KARYA TULIS ILMIAH

HUBUNGAN CITA RASA MAKAN SIANG YANG DISAJIKAN DENGAN DAYA TERIMA SISWA-SISWI KELAS VII DI SMP IT IQRA KOTA BENGKULU TAHUN 2016

Disusun oleh :

RIMA MELATI
PO. 5130113 073

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
JURUSAN GIZI
2016

KARYA TULIS ILMIAH

HUBUNGAN CITA RASA MAKAN SIANG YANG DISAJIKAN DENGAN DAYA TERIMA SISWA-SISWI KELAS VII DI SMP IT IQRA KOTA BENGKULU TAHUN 2016

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya Gizi

Disusun oleh :

RIMA MELATI
PO. 5130113 073

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU
JURUSAN GIZI
2016

HALAMAN PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah Dengan Judul :

HUBUNGAN CITA RASA MAKAN SIANG YANG DISAJIKAN DENGAN DAYA TERIMA SISWA-SISWI KELAS VII DI SMP IT IQRA KOTA BENGKULU TAHUN 2016

Yang Dipersiapkan Dan Dipertahankan Oleh :

RIMA MELATI
NIM P0 5130113 073

Karya Tulis Ilmiah Ini telah Diperiksa dan Disetujui
Untuk Dipresentasikan Dihadapan Tim Penguji
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu
Program Studi D III Gizi
Tanggal, 24 Juni 2016
Oleh :

Dosen Pembimbing Karya Tulis Ilmiah

Pembimbing I	Pembimbing II
Ahmad Rizal, SKM, MM	**Jumiyati, SKM, M.Gizi**
NIP.196303221985031006	**NIP.197502122001122001**

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah Dengan Judul
HUBUNGAN CITA RASA MAKAN SIANG YANG DISAJIKAN DENGAN DAYA TERIMA SISWA-SISWI KELAS VII DI SMP IT IQRA KOTA BENGKULU TAHUN 2016

Yang Dipersembahkan dan Dipertahankan Oleh :

RIMA MELATI
NIM. PO.5130113 073

Karya Tulis Ilmiah ini telah diperiksa dan disetujui oleh dosen pembimbing dan dipertahankan dihadapan dewan penguji Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Bengkulu

Jurusan Gizi
Tanggal, 24 Juni 2016
Dinyatakan Telah Memenuhi Syarat Untuk Diterima

Ketua Dewan Penguji	**Penguji I**
Tetes Wahyu, SST, M. Biomed	**Halasan Napitupulu, M.Kes**
NIP. 198106142006041004	**NIP. 195908151984011001**
Penguji II	**Penguji III**
Ahmad Rizal, SKM, MM	**Jumiyati, SKM, M.Gizi**
NIP.196303221985031006	**NIP.197502122001122001**

Mengesahkan
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kementrian Kesehatan Bengkulu

Kamsiah, SST., M. Kes
NIP. 197408181997032002

“ RIWAYAT PENULIS ”

NAMA	: Rima Melati
Tempat / Tanggal Lahir	: Muara Aman, 17 November 1995
Alamat	: Kampung Muara Aman Kec. Lebong Utara Kab. Lebong
Agama	: Islam
Anak Ke	: 1
Jumlah Saudara	: 2
Nama Ayah	: Abdul Zohar
Nama Ibu	: Reni Marlina

Riwayat Pendidikan :

- Tamat TK Aisyah Lebong Utara
- Tamat SDN Center 02 Lebong Utara
- Tamat SMPN 01 Lebong Utara
- Tamat SMAN 01 Lebong Utara
- Tahun 2013 Melanjutkan Pendidikan di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu

“ MOTTO DAN PERSEMBAHAN “

Motto :

- berusahalah jangan sampai terlengah walau sedetik saja, karena atas kelengahan kita tak akan bisa dikembalikan seperti semula.
- Jadi diri sendiri, cari jati diri, dan dapetin hidup yang mandiri, optimis, karena hidup terus mengalir dan kehidupan terus berputar.

Persembahan :

Yang Utama Dari Segalanya...

Sembah sujud serta syukur kepada Allah SWT. Taburan cinta dan kasih sayang-mu telah memberikanku kekuatan, membekaliku dengan ilmu serta memperkenalkan ku dengan cinta. Atas karunia serta kemudahan yang engkau berikan akhirnya Karya Tulis Ilmiah yang sederhana ini dapat terselesaikan. Sholawat dan salam selalu terlimpahkan kehariban Rasullah Muhammad SAW. Kupersembahkan karya sederhana ini kepada orang yang sangat kukasihi dan kusayangi.

- Untuk Ibu (Reni Marlina) dan ayah (Abdul Zohar) Tercinta

  Sebagai tanda bakti, hormat, dan rasa terima kasih yang tiada terhingga kupersembahkan karya kecil ini kepada ibu dan ayah yang telah memberikan kasih sayang, segala dukungan, dan cinta kasih yang tiada terhingga yang tidak mungkin dapat kubalas hanya dengan selembar kertas yang bertuliskan kata cinta dan persembahan. Semoga ini menjadi langkah awal untuk membuat ibu dan ayah bahagia karena kusadar, selama ini belum bisa berbuat yang lebih. Untuk ibu dan ayah yang selalu membuatku termotivasi dan selalu menyirami kasih sayang, selalu mendoakanku, selalu menasehatiku menjadi lebih baik, Terima Kasih Ibu..Terima Kasih Ayah..
- Untuk Adik ku “ Febri Alam Syah “

  tiada yang paling mengharukan saat kumpul bersamamu, walaupun sering bertengkar tapi hal itu selalu menjadi warna yang tak akan bisa tergantikan, terima kasih atas doa dan bantuan selama ini. Maaf ayuk belum bisa menjadi panutan seutuhnya, tapi ayuk akan selalu menjadi yang terbaik untuk adek..
- Untuk My Suggar “ Ricky Saputra “

  sebagai tanda cinta kasihku, rima persembahkan karya kecil ini buatmu. Terima kasih sayang, perhatian, dan kesabaranmu yang telah memberikanku semangat dan inspirasi dalam menyelesaikan tugas akhir ini, semoga engkau pilihan yang terbaik buatku dan masa depanku, Terima kasih “Suggar”..
- Untuk Sahabatku “ LILEMS ”

(Ari Deviana R, Yulianis, Reggia Meilina S, Apriliani, Dian Pratiwi, Nurhajiah Astuti) terima kasih atas bantuan, doa, nasehat, hiburan, candaan dan semangat yang kalian berikan selama aku kuliah, aku tak akan melupakan semua yang telah kalian berikan selama ini. Buat Sahabat Kecilku (Elly Juliana, Rizki Nikmatinafiah, Mala, Nada, Ria) terimakasih atas doa dan semangat dari kalian semoga tetap jadi sahabat terbaik selamanya.

- Untuk Dosen Pembimbing Tugas Akhirku
  Bapak Ahmad Rizal, SKM.,MM dan bunda Jumiyati, SKM., M.Gizi selaku dosen pembimbing tugas akhir saya, terima kasih banyak pak, bun, saya sudah dibantu selama ini, sudah dinasehati, sudah diajari, saya tidak akan lupa atas bantuan dan kesabaran dari bapak dan bunda..
- Untuk Seluruh Dosen Pengajar dan Staf di jurusan Gizi terima kasih banyak untuk semua ilmu, didikan dan pengalaman yang sangat berarti yang telah kalian berikan kepada kami.
- Untuk Teman-Teman Angkatan 2013 terima kasih banyak untuk bantuan dan kerja samanya selama ini..
- Almamaterku tercinta terima kasih..Aku siap melangkah lebih tinggi..

.

