

**GAMBARAN DAYA TERIMA PANGAN SUMBER PROTEIN  
PADA MENU PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS (MBG)  
SISWA SD NEGERI 27 PEKANBARU**

**SAFIRA ZULIANTY**



**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU  
JURUSAN GIZI  
PEKANBARU  
2026**

## **PERNYATAAN KEASLIAN**

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Gambaran Daya Terima Pangan Sumber Protein pada Menu Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) Siswa SD Negeri 27 Pekanbaru” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian, dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan dari pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun tidak telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 9 Juni 2026



Safira Zulianty

P032313411139

## ABSTRAK

SAFIRA ZULIANTY. Gambaran Daya Terima Pangan Sumber Protein pada Menu Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) Siswa SD Negeri 27 Pekanbaru. Dibimbing oleh PROF. DR. ASLIS WIRDA HAYATI, SP, M.SI dan ALKAUSYARI AZIZ, SKM, M.KES.

Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) merupakan upaya pemerintah dalam meningkatkan status gizi anak sekolah melalui penyediaan makanan bergizi seimbang. Namun, keberadaan pangan sumber protein dalam menu belum menjamin terpenuhinya kebutuhan protein siswa apabila daya terima makanan masih rendah. Penelitian ini bertujuan mengetahui gambaran daya terima pangan sumber protein pada menu MBG siswa SD Negeri 27 Pekanbaru. Penelitian menggunakan desain kuantitatif deskriptif dengan pendekatan *cross-sectional*. Sampel penelitian berjumlah 36 siswa kelas 5 yang dipilih menggunakan teknik *total sampling*. Pengukuran daya terima dilakukan menggunakan metode *Visual Comstock* melalui pengamatan sisa makanan sumber protein hewani dan nabati selama lima hari pengamatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa daya terima pangan sumber protein hewani lebih baik dibandingkan protein nabati. Persentase siswa dengan kategori tidak bersisa ( $\leq 20\%$ ) pada lauk hewani berkisar 77%–97%, sedangkan lauk nabati berkisar 52%–77%. Rendahnya daya terima lauk nabati dipengaruhi oleh variasi menu, rasa, dan tekstur makanan. Hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi dalam pengembangan variasi menu protein pada program MBG.

Kata kunci: daya terima, MBG, protein hewani, protein nabati, sisa makanan.

## ABSTRACT

SAFIRA ZULIANTY. Description of Protein-Source Food Acceptability in the Free Nutritious Meal Program (MBG) Menu among Students of Elementary School 27 Pekanbaru. Supervised by PROF. DR. ASLIS WIRDA HAYATI, SP, M.SI and ALKAUSYARI AZIZ, SKM, M.KES.

The Free Nutritious Meal Program (MBG) is a government effort to improve the nutritional status of school children through the provision of balanced nutritious meals. However, the presence of protein-source foods in the menu does not guarantee adequate protein intake if food acceptability among students remains low. This study aimed to describe the acceptability of protein-source foods in the MBG menu among students of SD Negeri 27 Pekanbaru. This study used a descriptive quantitative design with a cross-sectional approach. The sample consisted of 36 fifth-grade students selected using total sampling. Food acceptability was measured using the Visual Comstock method through observation of animal and plant protein food leftovers for five days. The results showed that the acceptability of animal protein-source foods was better than plant protein-source foods. The percentage of students categorized as having no leftovers ( $\leq 20\%$ ) for animal protein dishes ranged from 77%–97%, while plant protein dishes ranged from 52%–77%. The lower acceptability of plant protein dishes was influenced by menu variation, taste, and food texture. These findings may serve as evaluation material for improving protein menu variations in the MBG program.

Keywords: animal protein, food acceptability, food leftovers, MBG, plant protein.

