



## Tingkat Kepuasan terhadap Cita Rasa dan Penampilan Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di Asrama

Imelda Telisa<sup>1</sup>, Yuli Hartati<sup>2</sup>, Afriyana Siregar<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Politeknik Kesehatan Kemenkes Palembang, 081366296443

[imeldatelisa@poltekkespalembang.ac.id](mailto:imeldatelisa@poltekkespalembang.ac.id) . [yuli.hartati@poltekkespalembang.ac.id](mailto:yuli.hartati@poltekkespalembang.ac.id),

[afriyanasiregar@poltekkespalembang.ac.id](mailto:afriyanasiregar@poltekkespalembang.ac.id)

### Abstract

*Organizing school meals is a series of activities from menu planning to distributing food to female students, in the framework of promoting optimal health status through the provision of breakfast, lunch, and dinner. The level of satisfaction is the ultimate goal to be achieved in every food service, the service provided determines the satisfaction of consumers. Food satisfaction is said to be of good quality if the food served has a high taste, attractive appearance, and presentation to arouse appetite. This study aims to determine the description of the taste and appearance of food on the level of student satisfaction in organizing food at MAN 3 Palembang dormitory. This research was conducted in May 2023, with a total sample of 68 female students. This type of research is descriptive with a cross-sectional design. Data collection used a questionnaire with univariate and bivariate data results. The results of the univariate analysis showed that the taste of food was in a good category by 68 students (100%), the aroma of food was in the fragrant category by 59 students (86.8%), the food texture was in a good category by 59 students (86.8%), the variety of food in one menu with varied categories as many as 44 female students (64.7%), food variations in one day with various categories as many as 47 female students (69.1%), food colors in colored categories as many as 44 female students (64.7%), and shapes food in various categories as many as 38 female students (55.9%).*

*Keywords: Student Satisfaction, Taste, Appearance*

### Abstrak

Penyelenggaraan makanan disekolah adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada siswi, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan pagi, siang dan malam. Tingkat kepuasan merupakan tujuan akhir yang ingin dicapai pada setiap penyelenggaraan makanan, pelayanan yang diberikan menjadi penentu tercapainya kepuasan terhadap konsumen. Kepuasan makanan dikatakan bermutu baik jika makanan yang disajikan mempunyai cita rasa yang tinggi, penampilan dan penyajiannya yang menarik sehingga membangkitkan selera makan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran cita rasa dan penampilan makanan terhadap tingkat kepuasan siswi pada penyelenggaraan makanan di asraman MAN 3 Palembang. Penelitian ini dilakukan pada bulan mei 2023, dengan jumlah sampel 68 siswi. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan desain rancangan Cross Sectional. Pengumpulan data menggunakan kuesioner dengan hasil data univariat dan bivariat. Hasil analisis univariat menunjukkan rasa makanan dalam kategori enak sebanyak 68 siswi (100%), aroma makanan dalam kategori harum sebanyak 59 siswi (86,8%), tekstur makanan dalam kategori baik sebanyak 59 siswi (86,8%), variasi makanan dalam satu menu dengan kategori bervariasi sebanyak 44 siswi (64,7%), variasi makanan dalam satu hari dengan kategori bervariasi sebanyak 47 siswi (69,1%), warna makanan dalam kategori berwarna sebanyak 44 siswi (64,7%), dan bentuk makanan dalam kategori beragam sebanyak 38 siswi (55,9%).

Kata kunci: Kepuasan Makan Siswi, Cita rasa, Penampilan

© 2023 Jurnal Pustaka Padi

## 1. Pendahuluan

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan kegiatan sistem yang terintegrasi, terkait satu dengan lainnya. Penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau penghidangan makanan dalam skala besar [1].