Prodi DIII Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu

Karya Tulis Ilmiah, Jum'at, 24 Juni 2016

Rima Melati

HUBUNGAN CITA RASA MAKAN SIANG YANG DISAJIKAN DENGAN DAYA TERIMA SISWA-SISWI KELAS VII DI SMP IT IQRA KOTA BENGKULU TAHUN 2016

Xiii + 41 Halaman, 13 Tabel, 2 Bagan, 5 Lampiran

ABSTRAK

Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat. Untuk mempertahankan kesehatan dan untuk menjalankan fungsinya dengan baik, tubuh manusia memerlukan gizi yang didapat dari makanan. Makanan yang mempunyai nilai gizi yang baik berguna untuk meningkatkan konsentrasi belajar dan aktifitas fisik siswa-siswi. Berdasarkan studi pendahuluan terdapat siswa yang mengeluh dengan kondisi makan siang yang disajikan, keluhan tersebut antara lain rasa bosan dengan makanan yang disajikan dan banyaknya sisa makanan.

Penelitian ini dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu. Penelitian ini menggunakan metode penelitian *observasional* analitik melalui pendekatan *cross sectional* dengan teknik pengambilan sampel menggunakan Total Sampling didapatkan sampel berjumlah 75 orang. Alat ukur penelitian yaitu menggunakan Kuesioner dan metode Comstock.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dianalisis dan dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu, uji statistik didapatkan maka $p > \alpha$ ini menujukkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima. Diketahui bahwa lebih dari sebagian siswa mengatakan cita rasa makan siang yang disajikan untuk nasi, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran dengan daya terima baik yaitu sebanyak 93,3% dan tidak baik sebanyak 6,6%.

Kesimpulan tidak ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016, sebagian besar cita rasa makan siang yang disajikan untuk siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu tahun 2016 tidak baik, terutama cita rasa dari segi rasa dan variasi menu makanan. Sedangkan untuk daya terima tidak baik yaitu pada jenis makanan sayuran.

Kata Kunci : Cita Rasa Makanan dan Daya Terima Makanan

16 Daftar Pustaka, Tahun 1987-2013

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat ALLAH SWT, atas segala berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Hubungan Cita Rasa Makan Siang yang disajikan dengan Daya Terima siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016“ tepat pada waktunya.

Penulis mendapatkan banyak bantuan dari berbagai pihak dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Darwis,S.Kp,M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Bengkulu .
2. Kamsiah, SST., M.Kes selaku ketua jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
3. Ahmad Rizal, SKM., MM selaku ketua prodi Diploma III Gizi dan selaku dosen pembimbing I yang tabah dan selalu sabar menyediakan waktu untuk memberikan konsultasi serta saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
4. Jumiyati, SKM., M.Gizi selaku dosen pembimbing II yang tabah dan selalu sabar menyediakan waktu untuk memberikan konsultasi serta saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.
5. Tetes Wahyu, SST, M.Biomed selaku dosen penguji I yang telah memberikan masukan dan saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.

6. Halasan Napitupulu, M.Kes selaku dosen penguji II yang telah memberikan masukan dan saran yang bersifat membangun sehingga Karya Tulis Ilmiah ini dapat diselesaikan.

Semoga bimbingan dan bantuan, serta nasehat yang telah diberikan akan menjadi berkat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bengkulu, 24 Juni 2016

penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PERSETUJUAN ii

HALAMAN PENGESAHAN iii

RIWAYAT PENULIS iv

MOTTO DAN PERSEMBAHAN v

ABSTRAK vii

KATA PENGANTAR viii

DAFTAR ISI x

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR BAGAN xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang 1

B. Rumusan Masalah 4

C. Tujuan Penelitian 4

D. Manfaat Penelitian 5

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi 6

B. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi 6

C. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi 8

D. Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi 8

E. Cita Rasa Makanan 9

F. Daya Terima 14

G. Mengukur Daya Terima Makanan 17

H. Kerangka Teori 19

I. Hipotesis Penelitian 19

BAB III METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian 20

B. Kerangka Konsep Penelitian 20

C. Definisi Operasinal 21

D. Populasi dan Sampel 21

E. Waktu dan Tempat Penelitian 22

F. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data 22

BAB VI HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil 25

B. Pembahasan 33

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan 40

B. Saran 40

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 3.2 Definisi Oprasional 21

Tabel 4.1 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Penampilan Makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 26

Tabel 4.2 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Rasa Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 27

Tabel 4.3 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Bentuk Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 27

Tabel 4.4 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Tingkat Kematangan Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 28

Tabel 4.5 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Variasi Menu Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 28

Tabel 4.6 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Tekstur Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 29

Tabel 4.7 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 29

Tabel 4.8 Frekuensi Daya Terima Makan Siang Nasi Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 30

Tabel 4.9 Frekuensi Daya Terima Makan Siang Lauk Hewani Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 30

Tabel 4.10 Frekuensi Daya Terima Makan Siang Lauk Nabati Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 31

Tabel 4.11 Frekuensi Daya Terima Makan Siang Sayuran Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu 31

Tabel 4.12 Hubungan Cita Rasa Makan Siang yang disajikan dengan Daya Terima (Nasi, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayuran) Siswa - Siswi Kelas VII Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016 32

DAFTAR BAGAN

Bagan 2.1 Kerangka Teori 19

Bagan 3.1 Kerangka Konsep..... 20

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 : Kuesioner Penelitian

Lampiran 2 : Master Tabel

Lampiran 3 : Hasil Analisis Data

Lampiran 4 : Dokumentasi Penelitian

Lampiran 5 : Surat Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Undang- undang No 36 Tahun 2009, menimbang bahwa kesehatan merupakan hak asasi manusia dan salah satu unsur kesejahteraan yang harus diwujudkan sesuai dengan cita-cita bangsa Indonesia. Pelayanan jasa kesehatan saat ini mengalami peningkatan dan kemajuan pesat sesuai perkembangan zaman dan tuntutan masyarakat. Salah satu jasa pelayanan yang cukup menonjol adalah jasa penyediaan makanan bagi kesehatan.

Remaja merupakan masa peralihan dari anak-anak ke masa dewasa yang disebut pubertas. Diusia ini mereka mulai menentukan sendiri makanan yang mereka sukai tanpa memperhitungkan aspek gizi. Anak usia sekolah merupakan investasi bangsa. Tumbuh kembang anak usia sekolah yang optimal antara lain dipengaruhi oleh jumlah dan kualitas asupan zat gizi diberikan dalam makanan. Makanan yang sehat adalah makanan yang mengandung semua zat gizi yang diperlukan oleh tubuh. Makanan seimbang diperoleh dari beragam makanan, baik bahan hewani maupun nabati (Cahyaningrum, 2013).

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama bagi kehidupan manusia, oleh karena itu. Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik dilingkungan keluarga maupun diluar lingkungan keluarga. Untuk memenuhi kebutuhan makan para siswa-siswi memerlukan penyelenggaraan makanan yang baik, sehingga daya terima makanan akan

baik. Setiap penyelenggaraan makanan susunan menu haruslah merupakan kombinasi yang serasi dan sangat memperhatikan nilai gizi yang terkandung disetiap makanan yang disajikan zat gizi tersebut diantaranya karbohidrat atau hidrat arang, protein atau zat putih telur, lemak, vitamin-vitamin dan mineral (Moehyi, 1992).

Daya terima makanan adalah presentase makanan yang di konsumsi dari total keseluruhan yang disediakan. Daya terima ini banyak dipengaruhi beberapa faktor diantaranya adalah penampilan makanan saat disajikan dan rasa makanan. Makanan yang disajikan akan habis bila mempunyai cita rasa yang tinggi. Makanan yang mempunyai cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan menarik, menyebarkan bau yang sedap, dan memberikan rasa yang lezat serta peralatan makan yang lengkap (Moehyi, 1992).

Cita rasa makanan, berpengaruh terhadap terpenuhinya kebutuhan seseorang, oleh karena itu diperlukan cita rasa yang dapat memuaskan konsumen baik dari segi penampilan dan rasa. Cita rasa adalah bentuk kerja sama dari kelima macam indera manusia, yakni perasa, penciuman, perabaan, penglihatan, dan pendengaran. (Drummond KE & Brefere LM, 2010).

