

**HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN DENGAN SISA MAKANAN
PADA SANTRIWATI DI PESANTREN HIDAYATULLAH
TANJUNG MORAWA**

KARYA TULIS ILMIAH



**MONICA ADELIA SIMANULLANG
P01031120101**

**KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2023**

**HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN DENGAN SISA MAKANAN PADA
SANTRIWATI DI PESANTREN HIDAYATULLAH
TANJUNG MORAWA**

Karya Tulis Ilmiah diajukan sebagai salah satu syarat untuk
menyelesaikan Program Studi Diploma III di Jurusan Gizi
Politeknik kesehatan kemenkes Medan



**MONICA ADELIA SIMANULLANG
P01031120101**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN MEDAN JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
2023**

PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul : Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan pada Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
Nama Mahasiswa : Monica Adelia Simanullang
NIM : P01031120101
Program Studi : Diploma III Gizi

Menyetujui :



Rohani Retnauli Simanjuntak, S.Gz, M.Gizi
Pembimbing Utama/Ketua Penguji



25/9/23

Novriani Tarigan, DCN, M.kes
Anggota Penguji



Tiar Linca Bakara, SP, M.Si
Anggota Penguji

Mengetahui :

Ketua Jurusan



Riris Oppusuhago, S.Pd, M.Kes
NIP. 196906231990032001

Tanggal Lulus : 23 Juni 2023

ABSTRAK

MONICA ADELIA SIMANULLANG “**HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN DENGAN SISA MAKANAN PADA SANTRIWATI DI PESANTREN HIDAYATULLAH TANJUNG MORAWA**” (DIBAWAH BIMBINGAN ROHANI RETNAULI SIMANJUNTAK)

Pondok Pesantren merupakan salah satu institusi yang melayani kebutuhan makanan sehingga harus memiliki sistem penyelenggaraan makanan yang baik. Makanan yang disajikan oleh penyelenggara makanan sering kali tidak sesuai dengan tingkat kepuasan Santriwati sehingga menyebabkan semakin banyaknya sisa makanan yang terjadi di Pesantren.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan Santriwati dengan sisa makanan di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa.

Penelitian ini dilakukan di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa. Waktu penelitian dilakukan dari bulan oktober 2022 sampai dengan juni 2023. Jenis penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Populasi dalam penelitian adalah Santriwati yang tinggal di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa sebanyak 44 orang. Data dikumpulkan dengan cara mengukur tingkat kepuasan dengan memberikan kuesioner, dan menimbang sisa makanan selama 3 hari tidak berturut-turut. Data tentang sisa makanan diperoleh dengan metode *Visual Comstock* dan metode *Food Weighing* dengan $< 20\%$ adalah sedikit dan $> 20\%$ adalah banyak.

Hasil penelitian menunjukkan ada hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pada metode Comstock. uji chi square diperoleh p-value 0,004 yang berarti ($p < 0,05$) maka H_0 ditolak. Dan adanya hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pada metode food weighing. Uji chi square diperoleh p-value 0,002 yang berarti ($p < 0,05$) maka H_0 ditolak. Hal ini berarti ada hubungan yang signifikan antara Tingkat kepuasan dengan sisa makanan metode Comstock dan metode food weighing.

Kata Kunci : Pesantren, Tingkat Kepuasan, Sisa Makanan, Food Weighing, Comstock

ABSTRACT

MONICA ADELIA SIMANULLANG "CORRELATION OF LEVEL OF SATISFACTION WITH FOOD LEFTOVERS AMONG STUDENTS AT HIDAYATULLAH ISLAMIC BOARDING SCHOOL, TANJUNG MORAWA" (CONSULTANT: ROHANI RETNAULI SIMANJUNTAK)

Islamic boarding schools are one of the institutions that serve food needs, so they must have a good food management system. The food served by food organizers often does not match the satisfaction level of female students, causing more and more food waste to occur in Islamic boarding schools.

This research aims to determine the correlation between the level of satisfaction of Santriwati and food waste at Hidayatullah Islamic Boarding School in Tanjung Morawa.

This research was conducted at Hidayatullah Tanjung Morawa Islamic Boarding School. The time of the research was carried out from October 2022 to June 2023. This type of research used descriptive observational research methods with a cross sectional approach. The population in the study was 44 female students living at the Hidayatullah Islamic Boarding School in Tanjung Morawa. Data was collected by measuring the level of satisfaction by giving a questionnaire, and weighing food waste for 3 non-consecutive days. Data on food waste was obtained using the Visual Comstock method and the Food Weighing method with <20% being a little and >20% being a lot.

The results of the research showed that there was a correlation between the level of satisfaction and food waste using the Comstock method. The chi square test obtained a p-value of 0.004, which means ($p < 0.05$) then H_0 is rejected. And there is a relationship between the level of satisfaction with food waste in the food weighing method. The chi square test obtained a p-value of 0.002, which means ($p < 0.05$) then H_0 is rejected. This means that there is a significant correlation between the level of satisfaction with food waste using the Comstock method and the food wiping method.

Keywords: Islamic Boarding School, Satisfaction Level, Food Waste, Food Weighing, Comstock



KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah dengan judul **“HUBUNGAN TINGKAT KEPUASAN DENGAN SISA MAKANAN PADA SANTRIWATI DI PESANTREN HIDAYATULLAH TANJUNG MORAWA”**.

Dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih yang kepada :

1. Riris Oppusunggu, S.Pd,M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan
2. Dini Lestrina, DCN, M.Kes Selaku Kaprodi D3 Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan
3. Rohani Retnauli Simanjuntak, S.Gz, M.Gizi selaku pembimbing yang telah banyak memberikan waktu serta nasehat dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Novriani Tarigan, DCN, M.Kes selaku dosen penguji I yang telah banyak memberikan saran dan arahan.
5. Tiar Lince Bakara, SP, M.Si selaku dosen penguji II yang telah banyak memberikan saran dan arahan.
6. Bapak Piter Simanullang dan Ibu Etty Wiwit Siregar yang selalu memberikan dukungan, nasehat, doa serta cinta kasih yang tak terhingga kepada saya.
7. Tinus & Tino serta keluarga besar Siregar yang memberi semangat dan dukungan baik dari dekat maupun dari kejauhan.
8. Rekan-rekan seperjuangan yang tak dapat saya sebutkan namanya satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini masih belum dapat di katakan sempurna, maka dari itu penulis mengharapkan saran dari semua pihak dalam penyempurnaan Penelitian ini.

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
DAFTAR LAMPIRAN.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumus Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Manfaat bagi Peneliti.....	4
2. Manfaat bagi institusi.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Pesantren dan Santri	5
B. Tingkat Kepuasan	6
C. Sisa Makanan	9
D. Kerangka Konsep	12
E. Definisi Operasional.....	13
F. Hipotesis.....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
A. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	15
B. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	16
C. Populasi dan Sampel.....	16
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data	17
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	20
A. Gambaran Umum	20
B. Karakteristik Sampel.....	20
C. Tingkat Kepuasan Makanan	21
D. Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa makanan	22
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	24
A. Kesimpulan	24
B. Saran.....	24
Daftar Pustaka.....	25
Lampiran.....	27

DAFTAR TABEL

No	Halaman
1. Definisi Operasional.....	14
2. Distribusi Sampel Berdasarkan Kelas	20
3. Distribusi Sampel Berdasarkan Umur	21
4. Tingkat kepuasan	21
5. Metode Comstock.....	22
6. Metode Food Weighing.....	23

DAFTAR GAMBAR

No	Halaman
1. Kerangka Konsep	12

DAFTAR LAMPIRAN

No	Halaman
1. Hasil Uji Statistik	27
2. Dokumentasi.....	31
3. Kuesioner Tingkat Kepuasan	33
4. Formulir Comstock.....	35
5. Formulir Food Weighing.....	36
6. Formulir Informed Consent	37
7. Surat Survey Pendahuluan	38
8. Surat Balasan Survey Pendahuluan	39
9. Surat Izin Penelitian	40
10. Surat Balasan Izin Penelitian	41
11. Lembar Pernyataan Keaslian KTI	44
12. Daftar Riwayat Hidup	44
13. Lembar Bukti Bimbingan	44
14. Surat EC	44
15. Master Tabel.....	44

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebelum tahun 1960-an, pusat-pusat pendidikan pesantren di Indonesia lebih dikenal dengan nama pondok. Pesantren diartikan sebagai asrama tempat santri dan santriwati belajar mengaji dan sebagainya. Kata pesantren berasal dari kata Santri yang diberi awalan “pe” dan akhiran “an” yang dikarenakan pengucapan kata itu kemudian berubah menjadi “en” (pesantren), yaitu sebutan untuk bangunan dimana para santriwati bertempat tinggal (Zainal Arifin, 2020)

Pesantren menggambarkan sebuah pendidikan tradisional yang dibangun dengan kamar-kamar dan ditempati beberapa penghuni di tiap kamarnya. Salah satu tempat tinggal yang ditujukan untuk suatu kelompok ialah pesantren, biasanya pada santriwati selama menuntut ilmu karena ada beberapa sistem pembelajaran yang mengharuskan untuk tinggal di pesantren. Pesantren juga bertujuan untuk mampu berinteraksi sosial sehingga mampu membangun kepribadiannya (Wahyuni et al., 2019)