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kesatuan untuk menyediakan makanan di suatu institusi baik bersifat komersial maupun nonkomersial. Penyelenggaraan makanan institusi harus memperhatikan mengenai sumber daya manusia yang digunakan, anggaran dana, perencanaan makanan, dan sarana prasarana yang mendukung. Beberapa komponen ini sangat erat kaitannya dengan kemajuan penyelenggaraan makanan tersebut [2].

Penyelenggaraan makanan disekolah adalah suatu rangkaian kegiatan dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan pada siswi, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan pagi, siang dan malam. Penyelenggaraan makanan anak sekolah diselenggarakan di sekolah, dapat dilakukan oleh sekolah itu sendiri atau *our-sourcing* ke pihak jasa yang mampu mengadakan penyelenggaraan makanan tersebut sesuai dengan peraturan yang berlaku di sekolah yang bersangkutan[3].

Setiap proses dalam penyelenggaraan makanan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Karena itu, seorang juru masak bukan saja harus memiliki keterampilan dalam mengolah dan memasak makanan, tetapi juga ia harus memiliki cukup pengetahuan tentang bahan makanan dan sifat-sifatnya. Secara garis besar terdapat beberapa faktor yang dapat menjadi tolak ukur dalam menentukan kualitas suatu makanan yaitu rasa aroma, konsistensi, kesegaran, penampilan, kematangan dan variasi makanan[4].

Menurut Angka Kecukupan Gizi tahun 2019 remaja siswi dengan rentan umur 15-17 tahun memerlukan energi sebesar 2050-2100 kalori setiap harinya. Ketersediaan energi dan zat gizi akan terpenuhi dengan didukung oleh perencanaan yang tepat. Perencanaan yang akan dilakukan tentu harus mempertimbangkan banyak hal diantaranya konsumen yang dilayani, tujuan institusi, jumlah biaya yang tersedia, keterbatasan fasilitas yang ada, sumber daya manusia, dan jenis pelayanan[5].

Selain kebutuhan energi, perlu diperhatikan variasi makanan, kesukaan anak, dan jumlah makanan yang disediakan. Santri yang ada di pondok pesantren berada pada usia remaja. Usia remaja merupakan periode rentan gizi karena berbagai sebab. Pertama, remaja memerlukan zat gizi yang lebih tinggi karena peningkatan pertumbuhan fisik dan perkembangan yang drastis. Kedua, perubahan gaya hidup dan kebiasaan makan remaja mempengaruhi baik asupan maupun kebutuhan gizinya. Ketiga, aktif dalam olahraga [6].

Tingkat kepuasan merupakan tujuan akhir yang ingin dicapai pada setiap penyelenggaraan makanan, pelayanan yang diberikan menjadi penentu tercapainya kepuasan terhadap konsumen. Kepuasan makanan dikatakan bermutu baik jika makanan yang disajikan mempunyai cita rasa yang tinggi, penampilan dan penyajiannya yang menarik sehingga membangkitkan selera makan[7].

MAN 3 Palembang merupakan salah satu institusi di bidang pendidikan yang mewajibkan siswi kelas X untuk tinggal di asrama. kebiasaan makan siswi berkaitan dengan penyelenggaraan makanan yang ada di asrama MAN 3 Palembang karena setiap hari siswi mengkonsumsi makanan yang disediakan oleh pihak asrama.

Berdasarkan hasil survey pendahuluan melalui google form yang dilakukan pada bulan Januari 2023 melalui wawancara pada 10 siswi MAN 3 Palembang, 6 siswi (60%) mengatakan kurang puas terhadap cita rasa makanan yang disajikan dan 7 siswi (70%) mengatakan kurang puas terhadap penampilan makanan yang disajikan di asrama MAN 3 Palembang.

Menurut hasil penelitian Choiriyah, (2019) mengenai Hasil uji tingkat kepuasan terhadap sarapan yang disajikan pada pondok pesantren mbah Rumi didapatkan hasil bahwa mayoritas siswi (67.2%) kurang menyukai tekstur makanan, (73.8%) kurang menyukai rasa makanan, (50.8%) kurang menyukai aroma, (68.9%) kurang menyukai variasi makanan, dan (49.2%) kurang menyukai penampilan makanan [8].

