menekan sisa makanan. Peningkatan variasi menu dan kualitas pelayanan diperlukan untuk mengoptimalkan keberhasilan program MBG.

Kata kunci— daya terima makanan, kepuasan pelayanan, makan bergizi gratis, sisa makanan

ABSTRACT

Food waste is a key indicator of institutional food service success. High levels of food waste in school-based free nutritious meal programs (MBG) indicate that students' nutritional needs are not being optimally met. This study aimed to analyze the relationship between food acceptability and food service satisfaction with food waste in the MBG Program at MTs Negeri 1 Tuban. A correlational analytic design with a cross-sectional approach was applied. A total of 272 students from grades VII, VIII, and IX were selected using stratified random sampling. Food acceptability and service satisfaction were measured with questionnaires, while food waste was assessed using the Comstock method. Data were analyzed using Spearman correlation. Results showed that the majority of students had good food acceptability, with 41.2% satisfied and 37.1% very satisfied. Food waste was categorized as low (<20%) in 78.3% of students and high (≥20%) in 21.7%. Significant relationships were found between food acceptability and food waste ($r = -0.763$; $p = 0.000$) and between food service satisfaction and food waste ($r = -0.625$; $p = 0.000$). Food

acceptability and service satisfaction are key factors in reducing food waste. Improving menu variety and service quality is essential to optimize the effectiveness of the MBG program.

Keywords— *food acceptability, food service satisfaction, food waste, free nutritious meal program*

PENDAHULUAN

Permasalahan sisa makanan pada institusi pendidikan menjadi perhatian serius dalam upaya peningkatan status gizi remaja. Sisa makanan didefinisikan sebagai makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah selesai makan, dan keberadaannya mencerminkan rendahnya konsumsi aktual siswa terhadap makanan yang disajikan (Muthmainnah *et al.*, 2025). Kementerian Kesehatan RI menetapkan bahwa batas toleransi sisa makanan yang masih dapat dikategorikan baik adalah kurang dari atau sama dengan 20%; apabila melebihi angka tersebut, penyelenggaraan makanan dianggap belum berhasil (Kemenkes RI, 2018).

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu kebijakan pemerintah Indonesia dalam mendukung pemenuhan gizi anak sekolah. Program ini diharapkan mampu meningkatkan asupan zat gizi harian siswa, memperbaiki konsentrasi belajar, sekaligus mengurangi disparitas gizi di lingkungan pendidikan. Namun, efektivitas program sangat bergantung pada seberapa besar makanan yang disajikan benar-benar dikonsumsi oleh

siswa. Tingginya sisa makanan tidak hanya menunjukkan kegagalan pemenuhan gizi, tetapi juga menimbulkan pemborosan biaya penyelenggaraan yang seharusnya dapat dimanfaatkan secara lebih optimal.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa sisa makanan pada program pemberian makanan di sekolah masih relatif tinggi. Penelitian Putri dan Andriani (2023) menemukan rata-rata sisa makanan siswa sekolah menengah pertama mencapai lebih dari 20%, yang disebabkan oleh ketidaksesuaian menu dengan selera siswa. Temuan serupa dilaporkan oleh Marfuah *et al.* (2022), yang mendokumentasikan tingkat sisa makanan pada program pemberian makan di sekolah berada dalam kategori sedang hingga tinggi, yakni berkisar antara 21% hingga 40%.

Daya terima makanan merupakan faktor utama yang memengaruhi jumlah makanan yang dikonsumsi. Aspek organoleptik seperti rasa, aroma, penampilan, dan tekstur menjadi penentu apakah siswa bersedia menghabiskan makanan yang tersaji (Nuryani *et al.*, 2021). Selain itu, kepuasan terhadap pelayanan makanan turut berperan

penting, meliputi ketepatan waktu distribusi, kebersihan wadah, variasi menu, serta sikap petugas dalam melayani (Wulandari *et al.*, 2021). Kedua faktor ini saling berkaitan dan secara bersama-sama berkontribusi terhadap banyak sedikitnya sisa makanan yang dihasilkan.