Pesantren tempat dimana Santriwati sanggup mengendalikan diri serta memikirkan permasalahan yang berkaitan dengan pola interaksi antar sesama manusia, lingkungan kehidupan terutama tentang kesehatan selama mereka berada di pesantren. Pesantren umumnya dibangun dalam bermacam skala, dari skala kecil sampai skala sangat besar. Santriwati juga belajar di bawah bimbingan guru yang lebih kerap dikenal dengan panggilan kiai Santri (Zainal Arifin, 2020)

Santriwati berada dalam kompleks yang juga menyediakan masjid untuk beribadah, ruang untuk belajar dan aktivitas agama lain. Kompleks biasanya dikelilingi beberapa tembok untuk bisa mengawasi keluar dan masuknya para santriwati sesuai dengan peraturan yang berlaku. Pesantren juga dipahami sebagai lembaga pendidikan agama dimana seorang Buya/kiai

mengajarkan ilmu agama Islam kepada santri-santri berdasarkan kitab-kitab yang ditulis dalam bahasa Arab (Zainal Arifin, 2020)

Sampai saat ini, banyak sekali permasalahan yang ada didalam pesantren, salah satunya ialah permasalahan kesehatan yang jarang sekali memperoleh perhatian khusus dari pihak pondok pesantren. Asupan yaitu makanan yang sudah dikonsumsi Santriwati, asupan makanan merupakan semua jenis makanan serta minuman yang telah dikonsumsi tubuh setiap harinya. Sementara itu permasalahan gizi pada Santriwati sangat dipengaruhi oleh asupan makanan yang diperoleh dari makan pagi, siang dan malam serta selingannya (Zikrika et al., 2021)

Setiap makanan yang diberikan oleh pihak pesantren belum tentu bisa diterima oleh Santriwati tetapi mereka wajib membiasakan diri dengan makanan yang disajikan pihak pesantren. Rangkaian aktivitas mulai dari perencanaan menu hingga dengan pendistribusian makan yang bertujuan untuk menyediakan makanan bermutu untuk Santriwati yang tinggal di pesantren merupakan tugas penyelenggara makanan. Santriwati berhak memilih makanan yang mereka gemari sesuai dengan selera Santriwati (Nareswara, 2017)

Makanan yang disajikan oleh penyelenggara makanan sering kali tidak sesuai dengan selera dan menu yang kurang variatif. Apabila makanan yang disajikan tidak cocok dengan selera Santriwati maka tidak terpenuhinya kebutuhan zat gizi sehingga menimbulkan permasalahan gizi pada santriwati yang tinggal di pesantren. Salah satu yang mempengaruhi selera makan merupakan kualitas makanan (Kunci, 2020)

Sisa makanan adalah persentase makanan yang tidak habis termakan lalu dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu (Tanuwijaya et al., 2019) . Salah satu dari berbagai hal yang harus diperhatikan di pesantren adalah sisa makanan. Jika sisa makan semakin meningkat maka akan menyebabkan banyaknya biaya terbuang.

Sisa makanan yang tinggi juga dalam jangka waktu yang lama akan mempengaruhi status gizi pada Santriwati yang kemudian menimbulkan adanya malnutrisi. Ada beberapa faktor lain yang menyebabkan terjadinya sisa makanan terdiri dari keadaan psikis, fisik, kebiasaan makan, usia dan jenis kelamin (Tanuwijaya et al., 2018). Sisa makanan juga disebabkan oleh tingkat kepuasan Santriwati terhadap variasi menu, aroma, rasa, warna, bentuk, besar porsi, tekstur, kebersihan, ketetapan waktu penyajian makanan dan pelayanan penyajian makanan.

Pada penelitian terdahulu yang dilakukan di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS, dengan jumlah 45 responden didapatkan hasil 77% menyatakan tidak puas dengan warna sayur, 60% menyatakan tidak puas dengan rasa lauk nabati, 77% menyatakan tidak puas dengan rasa sayur, 60% menyatakan tidak puas dengan variasi makanan, dan 44% menyatakan tidak puas dengan tekstur pada makan yang disajikan (Studi et al., 2017).

Pada uji pendahuluan terdapat sisa makanan pada pagi hari sekitar 40%, siang hari 70% dan pada malam hari sebanyak 60% pada angka tersebut bisa disimpulkan bahwa cukup tingginya sisa makanan dan di pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa. Maka dari itu, sesuai uraian latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk menganalisis pengaruh tingkat kepuasan dengan sisa makanan pada santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

B. Rumus Masalah

Bagaimana hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pada Santriwati di pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan Santriwati dengan sisa makanan di pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai tingkat kepuasan Santriwati dengan makanan yang telah disajikan di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
- b. Mengukur sisa makanan Santriwati di pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
- c. Menganalisis hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan, wawasan, dan pengalaman serta menerapkan ilmu yang sudah diperoleh selama di perkuliahan

2. Manfaat bagi institusi

- a. Memberikan informasi tentang kepuasan Santriwati terhadap menu yang disajikan oleh Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
- b. Sebagai masukan bagi Pesantren dalam meningkatkan menu yang disajikan oleh Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pesantren dan Santri

1. Pesantren

Pesantren atau sering juga disebut pesantrian adalah sebuah lembaga pendidikan islam tradisional yang para siswanya tinggal bersama dan belajar di bawah bimbingan guru yang lebih dikenal dengan sebutan kiai dan mempunyai asrama untuk tempat menginap Santri. Pesantren juga dapat dipahami sebagai lembaga pendidikan dan pengajaran agama, umumnya dengan cara nonklasikal, dimana seorang kiai mengajarkan ilmu agama islam kepada Santri-santri berdasarkan kitab-kitab yang ditulis dalam bahasa arab dan para santrinya biasanya tinggal di pondok(asrama) dalam pesantren tersebut. Dalam tradisi pesantren, selain diajarkan mengaji dan mengkaji ilmu agama, para Santriwati diajarkan pula mengamalkan serta bertanggung jawab atas apa yang telah dipelajari (Zainal Arifin, 2020)

2. Santriwati

Santriwati merupakan peserta didik atau objek pendidikan. Santri dapat digolongkan menjadi dua kelompok, Santri mukim yaitu murid-murid yang berasal dari daerah yang jauh dan menetap dalam kelompok pesantren. Santri mukim yang paling lama tinggal di pesantren biasanya bertanggung jawab mengurus kepentingan pesantren sehari-hari. Kedua. Santri kalong, yaitu para siswa yang datang dari daerah-daerah sekitar pondok yang memungkinkan dia pulang kerumahnya masing-masing. Santri kalong ini mengikuti pelajaran dengan jalan pulang pergi antara rumah dan pesantren (Wahyuni et al., 2019)

B. Tingkat Kepuasan

Secara umum Kata kepuasan berasal dari bahasa latin “*satis*” yang artinya cukup baik atau memadai dan “*facio*” yang artinya melakukan dan membuat sesuatu memadai. Kepuasan ialah hasil evaluasi Santriwati setelah membandingkan apa yang dirasakan dan dengan harapannya. Kepuasan santriwati merupakan salah satu prioritas yang sangat penting. Dalam hal ini, santriwati sendiri yang akan menentukan kepuasannya akan makanan yang mereka rasakan dan pelayanan yang mereka dapatkan dari pondok pesantren (Tanuwijaya et al., 2019)

Santriwati diharuskan mengisi jam makannya dengan makan di dalam pesantren, karena santri menghabiskan waktu setiap harinya di dalam pesantren. Oleh karena itu, pondok pesantren merupakan salah satu institusi yang melayani kebutuhan makan para santriwati. Sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya mengenai factor-faktor kepuasan dengan sisa makanan bahwa ketidak puasan santriwati dalam penyajian penampilan makanan yang kurang tepat berdampak pada banyaknya sisa makanan lauk hewani pada waktu makan pagi (Zikrika et al., 2021)

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi tingkat kepuasan pada Santriwati yaitu

1. Variasi makanan

Variasi adalah sebuah rupa (bentuk) yang berbeda ataupun bermacam-macam tergantung pada hasil interpretasi seseorang. menu adalah daftar item makanan yang ditawarkan pemilik usaha berdasarkan kebutuhan dan permintaan pelanggan dan dirancang untuk mencapai tujuan pemilik usaha (Issn et al., 2021). Menciptakan suatu variasi pada makanan akan menghasilkan keragaman pilihan bagi Santriwati (Suryoko, 2017)

2. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, Santriwati dapat mencium makanan tersebut. Aroma makanan berhubungan secara bermakna dengan pemilihan makanan pokok, jenis kelamin dengan pemilihan buah-buahan, dan status alergi dengan pemilihan makanan protein hewani (Azrimaidaliza & Purnakarya, 2011)

3. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati (Yuliantini, 2018)

4. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan Santriwati. Warna makanan memegang peranan utama dalam penampilan makanan. Warna yang menarik dan tampak alamiah dapat meningkatkan cita rasa. Oleh sebab itu dalam penyelenggaraan makanan harus mengetahui prinsip-prinsip dasar untuk mempertahankan warna makanan yang alami, baik dalam bentuk teknik memasak maupun dalam penanganan makanan yang dapat mempengaruhi warna makanan (Library, 2017)

5. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong dengan bentuk dice atau biasa disebut dengan potongan dadu digabungkan dengan selada yang dipotong chiffonade yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayuran (Roulani et al., 2020)

6. Porsi

Porsi makan adalah berapa banyak makanan yang Santriwati makan dalam satu kali makan (Sulistiawati et al., 2021). Berapa banyak seharusnya porsi makan yang cukup bagi tiap orang pasti berbeda-beda. Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut standard portion size.

7. Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan (Saring & Rawat, 2013). Tekstur merupakan sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan. Perubahan tekstur dan viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul, karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rasa terhadap sel reseptor alfa faktori dan kelenjar air liur. Semakin kental suatu bahan penerimaan terhadap intensitas rasa, bau dan rasa semakin berkurang (Library, 2017)

8. Kebersihan makanan

Kebersihan adalah keadaan bebas dari kotoran, termasuk di antaranya, debu, sampah, dan bau (Kunci, 2020). Proses penularan penyakit atau infeksi disebabkan oleh mikroba, kebersihan juga bebas dari virus, bakteri, dan bahan kimia berbahaya. Alasan pentingnya menjaga kebersihan lingkungan yang pertama adalah untuk membantu meningkatkan kesehatan manusia secara keseluruhan.

9. Ketetapan waktu penyajian makanan

Waktu penyajian makanan sangat mempengaruhi selera makan pasien, penyajian makanan harus tepat waktu, baik waktu penyajian makan pagi, siang dan malam (Nareswara, 2017).

10. Pelayanan Penyajian Makanan

Pelayanan makanan artinya memberikan layanan atau melayani pelanggan untuk memenuhi kebutuhan akan makanan. Jadi, pelayanan makanan adalah cara memberikan layanan ketika santriwati menikmati makanan (Suryoko, 2017)

C. Sisa Makanan

a. Pengertian Sisa Makanan

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak termakan. Sisa makanan dikatakan banyak jika $>20\%$ dan dikatakan sedikit jika $<20\%$. Sisa makanan di piring merupakan makanan yang disajikan kepada santriwati, namun meninggalkan sisa di piring karena tidak habis dikonsumsi serta dinyatakan dalam persentase makanan yang disajikan (Ronitawati et al., 2017).

Volume sisa makanan bisa bervariasi pada masing-masing waktu makan (makan pagi, makan siang, makan). Hal ini wajib diperhitungkan ketika memonitor sisa makanan. Banyak penelitian yang menyebutkan kalau waktu makan pagi pagi ialah sisa makanan yang sangat sedikit dibanding dengan waktu makan lainnya (Marfuah et al., 2022).

b. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan (Ronitawati et al., 2017) yaitu:

1. Cita Rasa Makanan

Cita rasa adalah suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa (*taste*) makanan tersebut. Cita rasa merupakan atribut makanan yang meliputi penampakan, bau, rasa, tekstur, dan suhu. Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (*taste buds*) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa (Anggraini, 2023)

2. Kebiasaan Makan

Kebiasaan makan merupakan ekspresi setiap individu dalam memilih makanan yang akan membentuk pola perilaku makan. Oleh karena itu, ekspresi setiap individu dalam memilih makanan akan berbeda satu sama lain. Kebiasaan makan akan memberikan dampak pada status gizi. Kebiasaan makan yang jelek harus diganti dengan ide-ide baru untuk menunjang tercapainya gizi seimbang (Tanuwijaya et al., 2018)

3. Budaya

Budaya adalah cara hidup yang berkembang yang dimiliki oleh seseorang atau sekelompok orang dan diwariskan dari generasi ke generasi namun tidak turun temurun. Budaya memiliki pengaruh yang besar dalam menentukan pola makan masyarakat tertentu. Masih banyak pantangan serta mitos yang masih dipercayai masyarakat mengenai pola makan. Hal ini menyebabkan rendahnya konsumsi makanan di dalam suatu masyarakat. Rendahnya konsumsi makanan juga disebabkan oleh timbulnya penyakit, terutama penyakit yang berkaitan dengan pencernaan. Produksi makanan juga dapat mempengaruhi tingkat konsumsi makanan yang rendah. Hal ini disebabkan karena masih banyaknya petani yang menggunakan teknologi tradisional (Nareswara, 2017)

4. Jenis Kelamin

Jenis kelamin dapat mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Hal ini terjadi karena adanya perbedaan energi antara laki-laki dan perempuan yaitu kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori laki-laki. Hal ini dikarenakan AKG (Angka Kecukupan Gizi) pada perempuan lebih sedikit sehingga kemampuan untuk menghabiskan makanan lebih sedikit dibandingkan dengan laki-laki.

Metode yang digunakan dalam penelitian sisa makanan yaitu:

1. Comstock

Metode Taksiran Visual Comstock (Visual Method) Salah satu cara yang dikembangkan untuk menilai konsumsi makanan. Pada metode ini sisa makanan diukur dengan cara menaksir secara visual banyaknya sisa makanan untuk setiap jenis hidangan (Soedirman, 2008).

2. Food Weighing

Food weighing adalah salah satu metode penimbangan makanan. Food weighing mempunyai ketelitian yang lebih tinggi dibanding metode-metode lain karena banyaknya makanan yang dikonsumsi sehari-hari diketahui dengan cara menimbang. Setiap selesai makan ditimbang semua makanan yang tidak dimakan, yang meliputi makanan sisa dalam piring, sisa makanan yang masih dapat dilakukan untuk waktu makan selanjutnya. Metode Food weighing adalah metode yang paling akurat dalam menilai sisa ataupun asupan makanan (Studi et al., 2017).

D. Kerangka Konsep



Gambar 1 Kerangka

Berdasarkan tinjauan pada penelitian dan juga permasalahan yang dikemukakan, sebagai dasar untuk merumuskan hipotesis dapat di lihat kerangka konsep hubungan antar variable penelitian. Penelitian ini hendak mencari hubungan antar variable independent dan variable dependent. Seperti terlihat pada gambar 1 menjelaskan dimana tingkat kepuasan terhadap makanan akan mempengaruhi sisa makanan.

E. DEFINISI OPERASIONAL

No	Variabel	Definisi	Skala Pengukuran
1	Kepuasan	Perasaan senang atau kecewa seseorang yang timbul karena membandingkan hasil terhadap ekspektasi, diukur dengan kuesioner yang terdiri dari 10 pertanyaan. Berdasarkan penelitian terdahulu, masing-masing pertanyaan yang diajukan memiliki 2 tingkatan nilai yaitu: • Tidak Puas • Puas	Ordinal
2	Sisa Makanan	Rata-rata Jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi oleh santriwati selama 3 hari tidak berturut-turut diukur dengan menggunakan metode: 1. Food Weighing metode penimbangan makanan yang akan dimakan dan juga sisa makanan yang masih tersisa. 2. Comstock dengan menggunakan skala atau persen sisa makanan. Metode Comstock $\frac{\% \text{ sisa makanan}}{\text{Jumlah jenis makanan}} \times 100\% =$ Ada beberapa kriteria Metode Comstock yaitu sebagai berikut: 0 : jika makanan dikonsumsi seluruhnya oleh pasien (100% habis) 1 : jika tersisa hanya sedikit setara 1 suap (95% dikonsumsi) 2 : makanan tersisa ¼ porsi (75%	Ordinal

		habis) 3 : tersisa $\frac{1}{2}$ porsi (50% habis) 4 : makanan tersisa $\frac{3}{4}$ porsi (25% habis) 5 : 0% jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)	
--	--	--	--

Tabel 1 DEFINISI OPERASIONAL

F. HIPOTESIS

Peneliti merumuskan hipotesis sebagai berikut :

Ha : Ada hubungan antara tingkat kepuasan dengan sisa makanan Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

Ho : Tidak ada hubungan antara tingkat kepuasan dengan sisa makanan Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa, Survey Pendahuluan dilaksanakan pada 29 November 2022 dan pengumpulan data dilaksanakan pada tanggal 29, 31, 2 Mei 2023 secara langsung terhadap Santriwati Pesantren Hidayatullah yang berdomisili di Tanjung Morawa

B. Jenis dan Rancangan Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif observasional dengan menggunakan pendekatan metode cross-sectional dengan metode wawancara, dan pengukuran variabel subjek pada waktu tertentu.

C. Populasi

Populasi dalam penelitian adalah seluruh remaja Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Jenis Data

Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian meliputi data primer dan sekunder.

a. Data Primer

Data primer merupakan data yang didapatkan langsung dari sampel penelitian. Data primer diperoleh dari kuesioner dan lembar observasi. Kuesioner dan observasi yaitu cara pengumpulan data atau suatu masalah yang umumnya banyak menyangkut kepentingan umum. Data primer yang dikumpulkan dalam penelitian ini, antara lain :

1. Data Indentitas Responden

2. Tingkat kepuasan

Tingkat kepuasan diperoleh dengan mempersiapkan Kuesioner yang berisi Tingkat kepuasan pada Santriwati meliputi variasi makanan, aroma makanan, rasa makanan, warna makanan, bentuk makanan, besar porsi makanan, tekstur makanan, kebersihan makanan, ketetapan waktu penyajian makanan, pelayanan makanan yang sudah disajikan Pesantren

3. Sisa makanan

Sisa makanan diperoleh berdasarkan hasil pengukuran terhadap sisa makanan Santriwati dengan menggunakan metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran dikembangkan oleh Comstock dan food weighing, lalu menggunakan checklist persentase sisa makanan

- b. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang sudah dikumpulkan melalui gambaran umum Santriwati dan lokasi penelitian di pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa.