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran cita rasa dan Penampilan makanan terhadap Tingkat kepuasan siswi di asrama MAN 3 Palembang.

## 2. Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif, dan menurut cara pengumpulan data penelitian ini termasuk observasional, sedangkan menurut waktu pelaksanaannya penelitian ini termasuk penelitian cross sectional.

Penelitian ini dilakukan di asrama putri MAN 3 Palembang. Populasinya adalah seluruh siswi asrama MAN 3 Palembang berjumlah 208 orang. Besar sampel dihitung menggunakan rumus yang dikemukakan oleh Slovin (Notoatmojo, 2005) sebagai berikut:

$$n = N/(1+N (d^2))$$

Keterangan :

N = besar populasi

n= besar sampel

d= tingkat presisi 10% (0,1)

Berdasarkan rumus didapatkan sebesar 68 sampel.

Sampel dalam penelitian ini diambil dengan menggunakan teknik Simple Random Sampling. Data diolah dan disajikan secara deskriptif.

Kriteria inklusi penelitian sebagai berikut :

- Siswi yang bersedia menjadi sampel dalam penelitian
- Siswi yang mendapat makan di asrama
- Siswi yang tidak dalam keadaan sakit

### 3. Hasil dan Pembahasan

#### a. Karakteristik Sampel

Pada penelitian ini umur sampel 67, 6 % berumur 15 tahun, 29,4 % berumur 16 tahun dan sisanya umur 14 dan 17 tahun masing-masing 1 %.

#### b. Cita Rasa Makanan

Cita rasa makanan meliputi rasa dan aroma makanan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Cita Rasa Makanan Asrama

Cita Rasa Makanan	n	%
<b>Rasa Makanan</b>		
Enak	68	100
Tidak Enak	0	0
Total	68	100
<b>Aroma Makanan</b>		
Harum	51	75,0
Tidak harum	17	25,0
Total	68	100
<b>Tekstur Makanan</b>		
Baik	59	86,8
Tidak baik	9	13,2
Total	68	100
<b>Variasi Makanan</b>		
Bervariasi	44	64,7
Tidak bervariasi	24	35,3
Total	68	100

Rasa makanan merupakan salah satu faktor yang menentukan cita rasa makanan. Tujuan mengolah dan memasak makanan adalah untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa tinggi sehingga memuaskan bagi yang memakannya.

Tabel 1 menunjukkan bahwa 68 siswi (100%) menyukai rasa makanan yang disajikan, hal ini menunjukkan bahwa siswi puas terhadap makanan yang disajikan.

Rasa makanan adalah aspek penilaian makanan yang suka untuk dinilai secara akurat jika dibandingkan dengan tekstur dan warna makanan. Rasa makanan sangat bersifat subjektif, tergantung selera yang mengkonsumsinya.

Secara keseluruhan hal ini menunjukkan bahwa siswi menyukai rasa makanan yang disajikan karena skor > 80%. Namun pihak asrama harus tetap mempertahankan rasa makanan lagi kedepannya. Untuk mempertahankan dan meningkatkan rasa makanan sebaiknya variasi menu untuk siswi ditingkatkan lagi dengan berbagai variasi lauk hewani dan jenis sayur-sayuran.

Aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera.

Tabel 1 menunjukkan sebanyak 51 siswi (75%) mengatakan bahwa aroma makanan yang disajikan harum dan 17 siswi (25%) mengatakan bahwa aroma makanan yang disajikan tidak harum.

Hal ini dapat disebabkan dengan perbedaan pendapat, pada aroma makanan hewani menunya sering sekali menggunakan ayam sehingga aroma yang didapat tidak harum, sedangkan untuk aroma lauk nabati banyak berpendapat bahwa nabati yang disajikan tidak seuntuhnya berbau dari bahan tempe atau tahu.