Observasi awal di MTs Negeri 1 Tuban mengindikasikan masih ditemukannya sisa makanan yang relatif lebih tinggi dibandingkan sekolah penerima MBG lainnya di wilayah tersebut. Kondisi ini dikaitkan dengan variasi menu yang terbatas, pengulangan jenis lauk pada hari-hari tertentu, serta beberapa aspek pelayanan yang belum sepenuhnya memenuhi harapan siswa. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara daya terima makanan dan kepuasan pelayanan makanan terhadap sisa makanan pada Program MBG di MTs Negeri 1 Tuban, sehingga hasilnya dapat menjadi bahan evaluasi bagi pengelola program dalam meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan.

METODE

Penelitian ini menggunakan desain analitik korelasional dengan pendekatan cross sectional, dimana pengumpulan data variabel independen dan dependen dilakukan secara bersamaan dalam satu waktu. Populasi dalam penelitian ini

adalah seluruh siswa MTs Negeri 1 Tuban yang menerima program Makan Bergizi Gratis (MBG), yang terdiri atas siswa kelas VII, VIII, dan IX dengan jumlah total 924 siswa. Besar sampel ditentukan menggunakan rumus Lemeshow dengan koreksi populasi terbatas, dengan taraf kepercayaan 95% ($Z = 1,96$), proporsi kejadian yang diharapkan ($P = 0,5$), dan tingkat presisi ($d = 0,05$). Berdasarkan perhitungan tersebut diperoleh jumlah sampel awal sebesar 384 responden, yang kemudian dikoreksi menggunakan rumus koreksi populasi terbatas sehingga diperoleh jumlah sampel akhir sebesar 271,5 yang dibulatkan menjadi 272 siswa. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan stratified random sampling dengan alokasi proporsional pada setiap tingkatan kelas, agar jumlah sampel yang diambil proporsional terhadap jumlah populasi di masing-masing kelas.

Variabel independen dalam penelitian ini adalah daya terima makanan dan kepuasan pelayanan makanan. Daya terima makanan diukur menggunakan kuesioner yang mencakup aspek rasa, penampilan, tekstur, dan aroma makanan, dengan skala penilaian menggunakan metode Importance Performance Analysis (IPA). Kepuasan pelayanan makanan diukur melalui kuesioner yang mencakup aspek

distribusi makanan, variasi menu, dan bukti fisik penyajian. Variabel dependen adalah sisa makanan, yang diukur menggunakan formulir Visual Comstock. Metode Comstock memungkinkan pengamat untuk memperkirakan persentase sisa makanan secara visual melalui enam kategori skor: 0% (habis), 25%, 50%, 75%, 95%, dan 100% (tidak dimakan sama sekali). Sisa makanan dikategorikan menjadi sedikit apabila kurang dari 20% dan banyak apabila 20% atau lebih (Kemenkes RI, 2018).

Instrumen penelitian telah melalui uji validitas dan reliabilitas sebelum digunakan. Pengumpulan data dilakukan langsung di sekolah dengan terlebih dahulu memperoleh persetujuan responden melalui lembar informed consent. Analisis data mencakup analisis univariat untuk mendeskripsikan distribusi frekuensi masing-masing variabel, dan analisis bivariat menggunakan uji korelasi Spearman untuk mengetahui hubungan antara dua variabel yang berskala ordinal. Nilai signifikansi yang digunakan adalah $p < 0,05$ dengan tingkat kepercayaan 95%. Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan etik dari Lembaga Etik Penelitian Kesehatan IIKNU Tuban dengan nomor 299/0084223523/LEPK.IIKNU/II/2026.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik responden

Responden dalam penelitian ini adalah 272 siswa MTs Negeri 1 Tuban yang terdistribusi merata pada tiga jenjang kelas.

