

ABSTRAK

Muhammad Daffa Asshiddiq Sarin. Sisa Makanan Pokok Dan Lauk Hewani Makan Bergizi Gratis Di SMP An-Nawawi Pekanbaru. Dibimbing oleh Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes dan Nur Kholis, M.Pd.

Masalah gizi pada remaja usia sekolah masih menjadi tantangan kesehatan masyarakat yang serius di Indonesia, dengan prevalensi stunting nasional mencapai 19,8% dan 11,1% di Kota Pekanbaru berdasarkan SSGI 2024. Sebagai respons terhadap permasalahan tersebut, pemerintah meluncurkan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai intervensi prioritas nasional untuk meningkatkan status gizi generasi muda menuju Indonesia Emas 2045. Kajian pustaka penelitian ini merujuk pada konsep daya terima makanan, cita rasa (rasa, tampilan, dan tekstur), serta teori penyelenggaraan makanan institusi. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan gambaran daya terima siswa SMP An-Nawawi Pekanbaru terhadap menu Program MBG yang dikelola oleh SPPG Buah Madani 2 di Kelurahan Sidomulyo Barat. Penelitian menggunakan desain deskriptif cross-sectional yang dilaksanakan selama 5 hari pada April 2026. Sampel berjumlah 44 siswa kelas VII yang dipilih melalui teknik simple random sampling dengan rumus Slovin. Pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner penilaian organoleptik dan metode food weighing untuk mengukur sisa makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penilaian cita rasa (rasa, tampilan, tekstur) terhadap makanan pokok dan lauk hewani secara keseluruhan berada dalam kategori baik hingga sangat baik. Namun, penilaian sisa makanan pada seluruh komponen menu melampaui ambang batas >20%, sehingga daya terima berdasarkan plate waste dikategorikan kurang baik, yang diduga dipengaruhi oleh porsi penyajian yang tidak sesuai dengan kemampuan konsumsi siswa. Disimpulkan bahwa program MBG diterima baik secara organoleptik, namun perlu penyesuaian porsi dan variasi menu untuk mengoptimalkan konsumsi aktual siswa.

Kata Kunci: Daya Terima Makanan, Makan Bergizi Gratis, Sisa Makanan, Remaja SMP, Gizi Sekolah.

ABSTRACT

Muhammad Daffa Asshiddiq Sarin. Leftover Staple Foods and Animal Side Dishes Provide Free, Nutritious Meals at An-Nawawi Middle School in Pekanbaru. Supervised by Alkausyari Aziz, SKM, M.Kes and Nur Kholis, M.Pd.

Nutritional problems among school-age adolescents remain a serious public health challenge in Indonesia, with a national stunting prevalence of 19.8% and 11.1% in Pekanbaru City based on the 2024 Indonesian Nutritional Status Survey (SSGI). In response, the government launched the Free Nutritious Meal Program (MBG) as a national priority intervention aimed at improving the nutritional status of the younger generation toward Indonesia Emas 2045. The theoretical framework of this study draws upon the concepts of food acceptability, organoleptic quality (taste, appearance, and texture), and institutional food service management. This study aimed to describe the food acceptability of students at SMP An-Nawawi Pekanbaru toward the MBG menu managed by SPPG Tuah Madani 2 in Sidomulyo Barat Sub-district. A descriptive cross-sectional design was employed, conducted over five days in April 2026. A sample of 44 seventh-grade students was selected through simple random sampling using the Slovin formula. Data were collected through organoleptic assessment questionnaires and the food weighing method to measure plate waste. Results indicated that organoleptic evaluations of taste, appearance, and texture for both staple foods and animal-based side dishes were generally rated good to very good. However, plate waste across all menu components exceeded the 20% threshold, categorizing food acceptability based on waste as poor, likely attributable to portion sizes exceeding students' consumption capacity. It is concluded that the MBG program is well-accepted organoleptically, yet portion adjustments and menu diversification are needed to optimize students' actual food intake.

Keywords: Food Acceptability, Free Nutritious Meal Program, Plate Waste, Junior High School Adolescents, School Nutrition