Hal ini sejalan dengan penelitian Miate & Dahlia (2020), di Sekolah Transportasi Darat Bekasi, daya terima makanan dengan katagori aroma "baik" adalah (62.2%). jika di lihat dari hasil % daya terima makanan kategori aroma, kurang baik jika jumlah skor <60%, cukup baik jika jumlah skor 60-80%, baik jika jumlah skor ≥ 80% sedangkan dari tabel diatas untuk aroma makanan secara keseluruhan nilai skornya ≥ 80%. Sedangkan untuk penelitian Anggoro (2019) di Pondok Pesantren Mathla'ul Anwar kota Pontianak, terkait aroma makanan responden yang menjawab terhadap makanan yang disajikan beraroma sedap sebanyak 31 orang (64,4%) dan sebanyak 17 orang (35,4%) menjawab kurang puas terhadap makanan yang disajikan beraroma sedap [9].

Tekstur makanan adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dapat dideteksi dengan baik, yaitu dengan merasakan makanan di dalam mulut.

Tabel 4 menunjukkan sebanyak 59 siswi (86,8%) mengatakan bahwa makanan yang disajikan memiliki tekstur yang baik dan 9 siswi (13,2%) mengatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan tidak baik.

Tekstur makanan dipengaruhi oleh cara pengolahan, potongan, dan bentuk dari makanan yang dibuat seperti satu bahan makanan diolah berbagai cara yaitu digoreng, direbus, dikukus dan dipanggang. Tekstur dapat mempengaruhi rasa yang ditimbulkan. Tekstur juga dapat meliputi dari potongan setiap jenis bahan makanan [8].

Keempukan dan kerenyahan ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan cara memasaknya[8].

Secara keseluruhan hal ini menunjukkan bahwa siswi menyukai tekstur makanan yang disajikan karena skor > 80%. Namun pihak asrama harus tetap memperhatikan setiap tekstur makanan yang dimasak karena terdapat beberapa siswi mengatakan bahwa tekstur dari lauk terkadang memiliki tekstur yang keras dan tidak sesuai.

Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Miate & Dahlia (2020), di Sekolah Transportasi Darat Bekasi, data penilaian daya terima makanan dengan kategori testur “kurang baik” (54.1%), sedangkan untuk penelitian Khusna (2017) di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS, menunjukkan bahwa tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 55,2%, sayuran 55,2%, lauk nabati 55,2% dan lauk hewani 72,4% [9].

Variasi makanan adalah susunan menu terdiri dari makanan pokok, lauk-pauk hewani dan nabati, sayur-mayur dan buah-buahan.

Sejalan dengan penelitian Marleniwaty (2017) di Sekolah Menengah Atas Islam Terpadu Al- Fityan Kabupaten Kuburaya, Hasil penelitian menunjukan bahwa responden yang puas terhadap variasi menu makanan cenderung lebih banyak (63%) dibandingkan responden yang kurang puas terhadap variasi menu makanan (37%). Hasil ukur untuk variasi makanan adalah bervariasi jika jumlah  $\geq 80\%$  dan tidak bervariasi jika jumlah  $< 80\%$  sedangkan pada penelitian ini, secara keseluruhan hal ini menunjukkan bahwa makanan yang disajikan kurang bervariasi karena skor  $< 80\%$  [10].

Ini dinyatakan dengan pernyataan siswi yang mengatakan bahwa lauk hewani yang biasanya hanya ayam dan sayur-sayuran yang terkadang tidak bervariasi. Pada penyelenggaraan makanan asrama siswi MAN 3 Palembang tidak terdapatnya siklus menu dan standar porsi. Oleh karena itu terkadang sering sekali terdapat pengulangan menu yang sama pada saat makanan disajikan dimana itu membuat

siswi cenderung merasa bosan dengan makanan yang disajikan.