Tabel 1. Distribusi frekuensi jenjang kelas di MTs Negeri 1 Tuban

Kelas	Frekuensi	Persentase
VII	89	32,7%
VIII	92	33,8%
IX	91	33,5%
Total	272	100%

Ditinjau dari kelompok usia, sebagian besar responden:

Tabel 2. Distribusi Usia di MTs Negeri 1 Tuban

Usia	Persentase
12	1,1%
13	32,0%
14	35,7%
15	25,0%
16	6,3%
Total	100%

Distribusi usia ini sesuai dengan karakteristik remaja tahap awal yang berada pada masa pertumbuhan aktif dan memiliki kebutuhan gizi yang relatif tinggi.

Analisis Univariat

1. Daya Terima pada Program Makan Bergizi Gratis di MTs 1 Tuban

Tabel 3. Distribusi frekuensi daya terima pada program MBG di MTs 1 Tuban

Daya Terima	n	%
Sangat tidak puas	25	9,2
Tidak puas	34	12,5
Puas	112	41,2
Sangat puas	101	37,1
Jumlah	272	100

Berdasarkan Tabel 1, distribusi daya terima siswa menunjukkan bahwa hampir setengah responden berada pada

kategori puas sebanyak 112 siswa (41,2%).

Data memperlihatkan bahwa lebih dari tiga perempat responden memberikan penilaian positif terhadap makanan yang disajikan. Tingginya daya terima ini menunjukkan bahwa secara umum makanan dalam program MBG di MTs Negeri 1 Tuban sudah memenuhi harapan siswa dari sisi organoleptik. Aspek penampilan makanan, termasuk warna yang cerah dan potongan bahan makanan yang rapi, memperoleh respons baik dari sebagian besar siswa. Demikian pula dengan tekstur nasi dan konsistensi lauk pauk yang dinilai sesuai. Namun, sebagian kecil siswa yang menyatakan tidak puas atau sangat tidak puas perlu mendapat perhatian, karena kelompok ini berpotensi menghasilkan sisa makanan dalam jumlah besar.

Daya terima makanan mencerminkan kemampuan dan kemauan seseorang untuk mengonsumsi hidangan yang disajikan. Faktor rasa merupakan penentu utama, mengingat remaja cenderung memiliki preferensi rasa yang kuat dan spesifik. Penelitian Yulinar (2020) di pondok pesantren menunjukkan bahwa ketidakpuasan terhadap warna dan aroma lauk hewani serta nabati menjadi faktor dominan rendahnya daya terima makanan. Kondisi serupa juga dilaporkan oleh Velawati *et al.* (2021), yang menemukan bahwa

ketidaksesuaian antara cita rasa yang disajikan dengan preferensi santri berkontribusi signifikan terhadap peningkatan sisa makanan

2. Kepuasan Pelayanan Makanan pada Program MBG

Tabel 4. Distribusi frekuensi kepuasan pelayanan makanan pada program MBG

Kepuasan pelayanan makanan	n	%
Sangat tidak puas	13	4,8
Tidak puas	59	21,7
Puas	156	57,4
Sangat puas	44	16,2
Jumlah	272	100

Berdasarkan Tabel 2, sebagian besar siswa menyatakan puas terhadap pelayanan makanan pada program MBG yaitu sebanyak 156 siswa (57,4%).

Secara keseluruhan, 73,6% siswa memberikan penilaian positif terhadap pelayanan makanan. Aspek distribusi makanan, khususnya ketepatan waktu pembagian dan konsistensi pelaksanaan setiap hari sekolah, mendapatkan respons yang sangat baik. Sementara itu, aspek variasi menu memperoleh penilaian yang lebih beragam, dengan sejumlah siswa menilai bahwa siklus menu kurang bervariasi dan cenderung berulang dalam rentang waktu yang berdekatan.