## **PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA**

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Gambaran Daya Terima Pangan Sumber Protein pada Menu Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) Siswa SD Negeri 27 Pekanbaru” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak mengandung plagiat. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir karya tulis.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 9 Juni 2026

Safira Zulianty  
P032313411139

**GAMBARAN DAYA TERIMA PANGAN SUMBER PROTEIN  
PADA MENU PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS (MBG)  
SISWA SD NEGERI 27 PEKANBARU**

**SAFIRA ZULIANTY**

Tugas Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada Program Studi Gizi

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN RIAU  
JURUSAN GIZI  
PEKANBARU  
2026**

Penguji pada Tugas Akhir :  
Yolahumaroh, SKM, MPH

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Gambaran Daya Terima Pangan Sumber Protein pada Menu Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) Siswa SD Negeri 27 Pekanbaru.

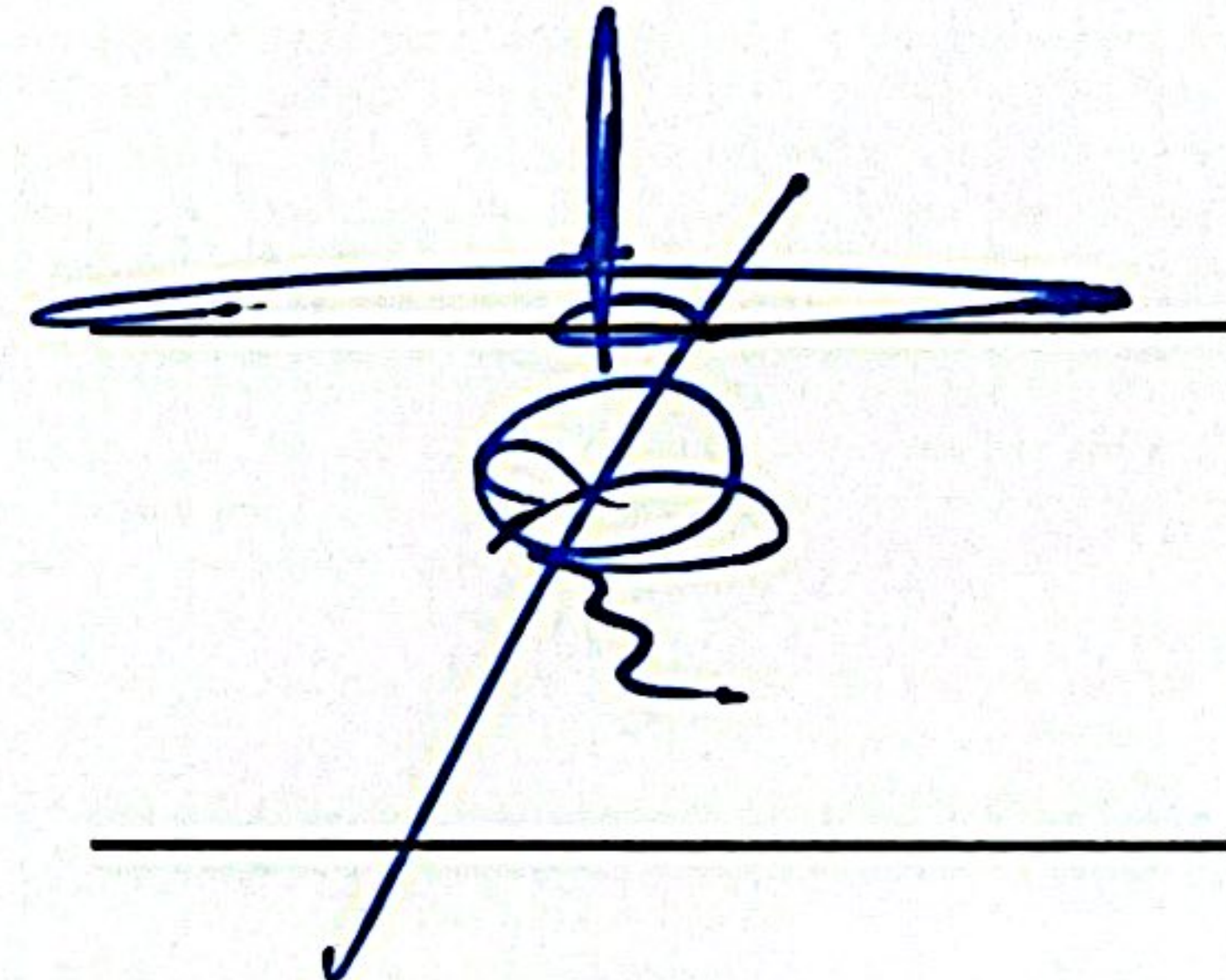
Nama : Safira Zulianty

NIM : P03231311139

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D3 Gizi Poltekkes Kemenkes Riau

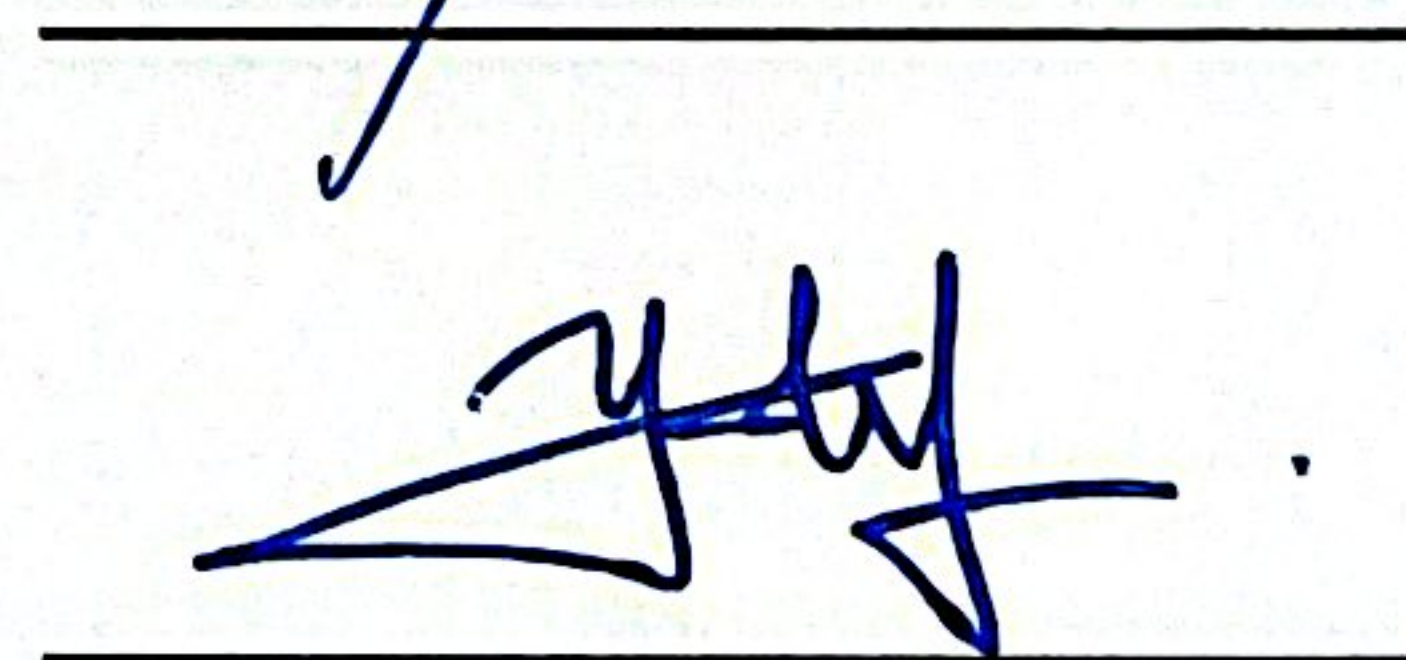
Pembimbing 1 :

Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, SP, M.Si



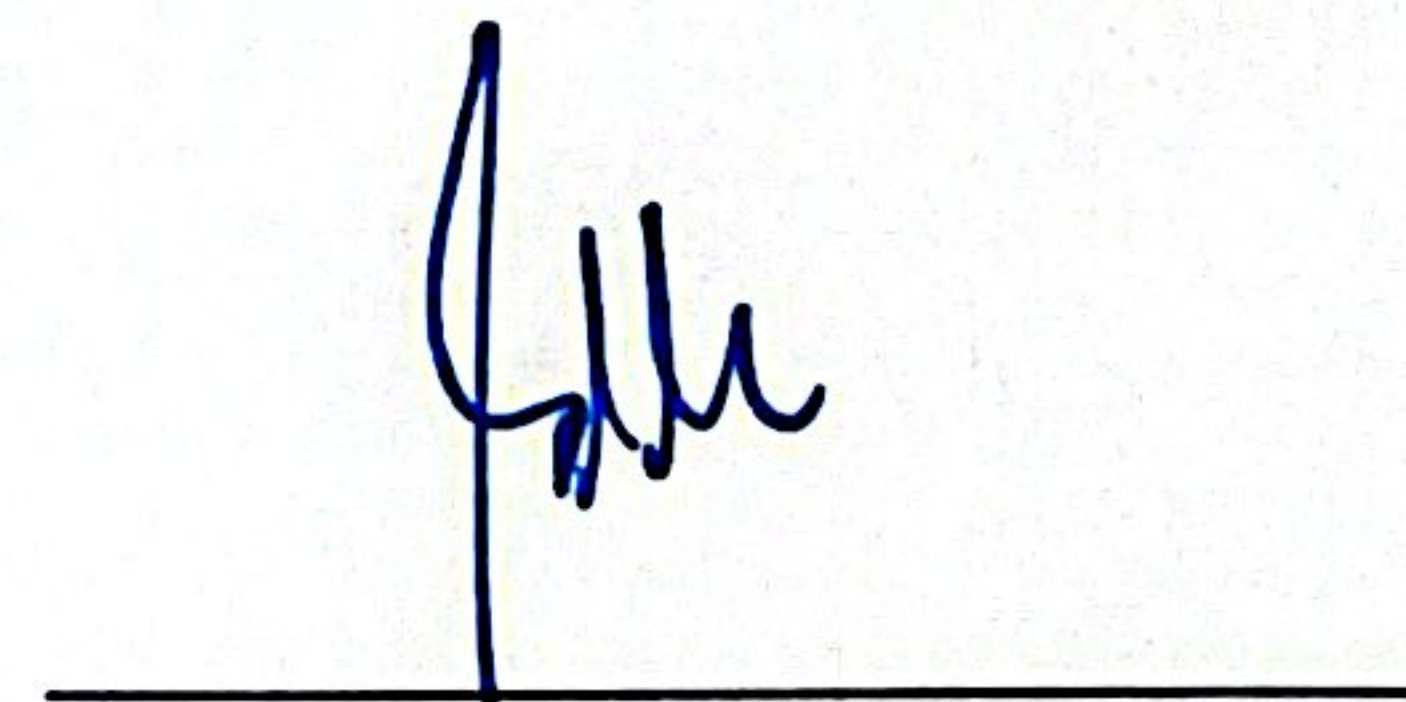
Pembimbing 2 :

Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes



Penguji :

Yolahumaroh, SKM, MPH



Diketahui oleh

Ketua Jurusan Gizi

Sri Mulyani, STP, M. Si

NIP. 197801232009122002

Tanggal Ujian : 9 Juni 2026

Tanggal Lulus :

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan Rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal tugas akhir yang berjudul “Gambaran Daya Terima Pangan Sumber Protein pada Menu Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) Siswa SD Negeri 27 Pekanbaru”. Selama proses penyusunan proposal tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terima kasih setulusnya kepada :