### c. Penampilan Makanan

Penampilan makanan dalam penelitian ini meliputi warna dan bentuk makanan seperti terlihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Penampilan Makanan yang disajikan

Penampilan Makanan	n	%
<b>Warna Makanan</b>		
Berwarna	44	64,7
Tidak berwarna	24	35,3
Total	68	100
<b>Bentuk Makanan</b>		
Beragam	40	58,8
Tidak beragam	28	41,2
Total	68	100

Kombinasi warna menjadi sangat penting dalam membuat makanan menjadi menarik. Oleh karena itu dalam suatu menu yang baik haruslah mempunyai kombinasi warna lebih dari dua macam. (Moehyi, 1992). Pemilihan bahan makanan dan cara pengolahan bahan makanan sangat mempengaruhi warna dan juga tampilan pada makanan yang disajikan.

Bentuk makanan dapat juga digunakan untuk menimbulkan ketertarikan dalam menu karena dari bermacam-macam bentuk makanan yang disajikan. Bentuk makanan yang serasi akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan [3], [11].

### d. Tingkat Kepuasan Terhadap Makanan yang Disajikan

Tabel 3 menunjukkan sebanyak 62 siswi (91,2%) mengatakan bahwa puas terhadap cita rasa makanan dan 6 siswi (8,8%) mengatakan tidak puas terhadap cita rasa makanan.

Hal ini menunjukkan bahwa siswi merasa puas terhadap cita rasa makanan karena nilai skor > 90%. Siswi mengatakan bahwa rasa makanan sudah enak dan sesuai dengan selera siswi.

Sejalan dengan hasil penelitian Nurjaya (2019) di SMP Islam Terpadu Al- Fahmi Kota Palu, Rasa makanan dalam penelitian ini dibagi menjadi 2 kategori yaitu puas dan tidak puas. Sebanyak 87 orang (91,6%) menyatakan puas dengan rasa makanan yang disajikan dan 8 orang (8,4%) menyatakan tidak puas dengan rasa makanan yang disajikan[12]

Tabel 3. Tingkat Kepuasan Siswi terhadap Makanan yang Disajikan

<b>Tingkat Kepuasan</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Cita Rasa Makanan</b>		
Puas	62	91,2
Tidak puas	6	8,8
Total	68	100
<b>Penampilan Makanan</b>		
Puas	55	80,9
Tidak puas	13	19,1
Total	68	100

Tabel 3 menunjukkan sebanyak 55 siswi (80,9%) mengatakan bahwa puas terhadap penampilan makanan dan 13 siswi (19,1%) mengatakan tidak pas terhadap penampilan makanan. Hal ini menunjukkan bahwa siswi merasa tidak puas terhadap penampilan makanan karena nilai skor 90%.

Sejalan dengan hasil penelitian Nurjaya (2019) di SMP Islam Terpadu Al- Fahmi Kota Palu, terhadap penampilan makanan menunjukkan 85 orang (89,5%) menyatakan puas dengan penampilan makanan yang disajikan dan 10 orang (10,5%) menyatakan tidak puas dengan penampilan makanan yang disajikan [12]. Sedangkan hasil penelitian Marleniwaty (2017) di Sekolah Menengah Atas Islam Terpadu Al- Fityan Kabupaten Kuburaya, Hasil penelitian menunjukan bahwa 100 % responden menyatakan kurang puas terhadap penampilan makanan [10].

#### e. Cita Rasa Makanan terhadap Tingkat Kepuasan Makanan yang Disajikan

Tabel 4 responden yang merasa puas dengan kategori enak sebanyak 62 siswi (91,2%). Untuk responden yang merasa tidak puas dengan kategori enak sebanyak 6 siswi (8,8%).