Kepuasan pelayanan makanan tidak hanya ditentukan oleh kualitas makanan itu sendiri, tetapi juga oleh keseluruhan pengalaman siswa dalam proses penerimaan makanan. Penelitian Miko dan Arrisa (2023) menegaskan bahwa kepuasan konsumen terhadap

penyelenggaraan makanan mencakup interaksi antara kualitas produk makanan dengan kualitas layanan yang diberikan, dan keduanya secara sinergis memengaruhi jumlah makanan yang benar-benar dikonsumsi. Temuan ini sejalan dengan penelitian Velawati *et al.* (2021) yang menyimpulkan bahwa ketidakpuasan terhadap aspek layanan berhubungan dengan meningkatnya jumlah sisa makanan.

3. Sisa Makanan pada Program MBG

Tabel 5. Distribusi frekuensi sisa makanan pada program MBG

Sisa makanan	n	%
Sedikit (<20%)	213	78,3
Banyak (≥20%)	59	21,7
Jumlah	272	100

Pengukuran sisa makanan dengan metode *Visual Comstock* menunjukkan bahwa 78,3% siswa (213 orang) termasuk dalam kategori sisa makanan sedikit (<20%), sementara 21,7% siswa (59 orang) masuk kategori sisa makanan banyak (≥20%). Hasil ini menunjukkan bahwa secara umum program MBG di MTs Negeri 1 Tuban telah mencapai indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan yang ditetapkan Kemenkes RI, namun proporsi siswa dengan sisa makanan banyak masih perlu mendapat perhatian serius.

Kelompok siswa dengan sisa makanan banyak perlu dianalisis lebih lanjut karena kondisi tersebut menandakan bahwa asupan zat gizi dari

program MBG belum tercapai secara optimal. Sisa makanan yang tinggi berdampak langsung pada berkurangnya manfaat program terhadap perbaikan status gizi siswa, sekaligus memunculkan inefisiensi dalam penggunaan anggaran penyelenggaraan. Penelitian Shinta dan Fauziah (2024) di Pondok Pesantren Al-Mubarakah Lamongan menemukan rata-rata sisa makanan sebesar 22%, sementara observasi di pondok pesantren lain menunjukkan angka serupa, yakni 23%, keduanya melampaui ambang batas yang ditetapkan.

Analisa Bivariat

1. Hubungan Daya terima dengan sisa makanan

Tabel 6. Tabulasi silang hubungan daya terima dengan sisa makanan di program MBG

Makanan di Program MDC					
Daya Terima	Sisa Makanan				p
	Sedikit		Banyak		
	n	(%)	n	(%)	
Sangat tidak puas	0	0	25	100	0,000
Tidak puas	0	0	34	100	
Puas	112	100	0	0	
Sangat puas	101	100	0	0	

Berdasarkan Tabel 4, dari 272 responden sebesar 9,2% responden menyatakan sangat tidak puas dan tidak puas 12,5% dari 272 responden terhadap daya terima makanan masuk dalam kategori sisa makanan banyak. Sebaliknya, dari 272 responden 41,2% yang menyatakan puas dan sangat puas 37,1% dari 272 responden berada pada kategori sisa makanan sedikit. Hasil uji korelasi *Spearman* menunjukkan nilai $p = 0,000$ ($p < 0,05$) dengan koefisien

korelasi $r = -0,763$, yang menandakan adanya hubungan yang signifikan dengan kekuatan kuat dan arah negatif. Artinya, semakin tinggi daya terima siswa terhadap makanan yang disajikan, semakin sedikit sisa makanan yang dihasilkan.

Secara teoritis, temuan ini konsisten dengan prinsip penyelenggaraan makanan institusi yang menyatakan bahwa kualitas sensori makanan, meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, dan variasi, merupakan determinan utama konsumsi makanan (Sari *et al.*, 2022). Makanan yang memenuhi aspek-aspek tersebut akan lebih mudah diterima dan dihabiskan oleh konsumen. Tingginya persentase siswa dengan sisa makanan sedikit (78,3%) menggambarkan bahwa komposisi menu yang disajikan, dengan kelengkapan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah, secara umum sudah selaras dengan kebutuhan dan preferensi siswa. Kualitas makanan yang baik perlu terus dipertahankan dan ditingkatkan, terutama dari aspek penampilan, aroma, dan cita rasa, agar daya terima siswa tetap tinggi dan sisa makanan dapat diminimalkan.

