

**GAMBARAN SISA MAKANAN POKOK DAN LAUK HEWANI
TERHADAP PROGRAM MBG DI SEKOLAH DASAR 184
PEKANBARU**

RATU AFSYAQINAH



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

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir yang berjudul “Gambaran Sisa Makanan Pokok dan Lauk Hewani Terhadap Program MBG di Sekolah Dasar 184 Pekanbaru” adalah berdasarkan hasil pemikiran, penelitian, dan pemaparan asli dari penulis sendiri dengan arahan pembimbing yang merupakan bagian atau keseluruhan dari kegiatan yang tercantum pada tugas akhir ini. Semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 01 Juni 2026



Ratu Afsyaqinah
P032313411136

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “Gambaran Sisa Makanan Pokok dan Lauk Hewani Terhadap Program MBG di Sekolah Dasar 184 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 Kementrian Kesehatan Riau.

Pekanbaru, 01 Juni 2026



Ratu Afsyaqinah
P032313411136

**GAMBARAN SISA MAKANAN POKOK DAN LAUK HEWANI
TERHADAP PROGRAM MBG DI SEKOLAH DASAR 184
PEKANBARU**

RATU AFSYAQINAH

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

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

HALAMAN PENGESAHAN

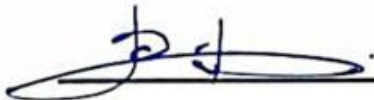
Judul Tugas Akhir : Gambaran Sisa Makanan Pokok dan Lauk Hewani
Terhadap Program MBG di Sekolah Dasar 184 Pekanbaru
Nama : Ratu Afsyaqinah
NIM : P032313411136

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 :
Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes



Pembimbing 2 :
Roziana, SST, M.Gizi



Penguji :
Irma Susan Paramita, S.Gz., M.Kes



Diketahui oleh Ketua Jurusan Gizi
Sri Mulyani, STP., M. Si
NIP. 197801232009122002



Tanggal Ujian :
12 Juni 2026

Tanggal Lulus :

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di kota Pekanbaru pada tanggal 26 bulan April tahun 2005 sebagai anak ke-2 dari pasangan bapak Suhaimi dan ibu Rita Haniza. Pendidikan sekolah ditempuh di SMKN Pertanian Terpadu Prov.Riau dan lulus pada tahun 2023. Pada tahun 2023, penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di Program Studi D-3 Gizi di Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Sisa Makanan Pokok dan Lauk Hewani Terhadap Program MBG di Sekolah Dasar 184 Pekanbaru” ini dapat selesai sesuai dengan yang diharapkan. Penyusunan laporan tugas akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Ahli Madya pada Program Studi Gizi. Selama proses penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, arahan dan dukungan dari berbagai pihak terkait, dengan itu penulis mengucapkan terimakasih setulus-tulusnya kepada :

1. Bdn.Rully Hevrialni, SST, M.Keb, MH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Sri Mulyani, STP, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Riau.
3. Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan, arahan, dan saran serta berbagai pengalaman kepada penulis sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat selesai dengan baik.
4. Roziana, SST, M.Gizi selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu, dan pikiran serta penuh kesabaran telah membimbing penulis dan memberikan kritik serta saran demi perbaikan penulisan laporan Tugas Akhir ini.
5. Irma Susan Paramita, S.Gz, M.Kes selaku penguji yang memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini.
6. Teruntuk kedua orang tua tercinta, yang senantiasa menjadi sumber kekuatan, menghadirkan doa di setiap langkah, serta memberikan dukungan dan kasih sayang tanpa henti kepada penulis hingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai kekurangan, maka saran dan kritik yang bersifat membangun demi jauh lebih sempurna dari sebelumnya sangat penulis harapkan. Terakhir penulis berharap semoga laporan tugas akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca.

Pekanbaru, 01 Juni 2026



Ratu Afsyaqinah
P032313411136

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER	iv
INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA	iv
HALAMAN PENGESAHAN	vi
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Bagi peneliti	4
1.4.2 Bagi Masyarakat.....	4
1.4.3 Bagi Institusi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Anak Usia Sekolah	5
2.2 Program Makan Bergizi Gratis (MBG).....	5
2.2.1 Definisi Program Makan Bergizi Gratis (MBG).....	5
2.2.2 Tujuan Program Makan Bergizi Gratis (MBG)	6
2.2.3 Prinsip Umum Pemberian Makan Bergizi Gratis (MBG)	7
2.2.4 Pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG)	8
2.2.5 Standar Porsi Makanan Bergizi Gratis (MBG)	8
2.2.6 Distribusi Makan Bergizi Gratis (MBG)	9
2.3 Satuan Pelaksana Pangan dan Gizi (SPPG).....	9
2.3.1 Definisi Satuan Pelaksana Pangan dan Gizi (SPPG).....	9
2.3.2 Fungsi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).....	10
2.3.3 Persiapan Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).....	10
2.4 Sisa Makanan	11
2.4.1 Metode Pengukuran Sisa Makanan	11
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL	13
3.1 Kerangka Konsep	13

3.2 Definisi Operasional.....	13
BAB IV METODE PENELITIAN	14
4.1 Jenis dan Desain Penelitian	14
4.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	14
4.3 Populasi dan Sampel.....	14
4.3.1 Populasi	14
4.3.1 Sampel.....	14
4.4 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	15
4.4.1 Data Primer	17
4.4.2 Data Sekunder	19
4.5 Pengolahan Data dan Analisis Data	19
4.5.1 Pengolahan Data.....	19
4.5.2 Analisis Data	20
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	21
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	21
5.1.1 Gambaran Umum Sekolah.....	21
5.1.2 Gambaran Umum SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi).....	22
5.2 Karakteristik Responden	24
5.2.1 Gambaran karakteristik responden berdasarkan usia dan jenis kelamin.....	24
5.2.2 Gambaran Menu Makan Responden Selama Penelitian.....	25
5.3 Gambaran Sisa Makanan Berdasarkan Kelompok Makanan	27
5.3.1 Sisa Makanan Pokok	27
5.3.2 Sisa Lauk Hewani.....	29
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
6.1 Kesimpulan	32
6.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA.....	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Definisi Operasional	13
Tabel 2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia dan Jenis Kelamin	25
Tabel 3 Menu Makan Responden Selama Penelitian.....	25
Tabel 4 Penilaian Sisa Makanan Pokok	27
Tabel 5 Sisa Lauk Hewani.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Standar gizi siswa SD/MI sederajat dan santri.....	9
Gambar 2 Kerangka Konsep	13
Gambar 3 Diagram Alir Pengumpulan Data Penelitian.....	17
Gambar 4 Penyusunan Ompreng (MBG) di Depan Kelas SDN 184 Pekanbaru .	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Sisa Makanan	36
Lampiran 2. Surat Izin Penelitian ke KPPG.....	37
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian ke SDN 184 Pekanbaru.....	38
Lampiran 4. Master Data Sisa Makanan	39
Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan	49
Lampiran 6. Materi Edukasi	51
Lampiran 7. Siklus Menu	52
Lampiran 8. Dokumentasi Penimbangan Sisa Makanan	53
Lampiran 9. Sertifikat Higiene Sanitasi pada SPPG.....	54