1. Rully Hevrialni, SST., Bdn., M.Keb., selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Sri Mulyani, S.TP., M.Si., selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Prof. Dr. Aslis Wirda Hayati, S.P., M.Si., selaku dosen Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, serta berbagai pengalaman berharga kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
4. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes., selaku dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, arahan, saran, serta berbagai pengalaman berharga kepada penulis selama penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Yolahumaroh, SKM, MPH., selaku Penguji yang telah memberikan arahan dan saran kepada penulis guna perbaikan Proposal Tugas Akhir ini.
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Riau yang telah memberikan ilmu dan bimbingan kepada penulis selama masa perkuliahan.
7. Orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa memberikan doa, pengertian, serta dukungan terbaik kepada penulis.
8. Pemilik NRP 05120092 yang telah setia menemani dan memberikan dukungan kepada penulis, khususnya pada masa-masa sulit dalam proses penyusunan ini.
9. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah menemani proses penyusunan dari awal hingga akhir serta memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

10. *and finally*, Safira Zulianty. Terima kasih telah terus berusaha dan meyakinkan diri hingga sampai di titik ini. Meskipun sering merasa putus asa atas usaha yang belum berhasil, kamu tetap memilih untuk bertahan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan proposal tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan

Pekanbaru, 9 Juni 2026

Safira Zulianty

## DAFTAR ISI

|                                                                                                  |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN .....</b>                                                                 | <b>i</b>    |
| <b>ABSTRAK .....</b>                                                                             | <b>ii</b>   |
| <b>ABSTRACT .....</b>                                                                            | <b>iii</b>  |
| <b>PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER<br/>INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA .....</b> | <b>iv</b>   |
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>                                                                  | <b>vi</b>   |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>                                                                  | <b>viii</b> |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                                                       | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>                                                                           | <b>xi</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>                                                                         | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                                                        | <b>xiv</b>  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                                                     | <b>xv</b>   |
| <b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>                                                                     | <b>xvi</b>  |
| <b>RIWAYAT HIDUP .....</b>                                                                       | <b>xvii</b> |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                                                    | <b>1</b>    |
| 1.1 Latar Belakang .....                                                                         | 1           |
| 1.2 Rumusan Masalah .....                                                                        | 3           |
| 1.3 Tujuan Penelitian.....                                                                       | 3           |
| 1.3.1 Tujuan Umum .....                                                                          | 3           |
| 1.3.2 Tujuan Khusus .....                                                                        | 3           |
| 1.3.3 Ruang Lingkup Penelitian.....                                                              | 4           |
| 1.4 Manfaat Penelitian.....                                                                      | 4           |
| 1.4.1 Manfaat Bagi Peneliti.....                                                                 | 4           |
| 1.4.2 Manfaat Bagi Institusi Pendidikan .....                                                    | 4           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                                                              | <b>5</b>    |
| 2.1 Stunting .....                                                                               | 5           |
| 2.2 Protein .....                                                                                | 6           |
| 2.2.1 Protein Hewani.....                                                                        | 7           |
| 2.2.2 Protein Nabati.....                                                                        | 8           |
| 2.3 Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) .....                                                   | 9           |
| 2.3.1 Definisi dan Tujuan Program .....                                                          | 9           |
| 2.3.2 Sasaran Program.....                                                                       | 9           |
| 2.3.3 Standar Menu dan Komponen Gizi Program .....                                               | 10          |