Penampilan makanan dan rasa makanan merupakan bagian dari cita rasa. Penampilan makanan adalah penampakan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan. Penampilan ini meliputi warna, bentuk makanan, besar porsi, dan cara penyajian. Sedangkan rasa makanan

adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan. Rasa sendiri merupakan hasil kerja pengecap rasa (taste buds) yang terletak di lidah, pipi, kerongkongan, atap mulut, yang merupakan bagian dari cita rasa. Rasa ini meliputi aroma makanan, bumbu, tingkat kematangan, suhu, dan tekstur makanan. (Drummond KE & Brefere LM, 2010).

Penyelenggaraan makanan di sekolah merupakan salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah-masalah yang berhubungan dengan makanan pada anak usia sekolah. Di Amerika Serikat, program penyelenggaraan makanan di sekolah (The National School Lunch Program) sudah mulai dirintis sejak tahun 1946. Makanan yang disajikan dalam penyelengggaraan makanan harus dapat menyumbang kan energi 1/3 dari total kebutuhan energi anak (Mahan &Stump 2004).

Sistem penyelenggaraan makanan di Yayasan ALFIDA merupakan penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial. Penyelenggaraan makanan komersial bersifat menguntungkan tetapi bertujuan untuk memenuhi kebutuhan makanan orang-orang yang dilayani (Moehyi, 1992).

Survei awal yang dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu berdasarkan keterangan bahwa jumlah seluruh siswa-siswi dari kelas VII, VIII, IX pada saat ini berjumlah 724 siswa. Kelas VII berjumlah 231 siswa yaitu siswa Perempuan berjumlah 114 siswi dan Laki-laki berjumlah 117 siswa , kelas VIII berjumlah 241 siswa yaitu siswa Perempuan berjumlah 94 siswi dan Laki-laki berjumlah 147 siswa dan kelas IX berjumlah 252 siswa. Tidak semua siswa yang ikut program pelayanan makanan di Yayasan

ALFIDA, kelas VII perempuan yang hanya mendapatkan makan siang berjumlah 28 dan Laki-laki yang hanya mendapatkan makan siang berjumlah 47 siswa. Penyelenggaraan makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu menggunakan siklus menu 1 minggu. Frekuensi makanan untuk anak SMP IT IQRA mendapatkan satu kali makan siang dan satu kali snack.

Berdasarkan hasil survey dan observasi awal bahwa masih ditemukannya sisa makanan yang terdapat pada siswa-siswi SMP IT IQRA terutama pada makanan pokok Karbohidrat dan Sayuran. Dari 38 siswa-siswi baik laki-laki maupun perempuan yang mendapatkan makanan *cahtring*, makanan yang tidak dihabiskan oleh siswa sekitar 60 % yang tidak menghabiskan makanan terutama pada sayuran. Berdasarkan informasi yang diperoleh maka peneliti tertarik untuk meneliti "Apakah Ada Hubungan Cita Rasa Makan Siang yang disajikan Dengan Daya Terima Siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016"

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka perumusan masalahnya apakah ada "Hubungan cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA tahun 2016".

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

   Diketahui Hubungan cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA tahun 2016.

2. Tujuan Khusus

   a. Diketahui distribusi frekuensi atau gambaran cita rasa makan siang yang disajikan.

   b. Diketahui daya terima makan siang yang disajikan.

   c. Diketahui hubungan cita rasa makanan dengan daya terima makan siang yang disajikan.

D. Manfaat Penelitian

Dengan mengetahui hubungan cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima maka didapat manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

   Mendapatkan wawasan dan ilmu serta pengalaman dalam bidang penyelenggaraan makanan disebuah insitusi sekolah.

2. Bagi Institusi sekolah

   Memberikan penilaian penyelenggaraan makanan yang telah dilaksanakan dan sebagai bahan evaluasi agar kedepan penyelenggaran makanan lebih baik lagi.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pengertian Penyelenggaran Makanan Institusi

Pada dasarnya pengertian penyelenggaraan makanan institusi adalah sebuah penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak diatas 50 porsi dan pada pelaksanaannya menggunakan prinsip – prinsip manajemen dengan mamanfaatkan unsur – unsur manajemen agar pelaksanaan penyelenggaraan menjadi lebih efektif dan efisiensi serta mencapai hasil yang optimal dan cita rasa yang baik (Mukrie, 1990).

Menurut Aritonang, Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aritonang, 2012).

Penyelenggaraan makanan adalah serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat (Rotua dan Siregar, 2013).

B. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi

Ada empat sistem penyelenggaraan yang sampai hari ini masih di pakai. Perbedaan dari keempat sistem ini berdasarkan tempat pengolahan dan tempat yang menjadi sasaran, serta tergantung dari pekerja dan alat yang tersedia.

Keempat sistem penyelenggaraan tersebut adalah konvesional, komisar, sistem makanan jadi, dan sistem makanan olahan.

1) Konvensional

Sistem konvensional itu bisa disebutkan juga dengan sistem tradisional dimana bahan makanan diolah menjadi makanan jadi di dapur dan jika sudah siap saji, makanan akan disimpan pada sebuah tempat penyajian atau penungguan. Pada ruangan yang sama makanan akan dibagikan pada konsumen. Pada sistem ini ruangan pengolahan makanan dan ruangan penyajian berdampingan pada suatu ruangan. Keuntungan menggunakan sistem ini adalah adanya penghematan biaya untuk distribusi makanan serta makanan yang disajikan masih segar dan terjaga kualitasnya (Khan 1987 dan Wood, 1988).

2) Komisar

Pada sistem ini, terdapat pemisahan tempat pengolahan dan konsumsi makanan. Dalam sistem ini makanan diolah disebuah dapur besar yang menjadi pusat pengolahan. Lalu setelah makanan diolah menjadi makanan jadi, ada proses pengiriman makanan ke tempat yang terpisah dari ruangan pengolahan serta memiliki jarak yang jauh (West dan Wood, 1988).

3) Sistem Makanan Jadi

Dalam sistem ini, makanan sudah dalam keadaan siap santap dan telah dikemas. Kemudian makanan didinginkan atau dibekukan sesuai kebutuhan. Sistem ini digunakan saat ada perbedaan waktu yang lama antara pengolahan dan penyajian makanan serta makanan yang telah diolah tidak segera disajikan (West dan Wood, 1988).

4) Sitem Makanan Olahan

Sistem makanan olahan lebih menitikberatkan pada proses pembelian makanan olahan dan penyimpanan makanan tersebut. Sehingga saat akan disajikan makanan hanya tinggal disusun, panaskan dan sajikan pada konsumen. Sistem ini lebih hemat dari segi biaya produksi yang meliputi biaya pembeli bahan bakar, listrik, dan air. Selain itu ada hal yang harus diperhatikan saat menggunakan sistem ini yaitu adanya keterbatasan pasar dalam menyediakan bahan makanan olahan tersebut (West dan Wood, 1988).

C. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memerhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rotua dan Siregar, 2013).

D. Jenis Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi, terdiri dari :

1. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keutungan (bersifat komersial) : Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapatkan keuntungan yang sebesar-besarnya. Bentuk usaha ini seperti *Restaurant, Snack, Bars, Cafetaria, Catering.* Usaha penyelenggaraan makanan ini tergantung pada bagaimanan menarik konsumen sebanyak-banyaknya dan manajemennya harus bisa bersaing dengan penyelenggaraan makanan lain.

2. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat non-komersial) : penyelenggaraan makanan ini dilakukan oleh suatu instansi, baik dikelola pemerintah, badan swasta maupun yayasan sosial yang bertujuan untuk mencapai keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada didalam satu tempat, yaitu asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah, dan lain-lain.

3. Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat semi komersial : semi komersial adalah organisasi yang dibangun dan dijalakan bukan hanya untuk tujuan komersial, tetapi untuk tujuan sosial (masyarakat yang kurang mampu) (Rotua dan Siregar, 2013).

E. Cita Rasa Makanan

Cita rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia terutama indera penglihatan, indera pencium, dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat (Moehyi, 1992).

Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama, yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan waktu di makan. Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Moehyi, 1992).

Dua aspek yang berkaitan dengan cita rasa adalah sebagai berikut:

a. Penampilan makanan

Penampilan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan. Beberapa faktor berikut ini yang berkaitan dengan penampilan makanan yaitu:

1. Warna Makanan

Warna makanan adalah warna hidangan yang disajikan. Warna makanan akan memberikan penampilan yang lebih menarik terhadap makanan yang disajikan. Kombinasi warna merupakan faktor penting yang mempengaruhi indera penglihatan, karena itu tenaga penyaji makanan harus benar-benar mengerti perbedaan warna makanan sebelum dan sesudah diproses. 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).

2. Bentuk Makanan

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 (Moehyi, 1992)

3. Besar Porsi

Porsi makan adalah banyaknya makanan yang disajikan sesuai kebutuhan setiap individu berbeda sesuai dengan kebiasaan makan. Porsi yang terlalu besar atau kecil akan mempengaruhi penampilan makanan. Pentingnya porsi makanan tidak hanya berkaitan dengan penerimaan dan perhitungan pemakaian bahan

makanan tetapi juga berkaitan erat dengan penampilan makanan waktu disajikan dan kebutuhan gizi (Hartatik, 2004).

4. Penyajian Makanan

Perlakuan terakhir dalam penyelenggaraan makanan adalah penyajian makanan untuk dikonsumsi. Penyajian merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Apabila penyajian makanan tidak dilakukan dengan baik, seluruh upaya yang telah dilakukan guna menampilkan makanan dengan cita rasa yang tinggi akan tidak berarti. Penampilan makanan waktu disajikan akan merangsang indera terutama indera penglihatan yang bertalian dengan cita rasa makanan (Moehyi, 1992).

b. Rasa Makanan

Rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan yang disajikan dan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Kesukaan terhadap makanan merupakan suatu proses yang berulang terhadap rasa makanan kemudian akan tersimpan secara permanen sesuai dengan keinginan yang diharapkan (Winnick, 1988). Rasa makanan dapat dikenali dan dibedakan oleh saraf – saraf pengecapan yang terletak pada papila pada lidah (Winarno, 1992). Adapun faktor yang berperan dalam penentuan rasa makanan yaitu :

1. Aroma Makanan

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

oleh makanan berbeda-beda. Demikian pula cara memasak makanan yang berbeda akan memberikan aroma yang berbeda pula (Moehyi, 1992).

2. Tekstur

Tekstur makanan adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dapat dideteksi dengan baik, yaitu dengan merasakan makanan di dalam mulut. Sifat yang digambarkan dari tekstur makanan antara lain renyah, lembut, kasar, halus, berserat, empuk, keras, dan kenyal. Bermacam – macam tekstur makanan dalam suatu hidangan lebih menyenangkan dari pada satu macam tekstur (Puckett, 2004).

3. Kematangan Makanan

Tingkat kematangan mempengaruhi cita rasa makanan. Tingkat kematangan makanan dalam masakan di Indonesia umumnya dimasak sampai matang benar. Makanan yang masuk kedalam mulut dan setelah dikunyah akan menyebabkan air liur keluar yang kemudian menimbulkan rangsangan pada syaraf pengecap yang ada di lidah. Makanan yang empuk dapat dikunyah dengan sempurna dan akan menghasikan senyawa yang lebih banyak yang berarti intensitas rangsangan menjadi lebih tinggi. Kematangan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan juga ditentukan oleh cara memasak (Moehyi, 1992).

4. Suhu

Temperatur makanan waktu disajikan memegang peranana penting dalam penentuan cita rasa makanan. Suhu adalah tingkat panas dari hidangan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan tidak sesuai dengan suhu penyajian yang

tepat maka akan menyebabkan makanan tidak enak. Sehingga suhu makanan waktu disajikan merupakan penentu cita rasa makanan. Suhu makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan mengurangi sensitifitas syaraf terhadap rasa makanan.

5. Variasi Menu

Menu adalah hidangan makanan yang disajikan dalam suatu acara, baik makan pagi, makan siang maupun makan malam, dengan atau tanpa selingan. Salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi adalah tersedianya menu yang baik secara kualitas maupun kuantitas. Oleh sebab itu perlu dibuat perencanaan menu yang baik (Moehyi, 1992).

Dalam penyelenggaraan makanan institusi menu dapat disusun dalam jangka waktu yang cukup lama misalnya untuk tujuh hari atau sepuluh hari. Hal ini tentunya berkaitan dengan variasi menu yang harus dihidangkan dalam suatu hidangan. Variasi menu adalah susunan golongan bahan makanan yang terdapat dalam suatu hidangan yang berbeda pada setiap kali penyajian. Variasi menu yang ada di indonesia umumnya adalah terdiri dari berbagai hidangan sebagai berikut (Moehyi, 1992) :

a. Makanan Pokok

Makanan pokok yang ada di indonesia umumnya adalah nasi. Berbagai variasi makanan pokok dari nasi antara lain nasi kuning, nasi uduk, dan nasi tim.

b. Lauk Pauk

Lauk pauk merupakan pendamping makanan pokok. Hidangan ini biasa terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya. Bahan

makanan hewani yang digunakan dapat berupa daging sapi, daging ayam, ikan, telur, udang. Sedangkan bahan makanan nabati berupa tahu, tempe, atau sejenis kacang-kacangan.

c. Sayuran

Hidangan sayuran biasanya terdiri dari dua macam yaitu hidangan sayuran berkuah dan hidangan sayuran yang tidak berkuah.

d. Buah – buahan

Buah biasanya disajikan bentuk utuh buah segar atau dibuat olahan sebagai minuman seperti jus buah. Buah biasanya hanya berfungsi sebagai pencuci mulut yang dikonsumsi setelah makan.

e. Snack

Hidangan snack merupakan makanan selingan antara makan pagi dan makan siang atau antara makan siang dan makan malam. Biasanya disajikan dalam rasa yang manis, asin, atau gurih.

F. Daya Terima

Daya terima makanan adalah penerimaan klien terhadap makanan yang dihidangkan di suatu penyelenggaraan makanan. Ada beberapa cara untuk menilai hal tersebut, salah satunya dengan melihat sisa makanan. Pengamatan sisa makanan merupakan cara sederhana dan sangat penting untuk dievaluasi.

Dalam menilai kepuasan konsumen dalam suatu jasa boga adalah dengan menggunakan aspek daya terima karena daya terima merupakan produk akhir dari makanan. Daya terima biasanya diukur sebagai sisa makanan yang dikonsumsi. Sisa makanan ini harus diperhatikan karena menentukan apakah makanan disukai atau tidak (Sediaoetama, 1996).

Daya terima anak usia sekolah terhadap makanan dapat dilihat dari jumlah makanan yang dihabiskan. Selain itu daya terima dapat juga dilihat dari jawaban atas pertanyaan-pertanyaan yang diberikan terkait dengan penilaian. Daya terima terhadap makanan menunjukkan hasil penilaian seseorang terhadap menu makanan. Penilaian anak usia sekolah terhadap suatu menu berhubungan dengan beberapa karakteristik menu yaitu warna, aroma, bentuk, besar porsi, bumbu dan kematangan makanan. Selain itu penilaian terhadap makanan juga dipengaruhi oleh kesukaan.

Efek lanjutan dari makanan yang tidak dihabiskan adalah berkurangnya asupan gizi pada konsumen yang dapat mempengaruhi status gizi konsumen. Oleh karenanya agar makanan yang disajikan habis, perencanaan dalam membuat menu harus diperhatikan dengan baik agar selera makan konsumen meningkat dan makanan yang disajikan habis (Sullivan, 1990).