2. Cara Pengumpulan Data

Berdasarkan data yang dikumpulkan, data dikumpulkan dengan cara sebagai berikut:

- a. Data Primer

1. Seluruh Santriwati dikumpulkan di dalam masjid, lalu mendengarkan penjelasan tentang penjelasan dan bagaimana cara pengisian kuesioner tingkat kepuasan dari peneliti selama 10 menit.
2. Santriwati harus mengisi data identitas responden diperoleh melalui wawancara langsung dengan responden menggunakan

formulir kuesioner sebelum pengisian formulir kuesioner tingkat kepuasan.

3. Lalu memberikan formulir kuesioner tingkat kepuasan kepada santriwati untuk menilai tingkat kepuasan Santriwati terhadap makanan.

4. Cara mengukur sisa makanan yang tersisa selama 24 jam dengan menggunakan metode comstock dan food weighing yang dihitung selama 3 hari tidak berturut turut.

5. Peneliti menimbang awal dan akhir per jenis makanan dari makan pagi, siang, dan malam selama 3 hari tidak berturut-turut.

E. Teknik Pengolahan dan Analisis Data

1. Teknik Pengolahan Data

a. Tingkat Kepuasan

1. Editing (Pemeriksaan Data)

Kegiatan ini meliputi pemeriksaan, melengkapi serta memperbaiki data yang telah diperoleh dari penelitian yang dilakukan.

2. Coding (Pengkodean Data)

Hasil yang sudah ada kemudian diklasifikasikan dengan memberikan kode.

a. Tingkat Kepuasan

Untuk kategori Tingkat Kepuasan sangat tidak puas dan tidak puas dilakukan pemadatan data mejadi kategori Tidak Puas dengan kode = 1. Untuk kategori Tingkat Kepuasan sangat puas, puas dan netral dilakukan pemadatan data menjadi kategori Puas dengan kode

= 2

b. Sisa Makanan

Untuk kategori Sisa Makanan jika Sisa Makanan sedikit maka kode yang diberikan =1 dan jika Sisa Makanan banyak maka kode yang diberikan =2

3. Tabulating (Tabulasi Data)

Setelah dilakukan coding atau pengkodean maka selanjutnya dilakukan tabulasi data dengan memberikan skor masing-masing jawaban responden. Kuesioner tingkat kepuasan sebanyak 10 pertanyaan.

4. Entry (Pemasukan Data)

Memasukan data kedalam komputer dengan menggunakan program Statistical Product and Service Solutions (SPSS).

5. Cleaning (Pembersihan Data)

Sebelum melakukan analisis data, dilakukan pengecekan, pembersihan, jika ditemukan kesalahan pada entry data.

b. Sisa makanan

Asupan sisa makanan yang tersisa selama 24 jam dengan menggunakan metode comstock dan food weighing yang dihitung selama 3 hari tidak berturut turut.

Ada beberapa langkah untuk menggunakan skala pengukuran Comstock dengan prosedur sebagai berikut:

1. mempersiapkan form visual Comstock
2. Isikan waktu makan/ minum
3. Isikan nama masakan/minuman, pengukur melakukan observasi dan memperkirakan secara visual standar porsi makanan dan minuman yang belum dikonsumsi (berat awal)
4. Isikan standar porsi berdasar perkiraan pengukur
5. Makanan dan minuman dikonsumsi oleh subjek
6. Lalu melakukan observasi pada sisa makanan dan minuman yang telah dikonsumsi subjek serta mencatat ke dalam form visual Comstock lalu menggunakan checklist persentase sisa

makanan ke dalam kolom untuk tiap menu ke dalam kolom sisa makanan menggunakan skor skala

7. Lalu selanjutnya data diolah secara komputerisasi untuk mengetahui hasil sisa makanan yang tidak dikonsumsi para santriwati

$$\frac{\% \text{ sisa makanan}}{\text{Jumlah jenis makanan}} \times 100\% =$$

- Sisa makanan juga di hitung dengan cara menghitung selisih berat makanan yang disajikan dengan berat makanan yang dihabiskan lalu dibagi berat makanan yang disajikan berikut langkah pengerjaan:
- Sebelum disajikan makanan terlebih dahulu sudah ditimbang dan dicatat berat tiap-tiap masakan (berat awal)
- Setelah responden selesai makan, baki diambil, pisahkan sisa makanan berdasarkan jenisnya, kemudian masing-masing ditimbang (berat akhir).
- Lalu dihitung menggunakan rumus sebagai berikut

$$\text{Sisa makanan (\%)} = \frac{\sum \text{makanan yang tersisa (gr)}}{\sum \text{Makanan awal (gr)}} \times 100\% =$$

2. Analisis Data

a. Analisis univariat

Analisis univariat untuk mengetahui masing-masing variabel yang diteliti dalam distribusi frekuensi dan analisis berdasarkan persentase.

b. Analisis bivariate

Analisis bivariate untuk mengetahui ada tidaknya hubungan antara tingkat kepuasan dengan sisa makanan. Dilakukan dengan uji statistic menggunakan chi square dengan mengambil kesimpulan, berdasarkan $p < 0,05$ maka artinya ada hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum

Pondok Pesantren Hidayatullah Medan terletak di Desa Bandar Labuhan, Kecamatan Tanjung Morawa, Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara yang didirikan pada tanggal 18 September 1993. Tanah Hasil Wakaf dan Badan Kenadziran kabupaten Deli Serdang itu telah dibangun sarana pendidikan baik formal maupun non formal, sarana ibadah serta sarana olahraga.

Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa adalah salah satu pondok pesantren yang berada di Sumatera Utara, Pesantren ini sudah memiliki cabang di beberapa Indonesia berdiri pada tahun 1993 pesantren Hidayatullah merupakan pondok pesantren modern. Pesantren ini memiliki berbagai jenjang pendidikan yaitu MTS dan MA dalam pesantren ini terdapat target hafalan tahfizh dan juga kegiatan sehari-hari yang cukup padat

B. Karakteristik Sampel

1. Kelas

Distribusi sampel berdasarkan kelas dikategorikan menjadi 3 kelas yaitu kelas VII, VIII dan kelas XI. Distribusi jumlah sampel berdasarkan kelas disajikan pada tabel 2.

Tabel 2. Distribusi Sampel Berdasarkan Kelas

Kelas	n	%
VII	11	25
VIII	18	40.9
XI	15	34.1
Total	44	100.0

Berdasarkan Tabel 2, diketahui bahwa frekuensi sampel paling banyak berada pada kelas VIII yaitu sebanyak 40,9%

2. Umur

Tabel 3. Distribusi Sampel Berdasarkan Umur

Umur (Tahun)	n	%
12	4	6.7
13	17	28.3
14	8	13.3
15	15	25
Total	44	100.0

Pada Tabel 3, diketahui bahwa rentang usia sampel berada pada usia 12-15 tahun. Adapun frekuensi sampel terbanyak berada pada usia 13 tahun yaitu sebesar 28.3%.

C. Tingkat Kepuasan Makanan

Tabel 4. Tingkat kepuasan

Tingkat Kepuasan	N		%		Total	
	Puas	Tidak Puas	Puas	Tidak Puas	n	%
Variasi	17	27	38.6	61.4	44	100
Aroma	27	17	61.4	38.6	44	100
Rasa	13	31	29.5	70.5	44	100
Warna	24	20	54.5	45.5	44	100
Penampilan	19	25	43.2	56.8	44	100
Besar Porsi	23	21	52.3	47.7	44	100
Tekstur	23	21	52.3	47.7	44	100
Kebersihan	23	21	52.3	47.7	44	100
Ketetapan waktu	17	27	38.6	61.4	44	100
Pelayanan	22	22	50.0	50.0	44	100

Pada Tabel 4 Tingkat kepuasan berdasarkan Variasi Makanan dapat diketahui bahwa responden menyatakan tidak puas terhadap variasi makanan yang disajikan sebanyak 27 Santriwati. Berdasarkan Aroma menyatakan sangat puas terhadap aroma makanan yang disajikan sebanyak 27 Santriwati. Berdasarkan rasa dapat diketahui bahwa responden menyatakan tidak puas terhadap rasa makanan yang disajikan sebanyak 31 Santriwati. Berdasarkan warna responden menyatakan puas terhadap warna makanan yang disajikan sebanyak 24 Santriwati. Santriwati menyatakan tidak puas terhadap penampilan makanan yang disajikan sebanyak 19 Santriwati. Berdasarkan besar porsi dapat diketahui bahwa menyatakan puas terhadap besar porsi makanan yang disajikan sebanyak 23 Santriwati. Santriwati menyatakan puas terhadap Tekstur makanan yang disajikan sebanyak 23 Santriwati. Dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menyataka puas terhadap kebersihan makanan yang disajikan sebanyak 23 Santriwati. Santriwati menyatakan tidak puas terhadap Ketepatan waktu makanan yang disajikan sebanyak 27 Santriwati.

D. Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa makanan

Dari hasil penelitian hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa makanan dapat dilihat pada Tabel 5

**Tabel 5. Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa makanan
metode Comstock**

Tingkat Kepuasan	Sisa Makanan				Total	Value <
---------------------	--------------	--	--	--	-------	--

Pada Tabel 5, menunjukkan hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pada metode comstock pada Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa. Berdasarkan uji chi square dengan tingkat kepercayaan 95%, diperoleh p-value 0,005 yang berarti ($p < 0,05$) maka H_0 ditolak. Hal ini berarti ada hubungan yang signifikan antara Tingkat kepuasan dengan sisa makanan metode comstock.