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| 2.3.4 Dampak Program .....                                       | 11        |
| 2.3.5 Tantangan Program .....                                    | 11        |
| 2.4 Daya Terima .....                                            | 11        |
| 2.4.1 Cara Pengujian Daya Terima .....                           | 12        |
| 2.4.2 Faktor yang Mempengaruhi Daya Terima .....                 | 14        |
| <b>BAB III KERANGKA KONSEP .....</b>                             | <b>16</b> |
| 3.1 Kerangka Konsep .....                                        | 16        |
| 3.2 Definisi Operasional .....                                   | 16        |
| <b>BAB IV METODE PENELITIAN .....</b>                            | <b>19</b> |
| 4.1 Jenis dan Desain Penelitian .....                            | 19        |
| 4.2 Waktu dan Lokasi Penelitian .....                            | 19        |
| 4.2.1 Waktu .....                                                | 19        |
| 4.2.2 Lokasi .....                                               | 19        |
| 4.3 Populasi dan Sampel Penelitian .....                         | 20        |
| 4.3.1 Populasi .....                                             | 20        |
| 4.3.2 Sampel .....                                               | 20        |
| 4.4 Jenis dan Cara Pengambilan dan Pengumpulan Data .....        | 21        |
| 4.4.1 Pengambilan Data .....                                     | 21        |
| 4.4.2 Pengumpulan Data .....                                     | 21        |
| 4.5 Pengolahan dan Analisis Data .....                           | 22        |
| 4.5.1 Pengolahan Data .....                                      | 22        |
| 4.5.2 Analisis Data .....                                        | 23        |
| <b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>                          | <b>24</b> |
| 5.1 Gambaran Umum Lokasi .....                                   | 24        |
| 5.2 Karakteristik Responden .....                                | 24        |
| 5.3 Gambaran Menu Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) .....     | 25        |
| 5.4 Gambaran Persentase Sisa Makanan Sumber Protein Hewani ..... | 26        |
| 5.5 Gambaran Persentase Sisa Makanan Sumber Protein Nabati ..... | 28        |
| <b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>                         | <b>30</b> |
| 6.1 Kesimpulan .....                                             | 30        |
| 6.2 Saran .....                                                  | 30        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                                      | <b>31</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1. Indikator Tinggi Badan menurut Umur (TB/U).....               | 6  |
| Tabel 2. Definisi Operasional Penelitian .....                         | 16 |
| Tabel 3. Distribusi Frekuensi berdasarkan Jenis Kelamin dan Usia ..... | 24 |
| Tabel 4. Siklus Menu 5 Hari MBG .....                                  | 26 |
| Tabel 5. Distribusi Kategori Sisa Makanan Sumber Protein Hewani .....  | 27 |
| Tabel 6. Distribusi Kategori Sisa Makanan Sumber Protein Nabati.....   | 28 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1. Kerangka Konsep .....                                     | 16 |
| Gambar 2. Hasil observasi sisa makanan siswa .....                  | 40 |
| Gambar 3. Proses pengumpulan data observasi sisa makanan siswa..... | 40 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1. Surat Persetujuan Menjadi Responden .....                             | 34 |
| Lampiran 2. Kuesioner Penelitian .....                                            | 37 |
| Lampiran 3. Surat Izin Penelitian dari Institusi Pendidikan .....                 | 38 |
| Lampiran 4. Surat Izin Pelaksanaan Penelitian dari SD Negeri 27 Pekanbaru .....   | 39 |
| Lampiran 5. Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian .....                              | 40 |
| Lampiran 6. Master Tabel Hasil Observasi Sisa Makanan Sumber Protein Hewani ..... | 41 |
| Lampiran 7. Master Tabel Hasil Observasi Sisa Makanan Sumber Protein Nabati ..... | 46 |

## **DAFTAR SINGKATAN**

|        |                                              |
|--------|----------------------------------------------|
| AKG    | : Angka Kecukupan Gizi                       |
| BAN-SM | : Badan Akreditasi Nasional Sekolah/Madrasah |
| BDD    | : Bagian yang Dapat Dimakan                  |
| BKPK   | : Badan Kebijakan Pembangunan Kesehatan      |
| MBG    | : Makanan Bergizi Gratis                     |
| PLN    | : Perusahaan Listrik Negara                  |
| SD     | : Sekolah Dasar                              |
| SK     | : Surat Keputusan                            |
| SPPG   | : Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi            |
| SSGI   | : Survei Status Gizi Indonesia               |
| TB/U   | : Tinggi Badan menurut Umur                  |
| WIB    | : Waktu Indonesia Barat                      |