Penelitian ini diketahui bahwa siswi cenderung lebih banyak merasa puas dengan kategori enak sebanyak 62 siswi (91,2%). Dengan total sebanyak 62 siswi yang merasa puas terhadap cita rasa makanan yang disajikan. Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa siswi sudah merasa puas terhadap cita rasa makanan karena skor tingkat kepuasan > 90%. Namun 6 siswi (8,8%) mengatakan masih belum puas terhadap rasa makanan, menurut responden makanan yang disajikan enak namun masih belum memenuhi selera mereka.

Tabel 4 responden yang merasa puas dengan kategori harum sebanyak 49 siswi (96,1%) dan dengan kategori tidak harum sebanyak 13 siswi (76,5%). Untuk responden yang merasa tidak puas dengan kategori harum sebanyak 2 siswi (3,9%) dan dengan ketegori tidak harum sebanyak 4 siswi (23,5%).

Tabel 4. Cita Rasa Makanan terhadap Tingkat Kepuasan Makanan yang Disajikan

Cita Rasa Makanan	Tingkat kepuasan				Total	
	Puas		Tidak Puas		n	%
	n	%	n	%	n	%
<b>Rasa Makanan</b>						
Enak	62	91,2	6	8,8	68	100
Tidak enak	-	-	-	-	-	-
Total	62	91,2	6	8,8	68	100
<b>Aroma Makanan</b>						
harum	49	96,1	2	3,9	51	100
tidak harum	13	76,5	4	23,5	17	100
Total	62	91,2	6	8,8	68	100
<b>Tekstur Makanan</b>						
baik	53	89,8	6	10,2	59	100
tidak baik	9	100	0	0	9	100
Total	62	91,2	6	8,8	68	100
<b>Variasi Makanan</b>						
Berivariasi	40	91	4	9	44	100
Tidak bervariasi	22	91,7	2	8,3	24	100
Total	62	91,2	6	8,8	68	100

Penelitian ini diketahui bahwa siswi cenderung lebih banyak merasa puas dengan kategori harum sebanyak 49 siswi (96,1%) dibandingkan dengan kategori tidak harum sebanyak 13 siswi (76,5%). Dengan total sebanyak 62 siswi yang merasa puas terhadap aroma makanan yang disajikan. Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa siswi sudah merasa puas terhadap aroma makanan karena skor tingkat kepuasan > 90%. siswi dengan kategori tidak harum mengatakan puas terhadap aroma makanan dikarenakan siswi sedang dalam kondisi lapar.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Miate & Dahlia (2020) di Sekolah Transportasi Darat Bekasi, daya terima makanan dengan katagori aroma “baik” adalah (62.2%) [9]. Sedangkan untuk penelitian Anggoro (2019) di Pondok Pesantren Mathla’ul Anwar kota Pontianak, terkait aroma makanan responden yang menjawab terhadap makanan yang isajikan beraroma sedap sebanyak 31 orang (64,4%) dan sebanyak 17 orang (35,4%) menjawab kurang puas terhadap makanan yang disajikan beraroma sedap [6].

Tabel 4 responden yang merasa puas dengan kategori baik sebanyak 53 siswi (89,8%) dan dengan kategori tidak baik sebanyak 9 siswi (100%). Untuk responden yang merasa tidak puas dengan kategori baik sebanyak 6 siswi (10,2%) dan dengan ketegori tidak baik sebanyak 0 siswi.

Penelitian ini diketahui bahwa siswi cenderung lebih banyak merasa puas dengan kategori baik sebanyak 53 siswi (89,8%) dibandingkan dengan kategori tidak baik sebanyak 9 siswi (100%). Dengan total sebanyak 62 siswi yang merasa puas terhadap tekstur makanan yang disajikan. Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa siswi merasa puas terhadap tekstur makanan karena skor tingkat kepuasan > 90%. Siswi dengan kategori tekstur tidak baik merasa puas terhadap tekstur makanan yang disajikan, mereka mengatakan bahwa makanan masih bisa dimakan dan dinikmati. Sedangkan siswi kategori baik yang merasa tidak puas pada tekstur makanan mengatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan masih bisa lebih ditingkatkan lagi, menurut siswi tekstur makanan terkadang masih belum memenuhi selera.