Tabel 6. Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa makanan metode Food Weighing

Tingkat Kepuasan	Sisa Makanan				Total	Value ,002
	Banyak		Sedikit			
	n	%	n	%		
Tidak Puas	21	80.8	5	19.2	26	
Puas	6	33.3	12	66.7	18	
Total	23		21		44	

Pada Tabel 6, menunjukkan hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pada metode comstock pada Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa. Berdasarkan uji chi square dengan tingkat kepercayaan 95%, diperoleh p-value 0,004 yang berarti ($p < 0,05$) maka H_0 ditolak. Hal ini berarti ada hubungan yang signifikan antara Tingkat kepuasan dengan sisa makanan metode food weighing.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Santriwati merasa puas dengan tingkat kepuasan berdasarkan aroma makanan, warna makanan, besar porsi makanan, tekstur makanan dan kebersihan .
2. Santriwati merasa tidak puas dengan tingkat kepuasan berdasarkan variasi makanan, rasa makanan, penampilan makan, ketetapan waktu dan pelayanan penyajian.
3. Berdasarkan hasil pada uji analisis ci square menunjukkan adanya hubungan antara tingkat kepuasan dengan sisa makanan metode comstock yang didapati nilai $p = 0.005 < 0.05$ maka H_0 di tolak yang berarti terdapat hubungan tingkat kepuasan dengan Sisa Makanan.
4. Berdasarkan hasil pada uji analisis ci square menunjukkan adanya hubungan antara tingkat kepuasan dengan sisa makanan metode Food Weighing hubungan bermakna antara tingkat kepuasan dengan sisa makanan yang didapati nilai $p = 0.004 < 0.05$ maka H_0 di tolak yang berarti terdapat hubungan tingkat kepuasandengan sisa makanan dengan status gizi .

B. Saran

1. Pihak penyelenggara makanan di pesantren hendaknya memberikan siklus menu pada jadwal masakan dan memberikan edukasi mengenai sisa makanan agar santriwati tidak merasa bosan dengan lauk nabati, lauk hewani dan sayur yang disediakan oleh pesantren agar tidak ada makanan yang terbuang.
2. Pesantren hendaknya menyediakan buah-buahan untuk santriwati agar mereka tidak bosan dengan variasi makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, K. D. (2023). Makanan Menu Sayur Pada Pasien Rawat Inap Kelas III Di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. 02(03), 775–780.
- Azrimaidaliza, A., & Purnakarya, I. (2011). Analisis Pemilihan Makanan pada Remaja di Kota Padang, Sumatera Barat. *Kesmas: National Public Health Journal*, 6(1), 17. /kesmas.v6i1.114
- Issn, Tridestia, S., Asih, E. R., Hayati, A. W., & Gizi, J. (2021). Jurnal Gizi dan Kesehatan (JGK) Volume 1 No . 1 , Juni 2021 Gambaran Variasi Menu Dan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Taman Sari Sakato Katering Kota Pekanbaru Description of Menu Variation and Customer Satisfaction at Taman Sari Sakato Katering Kota Pekan. 1(1), 1–8.
- Kunci, K. (2020). Pentingnya Kualitas Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap. 19(2), 55–58.
- Library, U. M. S. D., & Library, U. M. S. D. (2017). *Tekstur Abel*.
- Marfuah, D., Wardana, A. S., & ... (2022). Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta. *Profesi (Profesional Islam ...)*, 19(2), 119–126.
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD Kota Semarang. *Ilmu Gizi Indonesia*, 01(01), 34–39.
- Ronitawati, P., Puspita, M., & Citra, K. (2017). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Koja Jakarta Utara Tahun 2017. *Health Science Growth (HSG) Journal*, 3(1), 57–76.
- Roulani, G. J., Kalangi, L., & Pinatik, S. (2020). Jurnal 5. In *Indonesia Accounting Journal* (Vol. 2, Issue 2, p. 66).
- Saring, M., & Rawat, P. (2013). Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan saring pasien rawat inap. IX(1), 31–36.
- Soedirman, U. J. (2008). Jurnal Keperawatan Soedirman (The Soedirman Journal of Nursing), Volume 3 No.2 Juli 2008. 3(2), 101–106.
- Studi, P., Gizi, I., Kesehatan, F. I., Alma, U., & Yogyakarta, A. (2017). Oleh : Wahyanta Program Studi Ilmu Gizi Fakultas ilmu Kesehatan. 1–14.
- Sulistiawati, D., Dharmawati, T., & Abadi, E. (2021). Hubungan Rasa Makanan Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap di. 02, 72–77.

- Suryoko, S. (2017). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian. *Diponegoro Journal Of Social And Political Science*, 1(1), 1–8.
- Tanuwijaya, L. K., Novitasari, T. D., Arifiani, E. P., Wani, Y. A., & Wulandari, dina E. (2019). Kepuasan Pasien terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi*, 8(1), 50–58. [_Sisa_Makanan_Pasien_Rawat_Inap_Analisis_Kualitatif/download](#)
- Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G., & Dini, C. Y. (2018). Sisa Makanan Pasien Rawat Inap. 51–61.
- Wahyuni, P. D., Battung, S. M., & Salam, A. (2019). Gambaran Tingkat Kepuasan Santriwati Pada Mutu Hidangan Di Sma Athirah Boarding School Makassar Dan Bone. *Kesmas Universitas Hasanuddin*, 1–13.
- Yuliantini, E. (2018). Penampilan dan rasa makanan sebagai faktor sisa makanan pasien anak di rumah sakit Dr. SOBIRIN MUSI RAWAS. *Jurnal Media Kesehatan*, 8(2), 184–189..v8i2.282
- Zainal Arifin. (2020). Development of pesantren in Indonesia. *Pendidikan Agama Islam*, 9(1), 40–53.
- Zikrika, C. A., Ronitawati, P., Dhyani, P., Sa'pang, M., Harna, & Syahrer, N. A. (2021). Analisis Perbedaan Kualitas Pelayanan, Kualitas Makanan Dan Tingkat Kepuasan Santri Di Pondok Pesantren Perkotaan Dan Pedesaan. *Darussalam Nutrition Journal*, 5(2), 155–163.

lampiran 1 Hasil Uji Statistik

1. Tingkat Kepuasan berdasarkan Variasi Makanan

Variasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	27	61.4	61.4	61.4
	Puas	17	38.6	38.6	100.0
	Total	44	100.0	100.0	

Aroma

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	17	38.6	38.6	38.6
	Puas	27	61.4	61.4	100.0
	Total	44	100.0	100.0	

Warna

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	20	45.5	45.5	45.5
	Puas	24	54.5	54.5	100.0
	Total	44	100.0	100.0	

Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	31	70.5	70.5	70.5

Puas	13	29.5	29.5	100.0
Total	44	100.0	100.0	

Penampilan

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Puas	25	56.8	56.8	56.8
Puas	19	43.2	43.2	100.0
Total	44	100.0	100.0	

Besar Porsi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Puas	21	47.7	47.7	47.7
Puas	23	52.3	52.3	100.0
Total	44	100.0	100.0	

Tekstur

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Tidak Puas	21	47.7	47.7	47.7
Puas	23	52.3	52.3	100.0
Total	44	100.0	100.0	

Kebersihan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	21	47.7	47.7	47.7
	Puas	23	52.3	52.3	100.0
	Total	44	100.0	100.0	

Ketetapan Waktu

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	27	61.4	61.4	61.4
	Puas	17	38.6	38.6	100.0
	Total	44	100.0	100.0	

Pelayanan

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Tidak Puas	22	50.0	50.0	50.0
	Puas	22	50.0	50.0	100.0
	Total	44	100.0	100.0	

2. Tingkat kepuasan dengan sisa makanan comstock

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	8.803 ^a	1	.003	.008	.004
Continuity Correction ^b	7.071	1	.004		
Likelihood Ratio	9.073	1	.003		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	8.603	1	.003		
N of Valid Cases	44				

Chi-Square Tests

3. Tingkat kepuasan dengan sisa makanan metode foodweighing

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	10.095 ^a	1	.001	.004	.002
Continuity Correction ^b	8.193	1	.002		
Likelihood Ratio	10.333	1	.001		
Fisher's Exact Test					
Linear-by-Linear Association	9.865	1	.002		
N of Valid Cases	44				

Chi-Square Tests

Lampiran 2 Dokumentasi

- Mengisi Kuesioner tingkat kepuasan



- **Menimbang Sisa Makanan**





Lampiran 3 Kuesioner Tingkat Kepuasan

Petunjuk Pengisian: pada pertanyaan dibawah ini, anda diharapkan untuk mengisi identitas.