2. Hubungan kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan

Tabel 7. Tabulasi SIlang hubungan kepuasan pelayanan makanan dengan sisa

makanan pada program MBG					
Kepuasan pelayanan	Sisa Makanan				p
	Sedikit		Banyak		
	n	(%)	n	(%)	
Sangat tidak puas	0	0	13	100	0,000
Tidak puas	23	39	36	61	
Puas	146	93,6	10	6,4	
Sangat puas	44	100	0	0	

Berdasarkan Tabel 5, seluruh

responden dengan kategori sangat tidak puas terhadap pelayanan makanan (100%) masuk dalam kelompok sisa makanan banyak. Pada kategori tidak puas, terdapat 39% dengan sisa makanan sedikit dan 61% dengan sisa makanan banyak. Sementara itu, pada kategori puas, sebanyak 146 dari 156 siswa (93,6%) berada pada kelompok sisa makanan sedikit. Seluruh siswa yang menyatakan sangat puas (100%) termasuk dalam kategori sisa makanan sedikit. Hasil uji korelasi *Spearman* menunjukkan nilai $p = 0,000$ ($p < 0,05$) dengan koefisien korelasi $r = -0,625$, yang berarti terdapat hubungan yang signifikan berkekuatan cukup kuat dengan arah negatif. Hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi kepuasan siswa terhadap pelayanan makanan, semakin sedikit sisa makanan yang dihasilkan.

Anggraini (2023) menjelaskan bahwa kepuasan pelayanan menciptakan atmosfer makan yang positif, yang pada gilirannya mendorong konsumen untuk lebih menikmati dan menghabiskan makanan yang tersedia. Pelayanan yang mencakup ketepatan waktu distribusi,

kebersihan peralatan dan lingkungan, serta keramahan petugas mampu membentuk persepsi positif yang meningkatkan pengalaman makan siswa secara keseluruhan. Dengan demikian, upaya peningkatan kualitas pelayanan, khususnya pada aspek kecepatan distribusi, kenyamanan lingkungan, dan interaksi petugas dengan siswa, perlu menjadi prioritas agar sisa makanan dapat ditekan dan tujuan program MBG dapat tercapai secara optimal.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa daya terima makanan memiliki hubungan yang signifikan dan kuat dengan sisa makanan pada Program MBG di MTs Negeri 1 Tuban, dengan koefisien korelasi Spearman $r = -0,763$ ($p = 0,000$). Nilai p lebih kecil dari 0,05 menunjukkan bahwa hubungan antara kedua variabel tersebut signifikan. Nilai r sebesar -0,763 menunjukkan kekuatan hubungan yang kuat dengan arah hubungan negatif. Kepuasan pelayanan makanan juga berhubungan secara signifikan dengan sisa makanan dengan nilai $r = -0,625$ ($p = 0,000$). Nilai p ini juga menunjukkan hubungan yang signifikan secara statistik. Nilai r sebesar -0,625 menunjukkan kekuatan hubungan yang kuat (berada pada rentang 0,60–0,799), dengan arah hubungan negatif. Kedua hubungan arah hubungan negatif,

yang berarti peningkatan daya terima dan kepuasan pelayanan berbanding terbalik dengan jumlah sisa makanan yang dihasilkan.

Pengelola program MBG disarankan untuk meningkatkan kualitas organoleptik makanan terutama rasa dan aroma melalui peningkatan kompetensi tenaga pengolah dan penyesuaian bumbu dengan cita rasa lokal. Diversifikasi siklus menu dengan memperhatikan preferensi siswa dapat mengurangi kebosanan dan meningkatkan daya terima. Dari sisi pelayanan, konsistensi distribusi tepat waktu dan peningkatan variasi menu perlu menjadi prioritas. Evaluasi berkala menggunakan instrumen kepuasan dan pengukuran sisa makanan direkomendasikan sebagai bagian dari sistem monitoring program MBG untuk memastikan tujuan pemenuhan gizi siswa tercapai secara optimal.