Hal tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Miate & Dahlia (2020) di Sekolah Transportasi Darat Bekasi, data penilaian daya terima makanan dengan kategori testur “kurang baik” (54.1%), sedangkan untuk penelitian Khusna (2017) di Pesantren Mahasiswa KH. Mas Mansur UMS, menunjukkan bahwa tekstur pada nasi, sayuran, lauk nabati, dan lauk hewani agak keras dengan masing-masing persentase nasi 55,2%, sayuran 55,2%, lauk nabati 55,2% dan lauk hewani 72,4%.

Tabel 4 responden yang merasa puas dengan kategori bervariasi sebanyak 40 siswi (91%) dan dengan kategori tidak bervariasi sebanyak 22 siswi (91,7%). Untuk responden yang merasa tidak puas dengan kategori bervariasi sebanyak 4 siswi (9%) dan dengan kategori tidak bervariasi sebanyak 2 siswi (8,3%).

Penelitian ini diketahui bahwa siswi cenderung lebih banyak merasa puas dengan kategori bervariasi sebanyak 40 siswi (91%) dibandingkan dengan kategori tidak bervariasi sebanyak 22 siswi (91,7%). Dengan total sebanyak 62 siswi yang merasa puas terhadap variasi makanan dalam satu menu yang disajikan. Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa siswi merasa puas terhadap variasi makanan karena skor tingkat kepuasan > 90%. Siswi dengan kategori tidak bervariasi mengatakan puas terhadap variasi makanan yang disajikan dikarenakan makanan yang disajikan sesuai selera.

Sejalan dengan penelitian hasil ukur untuk variasi makanan adalah bervariasi jika jumlah  $\geq 80\%$  dan tidak bervariasi jika jumlah < 80% (Sasmita, 2015).

#### f. Penampilan Makanan terhadap Tingkat Kepuasan Makanan yang Disajikan

Tabel 5 responden yang merasa puas dengan kategori berwarna sebanyak 42 siswi (95,5%) dan dengan kategori tidak berwarna sebanyak 20 siswi (83,3%). Untuk responden yang merasa tidak puas dengan kategori berwarna sebanyak 2 siswi (4,5%) dan dengan kategori tidak berwarna sebanyak 4 siswi (16,7%).

Penelitian ini diketahui bahwa siswi cenderung lebih banyak merasa puas dengan kategori berwarna sebanyak 42 siswi (95,5%) dibandingkan dengan kategori tidak berwarna sebanyak 20 siswi (83,3%). Dengan total sebanyak 62 siswi yang merasa puas terhadap warna makanan yang disajikan. Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa siswi sudah merasa puas terhadap warna makanan karena skor tingkat kepuasan > 90%. Siswi dengan kategori tidak berwarna mengatakan puas terhadap warna makanan dikarenakan siswi menyantap makanan dalam kondisi lapar.

Tabel 5. Penampilan Makanan terhadap Tingkat Kepuasan Makanan yang Disajikan

Penampilan Makanan	Tingkat kepuasan				Total	
	Puas		Tidak Puas			
	n	%	n	%	n	%
<b>Warna Makanan</b>						
Berwarna	42	95,5	2	4,5	44	100
Tidak berwarna	20	83,3	4	16,7	24	100
Total	62	91,2	6	8,8	68	100
<b>Bentuk Makanan</b>						
Beragam	36	90	4	10	40	100
Tidak beragam	26	93	2	7	28	100
Total	62	91,2	6	8,8	68	100

Tabel 5 responden yang merasa puas dengan kategori beragam sebanyak 36 siswi (90%) dan dengan kategori tidak beragam sebanyak 26 siswi (93%). Untuk responden yang merasa tidak puas dengan kategori berwarna sebanyak 4 siswi (10%) dan dengan kategori tidak berwarna sebanyak 2 siswi (7%).