Nama :

Umur :

Petunjuk Pengisian : Pilihlah salah satu jawaban sesuai dengan pendapat anda, dengan tanda sebagai berikut (✓) :

No	Bagaimana penilaian anda tentang	Sangat tidak Puas	Tidak puas	Netral	Puas	Sangat Puas
1	Apakah Santriwati merasa puas dengan variasi makanan yang sudah disajikan oleh pesantren?					
2	Apakah Santriwati merasa puas dengan Aroma makanan yang sudah disajikan oleh pesantren?					
3	Apakah Santriwati merasa puas dengan Rasa makanan yang sudah disajikan oleh pesantren?					
4	Apakah Santriwati merasa puas dengan Warna makanan yang sudah disajikan oleh pesantren?					
5	Apakah Santriwati merasa puas dengan Penampilan makanan yang sudah disajikan oleh pesantren?					
6	Apakah Santriwati merasa puas dengan Besar Porsi makanan					

	yang sudah disajikan oleh pesantren?					
7	Apakah Santriwati merasa puas dengan Tekstur makanan yang sudah disajikan oleh pesantren?					
8	Apakah Santriwati merasa puas dengan Kebersihan makanan yang sudah disajikan oleh pesantren?					
9	Apakah Santriwati merasa puas dengan Ketetapan waktu penyajian makanan yang sudah disajikan oleh pesantren?					
10	Apakah Santriwati merasa puas dengan Pelayanan penyajian makanan yang sudah disajikan oleh pesantren?					

Lampiran 4 Formulir Comstock

Nama Santriwati :

Usia :

Hari/Tanggal :

Waktu makan	Jenis makanan	% Sisa Makanan					
		0%	25%	50%	75%	95%	100%
							
Pagi	Makanan Pokok						
	Lauk hewani						
	Lauk nabati						
	Sayur						
	Buah						
Siang	Makanan pokok						
	Lauk Hewani						
	Lauk Nabati						
	Sayur						
	Buah						
Malam	Makanan pokok						
	Lauk Hewani						
	Lauk Nabati						
	Sayur						
	Buah						

Keterangan :  Habis  Tidak Habis

Lampiran 5 Formulir Food Weighing

Nama Santriwati :

Usia :

Hari/Tanggal :

<u>Waktu Makan</u>	<u>Jenis makanan</u>	<u>Berat</u>		<u>Sisa makanan</u>
		<u>Awal (gr)</u>	<u>Akhir (gr)</u>	<u>%</u>
<u>Pagi</u>	<u>Makanan Pokok</u>			
	<u>Lauk Nabati</u>			
	<u>Lauk Hewani</u>			
	<u>Sayur</u>			
	<u>Buah</u>			
<u>Siang</u>	<u>Makanan Pokok</u>			
	<u>Lauk Nabati</u>			
	<u>Lauk Hewani</u>			
	<u>Sayur</u>			
	<u>Buah</u>			
<u>Malam</u>	<u>Makanan Pokok</u>			
	<u>Lauk Nabati</u>			
	<u>Lauk Hewani</u>			
	<u>Sayur</u>			
	<u>Buah</u>			

Lampiran 6 Formulir Informed Consent

NASKAH PENJELASAN

Saya Monica Adelia Simanullang Mahasiswa semester VI Program Studi D-III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Medan, bermaksud melakukan penelitian di pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa dengan judul **Hubungan Tingkat kepuasan dengan Sisa Makanan**. Bersama ini saya mengharapkan ketersediaan santriwati sebagai responden untuk :

1. Diamati sisa makanan selama 3 hari tidak berturut-turut
2. Bersedia untuk mengisi kuesioner yang sudah disediakan

Resiko yang diterima adalah responden kehilangan waktu kurang lebih 30 menit selama 3 hari tidak berturut-turut untuk proses wawancara. Responden boleh mengundurkan diri sewaktu-waktu tanpa tuntutan apapun.

MONICA ADELIA SIMANULLANG

ALAMAT : Jln Putri Hijau no 23 u

NO HP :085954104738

PERSETUJUAN SETELAH PENJELASAN (PSP) INFORMED CONSENT

Saya sudah mendapat penjelasan secara rinci dan saya mengerti tentang penelitian **Hubungan Tingkat kepuasan dengan Sisa Makanan**. Saya memutuskan untuk bersedia/ tidak bersedia menjadi responden dalam penelitian tersebut.

Nama :

Tempat/tanggal lahir :

Alamat :

Tanjung Morawa,.....2023

(pembuat pernyataan)

Lampiran 7 Surat Survey Pendahuluan



Nomor : KM.03.01/00/02/03/1072 12022
 Lampiran : -
 Perihal : Permohonan Survey Pendahuluan

Lubuk Pakam, 23 November 2022

Kepada Yth :

di -
 Tempat

Sesuai dengan Kurikulum Diploma III Jurusan Gizi dimana Mahasiswa Semester V diwajibkan menyusun Karya Tulis Ilmiah (KTI). Berkenaan dengan hal tersebut kami mohon izin kepada Bapak/Ibu untuk memberi ijin bagi mahasiswa/bimbingan Ibu Rohani Retnawati Simanjuntak, S.Gz, M.Gizi untuk melakukan survey pendahuluan sebagai data awal penelitian, untuk mahasiswa Prodi D-III Gizi atas nama :

No	Nama Mahasiswa	NIM	Judul
1	Dinda Sahara Siagian	P01031120089	Hubungan Sisa Makanan Dengan Status Gizi Pada Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
2	Hayrani Putri Maibang	P01031120096	Hubungan Asupan Dengan Status Gizi Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
3	Monica Adelia Simanullang	P01031120101	Hubungan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makanan Pada Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
4	Stovany Kiera Br Keliat	P01031120036	Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Asupan Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Lampiran 8 Surat Balasan Survey Pendahuluan



SURAT KETERANGAN

Nomor : 002/YPPH-M/I/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ali Ibrahim Akbar, M.Pd
Jabatan : Ketua Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Medan
Alamat : Jl. Hidayatullah Dusun 2 Desa Bandar Labuhan, Kec. Tanjung Morawa,
Kab. Deli Serdang

Menerangkan bahwa nama yang tercantum dibawah ini :

No	Nama Mahasiswa	NIM	Judul
1.	Dinda Sahara Slaglan	P01031120089	Hubungan Sisa Makanan Dengan Status Gizi Pada Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
2.	Hayrani Putri Maibang	P01031120096	Hubungan Asupan Dengan Status Gizi Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
3.	Monica Adelia Simanullang	P01031120101	Hubungan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makanan Pada Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
4.	Stevany Klara Br Keliat	P01031120036	Gambaran Pengetahuan, Sikap, Dan Asupan Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

Telah melaksanakan survey pendahuluan sebagai data awal penelitian pada tanggal 24 November 2022.

Demikian surat keterangan ini dibuat, semoga dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Tanjung Morawa, 10 Januari 2023
Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Medan

Ali Ibrahim Akbar, M.Pd

Lampiran 9 Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN
SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN

Jl. Jamin Ginting KM. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos : 20136
 Telepon : 061-8368633 - Fax : 061- 8368644
 Website : www.poltekkes-medan.ac.id , email : poltekkes_medan@yahoo.com



Lubuk Pakam, 29 Mei 2023

Nomor : KM.03.01/00/02/03/ 059-112023
 Lampiran : -
 Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth:
 Kepala Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

di - Tempat

Sesuai dengan kurikulum Prodi Diploma III Gizi dimana mahasiswa semester VI diwajibkan menyusun Karya Tulis Ilmiah. Berkenaan dengan hal tersebut kami mohon izin bagi mahasiswa bimbingan Rohani Retnauli Simanjuntak, S.Gz, M.Gizi untuk melakukan Penelitian di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa. Adapun nama mahasiswa tersebut, adalah:

No	Nama	NIM	Judul
1	Dinda Sahara Siagian	P01031120089	Hubungan Sisa Makanan dengan Status Gizi Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa.
2	Hayrani Putri Maibang	P01031120096	Hubungan Asupan Zat Gizi Makro dengan Status Gizi Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa.
3	Stevany Klara Br Keliat	P01031120036	Gambaran Penyelenggaraan Makanan, Pengetahuan Gizi Seimbang dan Asupan Zat Gizi Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa.
4	Monica Adelia Simanullang	P01031120101	Hubungan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan pada Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa.

Demikian kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Kepala Jurusan Gizi

 Riris Oppusunggu, S.Pd, M.Kes
 NIP.198906231990032001

Lampiran 10 Surat Balasan Izin Penelitian



SURAT KETERANGAN

Nomor: 065/YPPH/TM/SK/VI/2023

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Ali Ibrahim Akbar, M.Pd
Jabatan : Ketua Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa :

No	Nama Mahasiswa	NIM	Judul
1.	Dinda Sahara Siagian	P01031120089	Hubungan sisa makanan dengan status gizi pada santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
2.	Hayrani Putri Maibang	P01031120096	Hubungan asupan zat gizi makro dengan status gizi santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
3.	Monica Adelia Simanullang	P01031120101	Hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan pada santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
4.	Stevany Klara Br Keliat	P01031120036	Gambaran penyelenggaraan makanan, pengetahuan gizi seimbang, dan asupan zat gizi santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

Nomor Surat : KM.03.01/00/02/03/0567.1/2023
Hal : Izin Riset
Lokasi Penelitian : Pondok Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa
Tanggal Penelitian : 29 Mei 2022 s/d Selesai

Benar nama tersebut diatas telah melaksanakan penelitian di Pondok Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa mulai tanggal 29 Mei 2022 s/d Selesai.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat digunakan sebagaimana semestinya.

Tanjung Morawa, 20 Juni 2023

Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Medan



Ali Ibrahim Akbar, M.Pd

Lampiran 11 Pernyataan Keaslian KTI

PERNYATAAN KEASLIAN KTI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Monica Adelia Simanullang

NIM : P01031120101

Menyatakan bahwa data penelitian yang terdapat pada Karya Tulis Ilmiah saya adalah benar hasil yang saya dapatkan pada saat penelitian dan bila tidak saya bersedia mengikuti ujian ulang (ujian utama saya batalkan).