Bila makanan yang direncanakan dengan baik dapat dihabiskan oleh konsumen, berarti pelayanan penyelenggaraan makanan tercapai. Sisa makanan dapat disebabkan oleh faktor – faktor yang berasal dari dalam atau faktor intrinsik dan faktor yang berasal dari luar yaitu ekstrinsik (Puckett, 2004).

Faktor intrinsik meliputi :

a. Selera makan

Selera makan seseorang atau sekelompok masyarakat berbeda satu dengan yang lainnya. Selera ini terbentuk sejak lahir dan terus berkembang sepanjang umur seseorang, tetapi selera yang terbentuk sejak kecil akan tetap bertahan sampai tua, sulit untuk merubahnya. Selera terbentuk berdasarkan asupan melalui

panca indera yaitu penglihatan, pengecap, pendengaran, dan perabaan. Semakin banyak jeis panca indera mendapat rangsangan yang memberi kesan menyenangkan, semakin menarik makanan tersebut untuk dikonsumsi dan disukai (Sediaoetama, 1999).

b. Jenis Kelamin

Jenis kelamin dapat menjadi faktor yang mempengaruhi daya terima makanan. Hal ini disebabkan karena kebutuhan zat – zat gizi berbeda antara pria dan wanita. Perbedaan ini disebabkan oleh umur, tinggi badan yang sama mempunyai komposisi tubuh yang berbeda. Untuk zat – zat gizi tertentu wanita memerlukan lebih dari pria (Almatsier, 2004).

c. Kebiasaan makan

Kebiasaan makan konsumen seringkali berbeda-beda, terlebih jika konsumen itu berasal dari daerah yang berbeda pula. Oleh karena itu masakan yang disajikan harus bersifat netral dan dapat diterima oleh semua konsumen (Moehyi, 1992).

Pada penyelenggaraan makanan, menu yang direncanakan harus sesuai dengan kebiasaan makan individu atau golongan. Kebiasaan makan seseorang ini ditentukan oleh faktor kejiwaan, faktor sosial budaya, agama atau kepercayaan, latar belakang pendidikan atau pengalaman, lingkungan hidup sehari-hari, tempat asal dan demografi (Mukrie, 1990).

d. Pola makan

Pola makan atau konsumsi pangan merupakan hasil budaya masyarakat yang mengalami perubahan terus-menerus, menyesuaikan diri dengan kondisi

lingkungan dengan tingkat kemajuan budaya masyarakat tersebut (Sediaoetama, 1996).

G. Mengukur Daya Terima Makanan

a. Pengertian Sisa Makanan

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dimakan oleh konsumen dari yang disajikan menurut jenis makanannya. Sisa makanan dikatakan tinggi atau banyak jika konsumen meninggalkan sisa makanan lebih dari 25% (Ahmad, 2013).

Sisa makanan dibedakan menjadi dua yaitu :

1. Waste yaitu makanan yang hilang karena tidak dapat diperoleh/diolah atau makanan hilang karena tercecer.
2. Platewaste yaitu makanan yang terbuang karena setelah dihidangkan tidak habis dikonsumsi.

b. Metode Taksiran Visual

Prinsip dari metode taksiran visual adalah para penaksir (enumenator) menaksir secara visual banyaknya sisa makanan yang ada untuk setiap golongan makanan atau jenis hidangan.Hasil estimasi tersebut bisa dalam bentuk berat makanan yang dinyatakan dalam bentuk gram atau dalam bentuk skor bila menggunakan skala pengukuran.

Metode taksiran visual dengan menggunakan skala pengukuran dikembangkan oleh comstock dengan menggunakan skor skala 5 poin dengan kriteria sebagai berikut :

0 % : Jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100% dikonsumsi)

25 % : Jika tersisa ¼ porsi (hanya 75% yang dikonsumsi)

50 % : Jika tersisa ½ porsi (hanya 50% yang dikonsumsi)

75 % : Jika tersisa ¾ porsi (hanya 25% yang dikonsumsi)

100 % : Jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

Analisis dikelompokan menjadi 2 kategori :

1. Baik $\leq$ 25 % atau $^1/_4$
2. Tidak Baik $\geq$ 25 % atau $^1/_4$

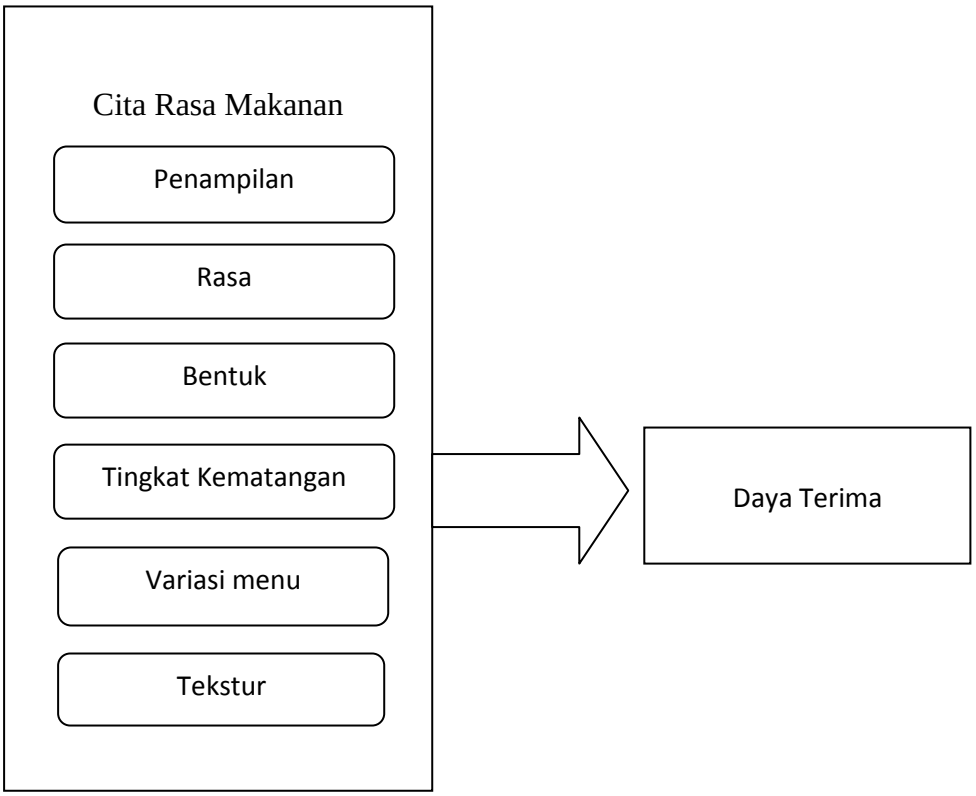
(sumber : Comstock,1991)

Metode taksiran visual mempunyai kelebihan. Kelebihan dari metode taksiran visual antara lain: waktu yang relatif cepat dan singkat, tidak memerlukan alat yang banyak dan rumit, menghemat biaya dan dapat mengetahui sisa makanan menurut jenisnya (Comstock, 1991).

H. Kerangka Teori

Teori tentang faktor-faktor yang berpengaruh dengan cita rasa sehingga dapat mempengaruhi daya terima makanan yang disajikan.

Bagan 2.1



I. Hipotesis Penelitian

1. Ada hubungan Cita rasa dengan daya terima makan siang yang disajikan di SMP IT IQRA' Kota Bengkulu

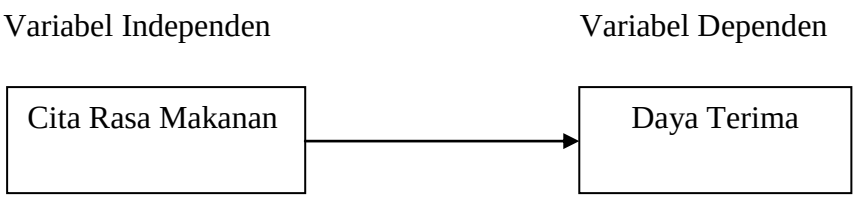
BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode penelitian observasional analitik melalui pendekatan cross-sectional. Penelitian yang dilakukan dengan cara pendekatan Observasi atau pengumpulan data secara sekaligus diambil pada waktu bersamaan yang bertujuan untuk mempelajari hubungan antara variabel independen yaitu cita rasa makanan dengan variabel dependen daya terima (Notoadmodjo, 2005).