Penelitian ini diketahui bahwa siswi cenderung lebih banyak merasa puas dengan kategori beragam sebanyak 36 siswi (90%) dibandingkan dengan kategori tidak beragam sebanyak 26 siswi (93%). Dengan total sebanyak 62 siswi yang merasa puas terhadap bentuk makanan yang disajikan. Dalam hal ini dapat dikatakan bahwa siswi sudah merasa puas terhadap bentuk makanan karena skor tingkat kepuasan > 90%. Siswi dengan kategori tidak beragam mengatakan puas terhadap bentuk makanan dikarenakan makanan yang disajikan memiliki rasa yang enak dan siswi dalam kondisi lapar.

#### 4. Kesimpulan

Cita rasa dan penampilan makanan di Asrama MAN 3 Palembang sudah baik dan lebih dari 90 % siswi menyatakan puas.

**Daftar Rujukan**

- [1] R. Kemenkes, *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. 2013.
- [2] A. Oktaviasari, “Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta,” 2011.
- [3] S. Sutawan and B. Setiawan, “Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan Sma 1 Pemali Bangka Belitung,” *J. Gizi dan Pangan*, vol. 8, no. 3, p. 207, 2014, doi: 10.25182/jgp.2013.8.3.207-216.
- [4] N. Rahmawati, “Tingkat Kepuasan Satri terhadap Kualitas dan Layanan Makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta,” *J. Pendidik. Tek. Boga*, pp. 1–9, 2018.
- [5] Kementerian Kesehatan R.I, “Peraturan Menteri Kesehatan RI no 28 Tahun 2019,” *Kementerian Kesehatan RI*. pp. 1–8, 2019.
- [6] R. T. Anggoro, “Gambaran Asupan Makanan, Status Gizi, Status Hidrasi Dan Tingkat Kepuasan Santri Di Pondok Pesantren Mathla'Ul Anwar Kota Pontianak,” *Skripsi*, 2019.
- [7] M. Velawati, H. S. Kusuma, A. R. Fitriyanti, and Hagnyonowati, “Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pematang,” *Pros. Semin. Nas. UNIMUS*, vol. 4, pp. 1147–1160, 2021.
- [8] S. Choiriyah, “Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi,” *Skripsi*, p. 131, 2019.
- [9] A. L. Miate and D. Nurdin, “Hubungan Daya Terima Makanan dengan Sisa Makanan pada Taruna/Taruni Sekolah Transportasi Darat Bekasi,” *J. Ilm. Gizi Kesehat.*, vol. 8, pp. 74–88, 2020.
- [10] M. Marlenywati, I. Saleh, and P. Lestari, “Gambaran Asupan Zat Gizi Makro dan Mikro, Sisa Makanan, Status Gizi dan Tingkat Kepuasan Mutu Hidangan Santri Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan (Studi di Sekolah Menengah Atas Islam Terpadu Al-Fityan Kabupaten Kuburaya),” *Jumantik*, vol. 4, no. 2, pp. 1–10, 2017, doi: 10.29406/jjum.v4i2.860.
- [11] N. K. Mariasih, A. A. Nanak Antarini, and I. A. Eka Padmiari, “Hubungan Kepuasan Pasien Terhadap Cita Rasa Makanan Dengan Lama Hari Rawat Di Rumah Sakit Umum Wisma Prashanti Tabanan,” *J. Ilmu Gizi J. Nutr. Sci.*, vol. 12, no. 2, pp. 79–87, 2023, doi: 10.33992/jig.v12i2.1594.
- [12] Nurjaya, W. Aslinda, and Kasmawati, “Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Menu Makanan yang Disajikan dalam Penyelenggaraan Makanan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu 2019,” *Svasta Harena J. Ilm. Gizi*, vol. 1, no. 1, pp. 31–36, 2020, doi: 10.33860/shjig.v1i1.114.