Lubuk Pakam, Juni 2023

Yang membuat Pernyataan,



Monica Adelia Simanullang

Lampiran 12 Daftar Riwayat Hidup

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Cindy Menda Perbikana Br Ginting
Tempat, Tanggal Lahir : Gedung Johor, 13 Februari 2023
Nama Orang Tua : Ayah : Tongat Ginting
Ibu : Henniwati Tarigan
Jumlah Saudara : 3 Bersaudara
Alamat Rumah : Putri Hijau no 23u Kesawan, Medan Barat
No. Telepon : 085954104738
Email : monicamanullang16@gmail.com
Riwayat Pendidikan : SD : SD Swasta Medan Putri
SMP : SMP Swasta Masyarakat Sempung
SMA : SMA Swasta Methodist-8 Medan
D3 : Politeknik Kesehatan Medan Jurusan
Gizi Lubuk Pakam
Hobi : Jalan-Jalan
Motto : "Hidup cuma sekali, jangan menua tanpa arti"

Lampiran 13 Lembar Bukti Bimbingan

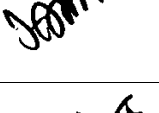
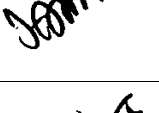
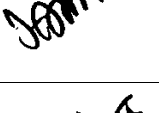
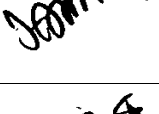
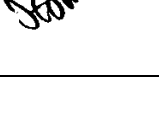
BUKTI BIMBINGAN KARYA TULIS ILMIAH

Nama : Monica Adelia Simanullang

Nim : P01031120113

Judul : Hubungan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makanan Pada Santriwati di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa

Nama Pembimbing : Rohani Retnauli Simanjuntak, S.Gz, M.Gizi

No	Tanggal	Judul/topik	T.Tangan Mahasiswa	T.tangan Pembimbing
1.	12 September 2022	Memberikan surat permintaan sebagai Dosen Pembimbing		
2.	14 September 2022	Menyerahkan Judul		
3.	28 September 2022	Menyerahkan Judul dan diskusi		
4.	5 Oktober 2022	Menentukan Lokasi Penelitian		
5.	25 Oktober 2022	Menyerahkan Latar Belakang Proposal		
6.	14 November 2022	Menyerahkan Tinjauan Pustaka		

7.	5 Desember 2022	Revisi Proposal	mp ₃	Jahmi-4
8.	6 Januari 2022	Revisi Proposal	mp ₃	Jahmi-4
9.	9 Mei 2023	Revisi bab 3	mp ₃	Jahmi-4
10.	11 Mei 2023	Uji Pendahuluan	mp ₃	Jahmi-4
11.	22 Mei 2023	Diskusi Penelitian	mp ₃	Jahmi-4
12.	29 Mei 2023	Penelitian	mp ₃	Jahmi-4
13.	31 Mei 2023	Diskusi Mengolah Data	mp ₃	Jahmi-4
14.	6 Juni 2023	Mengolah Data	mp ₃	Jahmi-4
15.	13 Juni 2023	Revisi Mengolah Data	mp ₃	Jahmi-4
16.	16 Juni 2023	Diskusi Hasil dan Pembahasan	mp ₃	Jahmi-4
17.	2 Agustus 2023	Revisi KTI	mp ₃	Jahmi-4



**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
KOMISI ETIK PENELITIAN KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES MEDAN**

Jl. Jamin Ginting Km. 13,5 Kel. Lau Cih Medan Tuntungan Kode Pos 20136
Telepon: 061-8368633 Fax: 061-8368644
email : kepk.poltekkesmedan@gmail.com



**PERSETUJUAN KEPK TENTANG
PELAKSANAAN PENELITIAN BIDANG KESEHATAN
Nomor: 01.8.112 /KEPK/POLTEKKES KEMENKES MEDAN 2023**

Yang bertanda tangan di bawah ini, Ketua Komisi Etik Penelitian Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan, setelah dilaksanakan pembahasan dan penilaian usulan penelitian yang berjudul :

**"Hubungan Tingkat Kepuasan Dengan Sisa Makanan Pada Santriwati
Di Pesantren Hidayatullah Tanjung Morawa"**

Yang menggunakan manusia dan hewan sebagai subjek penelitian dengan ketua Pelaksana/
Peneliti Utama : **Monica Adelia Simanullang**
Dari Institusi : **Prodi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Medan**

Dapat disetujui pelaksanaannya dengan syarat :
Tidak bertentangan dengan nilai – nilai kemanusiaan dan kode etik penelitian..
Melaporkan jika ada amandemen protokol penelitian.
Melaporkan penyimpangan/ pelanggaran terhadap protokol penelitian.
Melaporkan secara periodik perkembangan penelitian dan laporan akhir.
Melaporkan kejadian yang tidak diinginkan.

Persetujuan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan sampai dengan batas waktu pelaksanaan penelitian seperti tertera dalam protokol dengan masa berlaku maksimal selama 1 (satu) tahun.

Medan, 8 Agustus 2023
Komisi Etik Penelitian Kesehatan
Poltekkes Kemenkes Medan



Dr. Jhonson P Sihombing, MSc, Apt.
NIP. 196901302003121001

Nama	Tingkat Kepuasan										total	%	kategori	kode
	Variasi	Aroma	Rasa	Warna	Penampilan	Besar porsi	Tekstur	Kebersihan	Ketetapan	Pelayanan				
AZR	2	3	3	3	4	5	3	3	3	5	34	68	puas	4
MLI	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
JMN	1	4	2	2	1	1	2	3	2	2	20	40	tidak puas	2
NY	3	3	1	2	1	2	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
MWH	2	3	1	2	4	4	2	4	2	3	27	54	puas	4
KHN	3	5	2	4	5	1	3	5	3	3	34	68	puas	3
CC	3	4	2	2	1	1	2	1	2	1	19	38	tidak puas	2
RND	1	2	3	2	4	3	4	2	1	4	26	52	netral	3
HZ	3	4	2	3	3	3	3	3	3	3	30	60	puas	4
SV	2	5	2	1	1	2	1	3	2	1	19	38	tidak puas	2
SF	1	3	2	3	1	2	3	2	2	3	22	44	netral	3
IM	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
RS	1	4	2	4	3	4	4	4	2	4	32	66	puas	4
DL	2	4	2	2	1	4	4	4	2	2	27	54	netral	3
YS	2	1	3	1	2	2	1	1	2	1	16	38	tidak puas	2
FR	3	3	4	3	4	5	4	3	4	4	37	74	puas	4
SK	1	5	2	4	2	4	5	3	4	1	31	62	puas	4
RT	3	4	2	3	3	3	2	4	3	4	31	62	puas	3
AN	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	17	34	tidak puas	2
ND	1	3	2	3	1	3	2	1	3	3	22	44	netral	3
RN	4	2	2	2	4	4	4	4	1	2	29	58	puas	4
NHL	3	2	1	2	1	3	2	1	3	1	19	38	tidak puas	2
TA	2	3	3	3	2	4	3	1	3	3	27	54	netral	3
NF	3	4	2	4	4	2	2	5	2	5	33	66	puas	4
LM	2	1	3	2	3	2	1	2	2	3	21	42	netral	3
AW	2	3	4	5	2	1	4	5	2	3	31	62	puas	4
AZ	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
BF	1	2	1	1	3	2	1	4	3	4	22	44	netral	3
QB	3	5	4	3	3	2	2	3	1	3	29	58	puas	4
BC	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
AZ	3	4	3	2	2	4	5	5	3	2	33	66	puas	4
SS	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
KHR	3	2	1	3	3	3	2	1	3	2	23	46	netral	3
NP	3	2	3	1	3	5	4	2	3	5	31	62	puas	4
AR	1	2	2	3	2	1	3	1	2	2	19	38	tidak puas	2
PA	1	2	2	3	2	2	3	1	2	1	19	38	tidak puas	2
FW	3	3	2	3	2	4	3	2	1	1	24	48	netral	3
NA	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
CL	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	28	56	puas	4
AZL	2	4	2	4	2	1	2	5	4	5	31	62	puas	4
BM	2	5	1	5	4	4	3	5	2	4	35	70	puas	4
SA	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	17	34	tidak puas	2
WIL	1	3	1	1	1	4	2	4	4	3	24	48	netral	3
AD	1	5	2	4	3	2	1	4	2	2	26	52	puas	4

