

**SISA MAKANAN POKOK DAN LAUK HEWANI MAKAN
BERGIZI GRATIS DI SMP AN-NAWAWI PEKANBARU**

MUHAMMAD DAFFA ASSHIDDIQ SARIN



**KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN GIZI
2026**

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya menyatakan dengan sebenarnya bahwa tugas akhir saya yang berjudul “Sisa Makanan Pokok Dan Lauk Hewani Makan Bergizi Gratis Di SMP An-Nawawi 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 di kutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Pekanbaru, 26 Juni 2026



Muhammad Daffa Asshiddiq Sarin

P032313411127

PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam tugas akhir dengan judul “ Sisa Makanan Pokok Dan Lauk Hewani Makan Bergizi Gratis Di SMP An-Nawawi Pekanbaru ” ini adalah hasil karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan tidak megandung 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, 26 Juni 2026



Muhammad Daffa Asshiddiq Sarin
P032313411127

**SISA MAKANAN POKOK DAN LAUK HEWANI MAKAN
BERGIZI GRATIS DI SMP AN-NAWAWI PEKANBARU**

MUHAMMAD DAFFA ASSHIDDIQ SARIN

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

**KEMENTRIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RIAU
JURUSAN GIZI
2026**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Tugas Akhir : Sisa Makanan Pokok Dan Lauk Hewani Makan Bergizi
Gratis Di SMP An-Nawawi Pekanbaru
Nama : Muhammad Daffa Asshiddiq Sarin
NIM : P032313411127

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 :
Nur Kholis, M.Pd

Penguji :
Dewi Rahayu, Sp, M.Si

Diketahui Oleh
Ketua Jurusan :
Sri Mulyani, S.TP, M.Si

Tanggal Ujian :
26 Juni 2026

Tanggal Lulus :



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di kota Pekanbaru pada tanggal 24 Juni 2005, sebagai anak ke 2 dari 3 bersaudara bapak Hepri Nain dan ibu Rifa Desi Sarin. Pendidikan Sekolah Menengah Atas (SMA) ditempuh di sekolah SMAN 1 Pasir Penyau, dan lulus pada tahun 2023. Pada tahun 2023 penulis diterima sebagai mahasiswa program diploma 3 di Program Studi Gizi di Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas limpahan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan tugas akhir yang berjudul " Sisa Makanan Pokok Dan Lauk Hewani Makan Bergizi Gratis Di SMP An-Nawawi 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. Rully Hevrialni, SST, Bdn, M. Keb. MH selaku Direktur Politeknik Kesehatan Riau.
2. Sri Mulyani, S.TP, 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. Nur Kholis, M.Pd 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. Dewi Rahayu, SP, M.Si selaku penguji yang telah memberikan arahan dan saran pada penulis untuk perbaikan laporan Tugas Akhir ini
6. Seluruh dosen Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Riau yang telah mendidik dan memberikan ilmunya selama perkuliahan dan seluruh staff yang telah membantu dalam pelayanan dan administrasi sampai akhir proses pembuatan. laporan Tugas Akhir
7. Teristimewa untuk kedua orang tua tercinta, Bapak Hepri Nain dan Ibu Rifa Desi Sarin yang telah memberikan kasih sayang, nasehat, motivasi, memenuhi kebutuhan penulis, dukungan terbaik serta doa yang tiada henti kepada penulis selama menempuh Pendidikan ini.
8. Teman-teman dan sahabat penulis yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis
9. Saka on the road yang sudah menemani penulis pada saat malam hari

10. Orang terdekat yang telah kebersamai selama membuat laporan tugas akhir ini dan sudah membantu serta menyemangati penulis

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, 26 Juni 2026



Muhammad Daffa Asshiddiq Sarin
P032313411127

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
PERNYATAAN MENGENAI TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA.....	v
LEMBAR PENGESAHAN	vii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
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
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Program Makan Bergizi Gratis (MBG)	5
2.1.1 Pengertian dan Tujuan Program MBG.....	5
2.1.2 Standar Porsi Makanan Bergizi Gratis (MBG)	5
2.1.3 Distribusi dan Penyajian MBG	6
2.2.1 Definisi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).....	7
2.2.2 Fungsi Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).....	7
2.3 Penyelenggaraan Makanan	8
2.4 Daya Terima Makanan	8
2.4.1 Pengertian Daya Terima	8
2.4.2 Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Daya Terima.....	9

2.5	Sisa Makanan	11
2.5.1	Metode Pengukuran Sisa Makanan.....	11
2.6	Remaja (Usia Sekolah Menengah Pertama).....	12
2.7	Status Gizi Remaja.....	13
2.8	Pedoman Gizi Seimbang.....	13
BAB III KERANGKA KONSEP DAN DEFINISI OPERASIONAL		15
3.1	Kerangka Konsep.....	15
3.2	Definisi Operasional	16
BAB IV METODE PENELITIAN		17
4.1	Jenis dan Desain Penelitian.....	17
4.2	Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
4.3	Populasi dan Sampel	17
4.3.1	Populasi.....	17
4.3.2	Sampel.....	17
4.4	Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	18
4.4.1	Data Primer	18
4.4.2	Data Skunder.....	18
4.5	Pengolahan Data dan Analisis Data	18
4.5.1	Pengolahan Data	18
4.5.2	Analisis Data	19
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN		20
5.1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	20
5.1.1	Gambaran Umum Sekolah.....	20
5.1.2	Gambaran Umum SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi).....	20
5.2	Karakteristik Responden.....	22
5.2.1	Gambaran karakteristik responden berdasarkan usia dan jenis kelamin 22	
5.2.2	Gambaran Menu Makan Responden Selama Penelitian.....	23
5.3	Penilaian Sisa Makanan	26
5.3.1	Sisa Makanan Pokok.....	26
5.3.2	Sisa Lauk Hewani	28
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN		29

6.1	Kesimpulan	29
6.2	Saran	29
DAFTAR PUSTAKA		30
LAMPIRAN.....		32

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kecukupan gizi siswa SMP/MTS sederajat dan Santri	5
Tabel 2 Standar gizi siswa SMP/MTS sederajat 30 - 35%	6
Tabel 3 Definisi operasional	16
Tabel 4 Tim kerja di sppg.....	21
Tabel 5 karakteristik responden berdasarkan usia dan jenis kelamin	22
Tabel 6 Menu Makan Responden Selama Penelitian.....	23
Tabel 7 Sisa Makanan Pokok	26
Tabel 8 Sisa lauk hewani.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 kerangka konsep.....	15
-------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner sisa makanan	32
Lampiran 2 Surat Izin Penelitian ke KPPG	33
Lampiran 3 Surat Izin Penelitian ke SMP An - Nawawi Pekanbaru.....	34
Lampiran 4 Master Data Sisa Makanan	35
Lampiran 5 Dokumentasi Kegiatan	40
Lampiran 6 Siklus Menu.....	42
Lampiran 7 Sertifikat Higiene Sanitasi pada SPPG.....	43