B. Kerangka Konsep Penelitian



Bagan 3.1 Hubungan Antar Variabel

C. Definisi Oprasional

Tabel 3.2
Definisi Oprasional Penelitian

Variabel	Definisi Oprasional	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Cita Rasa Makanan	Makanan yang memenuhi selera makan baik penampilan, rasa, bentuk, tingkat kematangan, variasi menu, tekstur makanan	Menyebarkan Kuesioner dan Wawancara	Kuesioner	1 = baik bila nilai ≥ dari median 0 = tidak baik bila nilai < dari median	Ordinal
Daya Terima	Kemampuan siswa untuk menghabiskan makanan menu makan siang dilihat dari sisa makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran	Observasional dan mencatat sisa makanan	Comstock	1 = baik (jika < 25% makanan yang tersisa) 0 = tidak baik (jika > 25% makanan yang tersisa) (Comstock, 1991)	Ordinal

D. Popolasi dan Sampel

1. Populasi

Populasi penelitian ini adalah seluruh siswa siswi kelas VII yang mendapatkan catering di SMP IT IQRA Kota Bengkulu. Populasi penelitian ini berjumlah 75 siswa-siswi.

2. Sampel

Sampel adalah bagian dari populasi yang diteliti (Arikunto, 2006). Dengan menggunakan teknik pengambilan Total Sampling. Sampel penelitian adalah seluruh siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA yang mendapatkan makan *catering* yang disajikan dari sekolah berjumlah 75 orang.

E. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu Penelitian

   Penelitian ini di laksanakan mulai bulan Februari - Juni tahun 2016.

2. Tempat Penelitian

   Penelitian ini dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016.

F. Pengumpulan, Pengolahan dan Analisis Data

1. Teknik Pengumpulan Data

   a. Data Primer

   Data primer adalah data yang dikumpulkan atau diperoleh langsung oleh peneliti saat pengumpulan data. Data tentang Cita Rasa Makanan dan Daya Terima Makanan dengan memberikan Kuesioner kepada siswa-siswi di SMP IT IQRA Kota Bengkulu.

   b. Data Sekunder

   Data sekunder diperoleh dari SMP IT IQRA Kota Bengkulu.

2. Pengolahan Data

   Pengolahan data yang dikumpulkan dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu :

1. *Editing* (pemeriksaan data)

Meliputi apakah isian pada lembar frekuensi pangan ini sudah cukup baik dan dapat di proses lebih lanjut. Editing dapat dilakukan di tempat pengumpulan data di lapangan sehingga jika terjadi kesalahan maka upaya pembetulan dapat segera di lakukan.

2. *Coding* (Pengkodean)

Pengumpulan data yang telah didapat maka dilakukan pengkodean data, codingini dilakukan sendiri oleh peneliti.

3. *Entry data* (memasukkan data)

Setelah data dikoding maka selanjutnya adalah memasukkan data kedalam paket program komputer.

4. *Cleaning* (pembersihan data)

Sebelum data dianalisis lebih lanjut maka dilakukan cleaning yaitu data dicek kebenarannya sehingga tidak terdapat kekeliruan dalam menganalisis.

3. Analisis Data

Hasil dari data yang diperoleh kemudian disajikan dalam bentuk table dan analisis secara univariat dan bivariat

a. Analisis Univariat

Pada umumnya dalam analisis ini hanya menghasilkan distribusi dan persentase dari tiap variabel (Notoatmodjo, 2005).

b. Analisis bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk mengetahui hubungan antara variable independent (cita rasa makanan) dan variabel dependent (daya terima) dengan

menggunakan analisis uji Chi-square.

Bila nilai *p value* ≤ 0,05 maka hasil perhitungan statistik bermakna, ini berarti ada hubungan antara variabel independen dengan variabel dependen.

Bila nilai *p value* > 0,05 maka hasil perhitungan statistik tidak bermakna, ini berarti tidak ada hubungan antara variabel independen dengan dependent.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Jalannya Penelitian

Penelitian ini dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu untuk melihat hubungan cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu tahun 2016. Pengambilan variabel penelitian ini menggunakan metode Visual *Comstock* (Melihat sisa Makanan).

Penelitian ini dilakukan mulai tanggal 10 Februari sampai 3 Juni 2015 di SMP IT IQRA Kota Bengkulu. Populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah siswa – siswi kelas VII. Sampel dalam penelitian ini berjumlah 75 sampel. Teknik pengambilan sampel dengan cara *Cross Sectional* karena, seluruh variabel diamati pada saat bersamaan pada waktu penelitian berlangsung untuk mengetahui hubungan cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa – siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu. Kemudian menggunakan teknik *Total Sampling* yaitu cara pengumpulan sampel dengan mengambil seluruh siswa – siswi kelas VII yang mendapatkan makan siang dari catering di sekolah.

Pengambilan data terdiri dari data primer yaitu dikumpulkan secara langsung yang diperoleh dari responden dengan menggunakan kuesioner. Data sekunder meliputi data yang telah ada dari bagian tata usaha (TU) rumah sekolah. Data yang didapat dikelompokan berdasarkan kelas, didapatkan hasil secara univariat dan bivariat dengan menggunakan sistem komputerisasi.

Data yang telah terkumpul kemudian di rekapitulasi dan dicatat dalam master table untuk selanjutnya dianalisis. Setelah data diolah, selanjutnya adalah pembuatan laporan hasil penelitian dan pembahasan penelitian yang telah dianalisi. Data yang telah diperoleh diolah dan dianalisis untuk menunjukkan distribusi frekuensi dari masing – masing variabel (Independen dan Dependen). Uji *Chi-Square* digunakan untuk melihat hubugan cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa – siswi SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016.

2. Hasil Penelitian

1. Analisis Univariat

a) Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Penampilan Makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Cita rasa makan siang dari penilaian Makanan penampilan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan menjadi baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat, dijelaskan pada tabel 4.1.

Tabel 4.1 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Penampilan Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Penampilan	N	%
Baik	57	76
Tidak Baik	18	24
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel sebagian besar (76%) sampel mengatakan penampilan makan siang baik.

b) Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Rasa Makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Cita rasa makan siang dari penilaian rasa makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan menjadi baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat, dijelaskan pada tabel 4.2

Tabel 4.2 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Rasa Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Rasa	N	%
Baik	44	58,7
Tidak Baik	31	41,3
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.2 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel sebagian besar (58,7%) sampel mengatakan rasa makan siang baik.

c) Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Bentuk Makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Cita rasa makan siang dari penilaian bentuk Makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan menjadi baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat, dijelaskan pada tabel 4.3

Tabel 4.3 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Bentuk Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Bentuk	N	%
Baik	54	72
Tidak Baik	21	28
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.3 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel sebagian besar (72%) sampel mengatakan bentuk makan siang baik.

d) Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Tingkat Kematangan Makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Cita rasa makan siang dari penilaian tingkat kematangan makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan menjadi baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat, dijelaskan pada tabel 4.4

Tabel 4.4 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Tingkat Kematangan Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Tingkat Kematangan	N	%
Baik	50	66,7
Tidak Baik	25	33,3
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.4 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel sebagian besar (66,7%) sampel mengatakan tingkat kematangan makan siang baik.

e) Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Variasi Menu Makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Cita rasa makan siang dari penilaian variasi menu makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan menjadi baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat, dijelaskan pada tabel 4.5