Nomor	nama	Tingkat Kepuasan										total	%	kategori	kode
		Variasi	Aroma	Rasa	Warna	Penampilan	Besar porsi	Tekstur	Kebersihan	Ketetapan	Pelayanan				
1	AZR	2	3	3	3	4	5	3	3	3	5	34	68	puas	4
2	MLI	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
3	JMN	1	4	2	2	1	1	2	3	2	2	20	40	tidak puas	2
4	NY	3	3	1	2	1	2	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
5	MWH	2	3	1	2	4	4	2	4	2	3	27	54	puas	4
6	KHN	3	5	2	4	5	1	3	5	3	3	34	68	puas	3
7	CC	3	4	2	2	1	1	2	1	2	1	19	38	tidak puas	2
8	RND	1	2	3	2	4	3	4	2	1	4	26	52	netral	3
9	HZ	3	4	2	3	3	3	3	3	3	3	30	60	puas	4
10	SV	2	5	2	1	1	2	1	3	2	1	19	38	tidak puas	2
11	SF	1	3	2	3	1	2	3	2	2	3	22	44	netral	3
12	IM	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
13	RS	1	4	2	4	3	4	4	4	2	4	32	66	puas	4
14	DL	2	4	2	2	1	4	4	4	2	2	27	54	netral	3
15	YS	2	1	3	1	2	2	1	1	2	1	16	38	tidak puas	2
16	FR	3	3	4	3	4	5	4	3	4	4	37	74	puas	4
17	SK	1	5	2	4	2	4	5	3	4	1	31	62	puas	4
18	RT	3	4	2	3	3	3	2	4	3	4	31	62	puas	3
19	AN	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	17	34	tidak puas	2
20	ND	1	3	2	3	1	3	2	1	3	3	22	44	netral	3
21	RN	4	2	2	2	4	4	4	4	1	2	29	58	puas	4
22	NHL	3	2	1	2	1	3	2	1	3	1	19	38	tidak puas	2
23	TA	2	3	3	3	2	4	3	1	3	3	27	54	netral	3
24	NF	3	4	2	4	4	2	2	5	2	5	33	66	puas	4
25	LM	2	1	3	2	3	2	1	2	2	3	21	42	netral	3
26	AW	2	3	4	5	2	1	4	5	2	3	31	62	puas	4
27	AZ	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
28	BF	1	2	1	1	3	2	1	4	3	4	22	44	netral	3
29	QB	3	5	4	3	3	2	2	3	1	3	29	58	puas	4
30	BC	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
31	AZ	3	4	3	2	2	4	5	5	3	2	33	66	puas	4
32	SS	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
33	KHR	3	2	1	3	3	3	2	1	3	2	23	46	netral	3
34	NP	3	2	3	1	3	5	4	2	3	5	31	62	puas	4
35	AR	1	2	2	3	2	1	3	1	2	2	19	38	tidak puas	2
36	PA	1	2	2	3	2	2	3	1	2	1	19	38	tidak puas	2
37	FW	3	3	2	3	2	4	3	2	1	1	24	48	netral	3
38	NA	1	4	1	2	3	1	2	2	1	2	19	38	tidak puas	2
39	CL	2	3	3	3	3	3	3	2	3	3	28	56	puas	4
40	AZL	2	4	2	4	2	1	2	5	4	5	31	62	puas	4
41	BM	2	5	1	5	4	4	3	5	2	4	35	70	puas	4
42	SA	2	2	1	2	2	1	2	1	2	2	17	34	tidak puas	2
43	WIL	1	3	1	1	1	4	2	4	4	3	24	48	netral	3
44	AD	1	5	2	4	3	2	1	4	2	2	26	52	puas	4

Sisa Makanan Food Weighing

Nasi				L.Hewan				L.Nabati				Sayur				Sisa Makanan			
Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-Rata	kode	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-Rata	kode	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-Rata	kode	Hari 1	Hari 2	Hari 3	Rata-Rata	kode
0%	25%	0%	8%	1	0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	0%	0%	1	25%	0%	37%	21%	20.67%
61.2%	50%	18%	34%	2	44.4%	0%	46%	23%	2	48.8%	0%	5%	3%	1	83%	27%	50.2%	55%	55.00%
29.8%	39%	41.5%	39%	2	40%	42%	12.5%	41%	2	28%	46%	0%	25%	2	24.8%	37%	21.6%	37%	37.00%
0%	37%	48%	28%	2	0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	0%	0%	1	30%	0%	34.7%	15%	15.00%
30%	0%	39%	23%	2	30%	0%	39%	23%	2	44.4%	0%	46%	23%	2	30%	0%	39%	23%	23.00%
44.4%	0%	46%	23%	2	30%	0%	39%	23%	2	28%	46%	0%	25%	2	0%	0%	53%	18%	17.67%
29.8%	39%	41.5%	39%	2	30%	0%	39%	23%	2	0%	0%	49%	16%	1	0%	28%	42%	23%	23.33%
49.7%	28%	43%	36%	2	58%	53%	44%	52%	2	28%	46%	0%	25%	2	67.8%	50%	26%	38%	38.00%
0.00%	24%	23%	16.00%	1	0%	0%	0%	0%	1	37%	0%	0%	12%	1	40%	0%	30%	23%	23.33%
29.8%	39%	41.5%	39%	2	30%	0%	39%	23%	2	30%	0%	39%	23%	2	39%	50%	50.4%	45%	44.50%
0%	25%	0%	8%	1	0%	0%	0%	0%	1	28%	46%	0%	25%	2	0%	25%	0%	8%	8.33%
30%	0%	39%	23%	2	28%	46%	0%	25%	2	48%	0%	43%	30%	2	0%	37%	48%	28%	28.33%
44.4%	0%	46%	23%	2	55.1%	0%	0%	0%	1	0%	37%	48%	28%	2	37%	26%	0%	21%	21.00%
48.1%	24%	0%	12%	1	30%	0%	39%	23%	2	0%	0%	8.3%	0%	1	0%	26%	0%	9%	8.67%
30%	0%	39%	23%	2	30%	0%	39%	23%	2	30%	0%	39%	23%	2	0%	0%	40%	13%	13.33%
48%	36%	0%	28%	2	v	0%	37%	19%	1	28%	46%	0%	25%	2	26.1%	24%	47%	36%	35.50%
20%	0%	0%	7%	1	30%	0%	39%	23%	2	28%	46%	0%	25%	2	67.8%	50%	26%	38%	38.00%
42%	50%	0%	31%	2	0%	37%	48%	28%	2	28%	46%	0%	25%	2	50%	26%	40%	39%	38.67%
44.4%	0%	46%	23%	2	0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	33%	11%	1	43%	25%	0%	43%	27.75%
30%	0%	39%	23%	2	44.4%	0%	46%	23%	2	44.4%	0%	46%	23%	2	48%	0%	43%	30%	30.47%
0%	25%	48.3%	13%	1	0%	0%	0%	0%	1	28%	46%	0%	25%	2	24.8%	25%	0%	13%	12.50%
29%	0%	35%	21%	2	30%	0%	39%	23%	2	25%	25%	0%	17%	1	28%	46%	0%	25%	24.67%
47.3%	28%	44.5%	28%	2	0%	37%	48%	28%	2	53%	0%	41.6%	27%	2	0%	34%	40%	25%	24.67%
31%	0%	0%	10%	1	0%	0%	44%	15%	1	0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	27%	9%	9.00%
30%	0%	39%	23%	2	48%	0%	43%	30%	2	30%	0%	39%	23%	2	26%	29%	46%	34%	33.67%
30%	0%	39%	23%	2	v	0%	0%	0%	1	28%	46%	0%	25%	2	25%	0%	20%	15%	15.00%
37%	26%	0%	21%	2	0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	0%	0%	1	48%	0%	0%	16%	16.00%
26%	0%	0%	9%	1	0%	0%	0%	0%	1	30%	0%	39%	23%	2	53%	0%	41.6%	27%	26.50%
37%	0%	0%	12%	1	0%	25%	37%	21%	2	0%	18%	0%	6%	1	0%	42%	2.7%	21%	21.00%
0%	22%	0%	7%	1	0%	0%	0%	0%	1	24%	0%	37%	20%	2	0%	32%	0%	11%	10.67%
18%	39%	0%	19%	1	0%	0%	0%	0%	1	0%	20%	0%	7%	1	0%	34%	40%	25%	24.67%
50.5%	40%	46%	43%	2	25.00%	26%	34%	28.33%	2	8.00%	0%	35%	14%	2	33.1%	47%	52%	50%	49.50%
0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	0%	0%	1	0%	15%	34%	16%	16.33%
0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	44%	15%	1	43%	0%	0%	14%	1	32%	0%	0%	11%	10.67%
32%	25%	0%	19%	1	30%	0%	39%	23%	2	48%	0%	43%	30%	2	0%	37%	48%	28%	28.33%
48%	0%	43%	30%	2	30%	0%	39%	23%	2	0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	0%	0%	0.00%
25%	29%	0%	18%	1	0%	0%	0%	0%	1	30%	0%	39%	23%	2	29%	28%	48%	35%	35.00%
26%	0%	2.7%	13%	1	48%	0%	43%	30%	2	0%	0%	0%	0%	1	55%	0%	27%	27%	27.33%
41.00%	25%	24.2%	33%	2	50.4%	25%	30.3%	25.00%	2	53%	0%	41.6%	27%	2	0%	37%	48%	28%	28.33%
25%	25%	0%	17%	1	0%	25%	0%	8%	1	30%	0%	39%	23%	2	25%	45%	37%	36%	35.67%
29%	0%	0%	10%	1	30%	0%	39%	23%	2	0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	0%	0%	0.00%
30%	0%	39%	23%	2	0%	0%	37%	12%	1	43%	0%	0%	14%	1	0%	0%	0%	0%	0.00%
25%	0%	32%	19%	1	0%	0%	0%	0%	1	0%	0%	0%	0%	1	32%	0%	0%	11%	10.67%
29%	0%	35%	21%	2	29.8%	39%	41.5%	39%	2	30%	0%	39%	23%	2	29%	0%	0%	10%	9.67%