ACKNOWLEDGEMENT

Penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh civitas akademika Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama Tuban, kepala sekolah beserta guru dan staf MTs Negeri 1 Tuban, serta seluruh siswa yang telah bersedia berpartisipasi sebagai responden penelitian. Penelitian ini merupakan bagian dari skripsi Program Studi Sarjana Gizi Fakultas Kesehatan IIKNU Tuban tahun 2026.

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem penyelenggaraan makanan institusi*. Jakarta: Pusdik SDM Kesehatan Kemenkes RI.
- Eka P., R. (2021). Gambaran daya terima makanan dan kepuasan terhadap pelayanan makanan di SMA Pribadi Bilingual Boarding School Bandung. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 5(1), 11–20.
- Ifyanti, A. M., Nuryani, & Rauf, S. (2024). Faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan pada penyelenggaraan makan institusi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 20(3), 120–131.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Pedoman pelayanan gizi rumah sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kusumawati, D. (2021). *Manajemen penyelenggaraan makanan institusi*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lestari, R., Hartini, S., & Sari, D. K. (2023). Indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan di institusi pendidikan. *Jurnal Ilmu Gizi*, 14(2), 75–84.
- Marfuah, D., Ristanti, R., & Mastuti, W. (2022). Tingkat sisa makanan pada program pemberian makan siswa sekolah di Jawa Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 17(1), 45–53.
- Mastuti, W., Ristanti, R., & Marfuah, D. (2025). *Sistem penyelenggaraan makanan institusi modern*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Muthmainnah, F. S., Budiningsari, D., Hardiyanti, M., Prawiningdyah, Y., & Aulia, J. N. (2025). Keterkaitan kesukaan dan pengetahuan tentang food waste terhadap jumlah sisa makanan makan siang siswa sekolah dasar. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 22(1). <https://doi.org/10.22146/ijcn.116242>
- Miko, A., & Arrisa, M. (2023). Kepuasan konsumen terhadap penyelenggaraan makanan dan hubungannya dengan sisa makanan. *Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 38–47.
- Nuryani, N., Rahmawati, S., & Pratama, A. D. (2021). Daya terima makanan dan faktor penentunya pada kelompok remaja sekolah. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 9(2), 88–97.
- Putri, R. A., & Andriani, M. (2023). Analisis sisa makanan dan hubungannya dengan daya

-
- | | |
|--|--|
| terima siswa sekolah menengah pertama. <i>Jurnal Gizi Masyarakat Indonesia</i> , 12(1), 30–39. | Banyuasin. <i>Nutrire Diaita</i> , 12(2), 55–64. |
|--|--|
- Prameswari, N. Y., & Cerdasari, C. (2022). Tingkat kecukupan energi dan zat gizi santri putri di pondok pesantren. *Jurnal Nutriture*, 1(3), 43–49.
<https://ojs.poltekkes-malang.ac.id/Nutriture/article/download/3750/553/7072>
- Shinta, D. A., & Fauziah, L. F. (2024). Rata-rata sisa makanan santri putri dan faktor yang memengaruhinya. *Jurnal Kesehatan dan Gizi Nusantara*, 6(2), 101–110.
- Velawati, V., Noor, M. S., & Rahmi, F. (2021). Ketidakpuasan terhadap kualitas makanan dan hubungannya dengan sisa makanan santri pondok pesantren. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Mandiri*, 4(3), 142–151.
- Wulandari, N., Setiawan, B., & Anugrah, P. (2021). Kepuasan pelayanan makanan dan pengaruhnya terhadap konsumsi pangan remaja. *Jurnal Gizi Indonesia*, 44(2), 115–124.
- Yulinar, Y. (2020). Hubungan daya terima makanan dengan sisa makanan di Pondok Pesantren Darul Hikmah Kabupaten