Tabel 4.5 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Variasi Menu Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Variasi Menu	N	%
Baik	46	61,3
Tidak Baik	29	38,7
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.5 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel sebagian besar (61,3%) sampel mengatakan variasi menu makan siang baik.

f) Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Tekstur Makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Cita rasa makan siang dari penilaian tekstur makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan menjadi baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat, dijelaskan pada tabel 4.6

Tabel 4.6 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang dari Penilaian Tekstur Makanan Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Tekstur	N	%
Baik	51	68
Tidak Baik	24	32
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.6 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel sebagian besar (68%) sampel mengatakan tekstur makan siang baik.

g) Frekuensi Cita Rasa Makan Siang di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Cita rasa makan siang di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan menjadi baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat, dijelaskan pada tabel 4.7

Tabel 4.7 Frekuensi Cita Rasa Makan Siang Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Cita Rasa Makanan	N	%
Baik	70	93,3
Tidak Baik	5	6,7
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.7 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel sebagian besar (93,3%) sampel mengatakan cita rasa makan siang baik.

h) Frekuensi Daya Terima Makan Siang Nasi Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Daya terima makan siang nasi di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan dengan baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat, dijelaskan pada tabel 4.8

Tabel 4.8 Frekuensi Daya Terima Makan Siang Nasi Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Daya Terima Nasi	N	%
Baik (<25%)	58	77,3
Tidak Baik (>25%)	17	22,7
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.8 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel yang memiliki daya terima makan siang nasi yang baik sebanyak 58 (77,3%) sampel.

i) Frekuensi Daya Terima Makan Siang Lauk Hewani di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Daya terima makan siang lauk hewani di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan berdasarkan baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat dijelaskan pada tabel 4.9

Tabel 4.9 Frekuensi Daya Terima Makan Siang Lauk Hewani Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Daya Terima Lauk Hewani	N	%
Baik (<25%)	69	92
Tidak Baik (>25%)	6	8
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.9 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel yang memiliki daya terima makan siang lauk hewani yang baik sebanyak 69 (92%) sampel.

j) Frekuensi Daya Terima Makan Siang Lauk Nabati di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Daya terima makan siang lauk nabati di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan berdasarkan baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat dijelaskan pada tabel 4.10

Tabel 4.10 Frekuensi Daya Terima Makan Siang Lauk Nabati Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Daya Terima Lauk Nabati	N	%
Baik (<25%)	60	80
Tidak Baik (>25%)	15	20
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.10 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel yang memiliki daya terima makan siang lauk nabati yang baik sebanyak 60 (80%) sampel.

k) Frekuensi Daya Terima Makan Siang Sayuran di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Daya terima makan siang sayuran di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dikategorikan berdasarkan baik dan tidak baik. Berdasarkan analisis univariat dijelaskan pada tabel 4.11

Tabel 4.11 Frekuensi Daya Terima Makan Siang Sayuran Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

Daya Terima Sayuran	N	%
Baik (<25%)	31	41,3
Tidak Baik (>25%)	44	58,7
Total	75	100

Berdasarkan tabel 4.11 dapat dilihat bahwa dari 75 sampel yang memiliki daya terima makan siang sayuran yang baik sebanyak 31 (41,3%) sampel.

2. Analisis Bivariat

a). Hubungan Cita Rasa Makan Siang yang disajikan dengan Daya Terima (Nasi, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayuran) Siswa - Siswi Kelas VII Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu yaitu hubungan cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima (Nasi, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayuran) siswa-siswa kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dapat dilihat pada tabel 4.12

Tabel 4.12 Hubungan Cita Rasa Makan Siang yang disajikan dengan Daya Terima (Nasi, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayuran) Siswa - Siswi Kelas VII Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016

Jenis Makanan	Cita Rasa Makanan	Daya Terima				Nilai *P*
		Baik		Tidak Baik		
		n	%	N	%	
Nasi	Baik	56	80	14	20	0.073
	Tidak Baik	2	40	3	60	
Lauk hewani	Baik	65	92,9	5	7,1	0.349
	Tidak baik	4	80	1	20	
Lauk nabati	Baik	57	81,4	13	18.6	0.260
	Tidak baik	3	60	2	40	
Sayuran	Baik	30	42,9	40	57,1	0.397
	Tidak baik	1	20	4	80	

Berdasarkan tabel 4.12 dapat dilihat bahwa hasil analisis hubungan antara cita rasa makan siang dengan daya terima (Nasi, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayuran) siswa – siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu diperoleh bahwa nasi yang disajikan baik dengan daya terima makanan baik sebanyak 56 (80%), sedangkan nasi yang disajikan baik dengan daya terima tidak baik sebanyak 14 (20%) sampel. Hasil uji statistik ini menunjukan bahwa tidak ada hubungan antara cita rasa nasi dengan daya terima nasi dapat dilihat dari nilai signifikan (p = 0,073). Untuk lauk hewani yang disajikan baik

dengan daya terima makanan baik sebanyak 65 (92,9%) sampel, sedangkan lauk hewani yang disajikan baik dengan daya terima tidak baik sebanyak 5 (7,1%) sampel. Hasil uji statistik ini menunjukan bahwa tidak ada hubungan antara cita rasa lauk hewani dengan daya terima lauk hewani dapat dilihat dari nilai signifikan (p = 0,349). Untuk lauk nabati yang disajikan baik dengan daya terima makanan baik sebanyak 57 (81,4%) sampel, sedangkan nasi yang disajikan baik dengan daya terima tidak baik sebanyak 13 (18,6%) sampel. Hasil uji statistik menunjukan bahwa tidak ada hubungan antara cita rasa lauk nabati dengan daya terima lauk nabati dapat dilihat dari nilai signifikan (p = 0,260). Dan untuk sayuran yang disajikan baik dengan daya terima baik sebanyak 30 (42,9%) sampel, sedangkan nasi yang disajikan baik dengan daya terima tidak baik sebanyak 40 (57,1%) sampel. Hasil uji statistik menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara cita rasa sayuran dengan daya terima sayuran dapat dilihat dari nilai signifikan (p = 0,397).

C. Pembahasan

Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan antara lain dikaitkan dengan adanya sisa makanan, karena sisa makanan yang melebihi 25% menunjukkan kegagalan suatu penyelenggaraan makanan. Dampak lainnya dari sisa makanan yang melebihi 25% antara lain malnutrisi. Sehingga kegiatan pencatatan sisa makanan merupakan indikator yang sederhana yang dapat dipakai untuk mengevaluasi keberhasilan suatu penyelenggaran makanan (Sumiyati,2008).

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu, dapat disimpulkan bahwa dari 75 siswa – siswi yang terbagi menjadi dua kelas yaitu kelas putra berjumlah 47 siswa dan kelas putri berjumlah 28 siswi. Dari hasil enam pertanyaan kuesioner didapatkan bahwa sampel mengatakan dari segi Rasa makanan sebanyak 41,3% tidak baik dan Variasi menu sebanyak 38,7% tidak baik.

Rasa makanan merupakan salah satu komponen yang terpenting karena mempunyai pengaruh yang dominan pada cita rasa. Untuk mengetahui cita rasa lebih banyak menggunakan indera pengecapan (Winarno,1997).

Saat penelitian, rasa makanan kurang bervariasi. Hal ini dapat dirasakan dari menu yang disajikan. Pada hari pertama penelitian menu yang disajikan adalah nasi putih, ikan goreng, sambal dan sayur asem. Masih adanya penilaian kurang pada rasa makanan bisa dimungkinkan karena penggunaan bumbu yang kurang pas. Bisa jadi racikan bumbu kurang terasa karena standar bumbu tidak digunakan sehingga membuat rasa makanan menjadi kurang terasa.

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi daya terima terhadap makanan yang disajikan (Asih,2009). Cita rasa makanan menimbulkan terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat (Soegeng, 2004).

Daya terima makanan adalah penerimaan klien terhadap makanan yang dibandingkan disuatu penyelenggaraan makanan. Ada beberapa cara untuk menilai hal tersebut, salah satunya dengan melihat sisa makanan. Pengamatan sisa makanan merupakan cara sederhana dan sangat penting untuk di evaluasi (Murkei,1990).

1. Hubungan Cita Rasa Makan Siang yang disajikan dengan Daya Terima (Nasi, Lauk Hewani, Lauk Nabati, Sayuran) Siswa - Siswi Kelas VII Di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dianalisis dan dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu, uji statistik didapatkan maka $p > \alpha$ ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa – siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu. Diketahui bahwa lebih dari sebagian siswa mengatakan cita rasa makan siang untuk nasi, lauk hewani, lauk nabati, dan sayuran dengan daya terima baik yaitu sebanyak (93,3%) dan tidak baik sebanyak (6,6%).

Berdasarkan pengamatan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu bahwa dalam penyajian makanan terutama makanan pokok tidak ada standar porsi yang ditetapkan semua tergantung pada kemampuan siswa – siswi untuk menghabiskanya. Daya terima kurang dikarenakan siswa – siswi nafsu makannya berkurang disebabkan oleh menu lauk dan sayur yang disajikan pada hari rabu tidak disukai oleh siswa – siswi pada hari tersebut menu yang disajikan hanya ikan goreng, sambal dengan sayur asem.

Menurut Wood (1988), penampilan makanan sangat mempengaruhi penerimaan makanan. Hal ini karena kombinasi warna yang baik akan meningkatkan selera makan sehingga meningkatkan penerimaan makanan. Selain aspek warna, aspek besar porsi dan bentuk makanan sangat mempengaruhi selera makan. Apabila makanan tersebut terlalu besar atau terlalu kecil akan sangat mempengaruhi terhadap penerimaan makanan. Sehingga besar porsi yang sesuai akan berpengaruh terhadap penerimaan makanan. Begitu juga dengan bentuk makanan yang disajikan, semakin beragam bentuk dan potongan makanan akan semakin menambah selera makan.

Menurut Hartatik (2004) porsi makanan juga cukup berpengaruh terhadap daya terima makanan, karena porsi makanan yang disajikan apabila terlalu banyak maka akan membuat makanan tersebut banyak tersisa sehingga daya terima terhadap makanan yang disajikan kurang baik.

Hasil dari penelitian menunjukan sisa makanan yang banyak terdapat pada jenis makanan pokok dan sayuran karena ketidaksukaan siswa – siswi pada jenis makanan tersebut. sedangkan pada lauk hewani dan lauk nabati siswa – siswi kurang menyukai karena keterbatasan pengolahan lauk hewani dan lauk nabati seperti digoreng. Sisa makanan yang banyak terdapat pada makanan pokok dikarenakan besar porsi yang tidak sesuai dan kurangnya variasi menu pada sayuran.

Penilaian siswa mengenai cita rasa masih banyak yang menilai kurang dikarenakan kurangnya variasi pada menu dan rasa makanan. Dari hasil

analisa terhadap menu yang disajikan ternyata untuk makan siang lauk hewani yang disajikan hanya ikan goreng, ayam goreng dan telur sambal dalam seminggu.

Hidangan lauk nabati pun hanya diberikan tahu goreng dan tempe goreng saja yang disajikan tidak menimbulkan aroma yang merangsang dikarenakan pada saat pengolahannya tidak menggunakan bumbu. Sehingga meskipun saat penyajiannya baik, namun para siswa merasa jenuh dengan hidangan yang disajikan sehingga penilaianya pun menjadi kurang baik.

Timbulnya ketidaksukaan pada menu sayuran juga dikarenakan pada proses pengolahan sayurannya hanya dimasak dengan satu cara yaitu tumis. Seharusnya untuk menghindari rasa bosan pada siswa penyelenggaraan makanan hendaknya memodifikasi menu yang ada dan mengolah dengan menu yang menarik sehingga siswa – siswi yang tidak suka makan sayur dapat menyukainya. Penyelenggaraan makanan juga harus memperhatikan jenis – jenis sayuran yang disukai siswa sehingga menu yang disajikan dapat memiliki daya terima yang baik. contoh menunya yaitu sayur sop, sayur capcay, sayur bening bayam jagung.

Menurut Moehyi (1992) pertama, sayuran yang disajikan terlalu keras sehingga sulit dimakan, tekstur makanan merupakan komponen yang mempengaruhi cita rasa makanan. Cara masakan dan lama waktu pemasakan makanan dapat mempengaruhi tekstur makanan. Kedua, karena faktor adat istiadat.

Pada hasil penelitian yang dilakukan oleh Siti Fathonah (2003) juga menunjukan hasil yang tidak berhubungan antara persepsi siswa terhadap cita rasa dengan daya terima makan siang yang disajikan di Asrama Wing Dik Tekkal TNI-AU Lanud Husein Sastranegara Bandung didapatkan hasil sebanyak 53,97% sampel menyatakan cita rasa makanan baik dan 46,03% sampel menyatakan cita rasa makanan yang disajikan masih kurang. Sampel menyatakan kurang dikarenakan kurang bumbu, variasi masakan kurang, besar porsi yang belum sesuai, suhu yang sudah dingin, dan menu yang tetap. Keadaan ini disebabkan karena siswa tidak dipebolehkan makan diluar. Sehingga siswa hanya bisa makan makanan yang disajikan oleh institusi.

Bila dibandingkan dengan penelitian yang dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016 lebih banyak sampel menilai makanan memiliki cita rasa yang kurang. Faktor yang menyebabkannya antara lain karena cita rasa makanan yang kurang dari segi rasa makanan (41,3%) dan kurang variasi menu (38,7%).

Penelitian Lasmanawati (2008) menunjukan hal yang sama didapatkan hasil bahwa tidak adanya hubungan yang bermakna antara kualitas makanan dengan daya terima makanan (p=1,00) hal ini karena jadwal kegiatan sampel yang padat sehingga ada beberapa sampel yang tidak sempat mengkonsumsi snack saat istirahat yang membuat rasa lapar siang tiba. Selain itu sampel telah membayar uang makan sehingga sampel lebih memilih makanan yang disajikan institusi. Selain itu harga makanan yang mahal diluar institusi menjadi faktor lain yang membuat sampel lebih memilih makanan

yang disajikan institusi. Habisnya makanan bukan karena citarasa makanan yang baik akan tetapi lebih karena kondisi sampel yang lapar sehingga makanan dapat dihabiskan.

Begitu juga dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggun Cempaka Putri menunjukkan tidak ada hubungan yang bermakna antara penampilan rasa dan cita rasa dengan daya terima di Pusat Pendidikan Artileri Medan Cimahi Tahun 2011. Penilaian siswa mengenai cita rasa masih banyak yang menilai kurang dikarenakan kurangnya variasi pada menu.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016 tentang hubungan cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Sebagian besar Cita rasa makan siang yang disajikan untuk siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu tahun 2016 tidak baik, terutama Cita rasa dari segi Rasa dan Variasi menu makanan.
2. Sebagian besar untuk Daya Terima makanan yang disajikan untuk siswa – siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu tahun 2016 tidak baik, terutama daya terima pada sayuran.
3. Tidak ada hubungan yang bermakna antara cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016 (*P-value* > 0,05).

B. Saran

1. Untuk Sekolah SMP IT IQRA Kota Bengkulu

   Penelitian ini diharapkan dapat memberi masukkan data sisa makanan seperti nasi dan sayuran, khususnya sebagai bahan evaluasi terhadap penyelenggaraan makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu agar tidak terdapat sisa makanan yang banyak dan menjadi lebih baik lagi.

2. Untuk Penyelenggaraan Makanan di SMP IT IQRA Kota Bengkulu

   Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan manajemen dalam penyelenggaraan makanan, terutama dalam hal pengolahan serta variasi menu, penampilan dan rasa menu yang disajikan, serta menu makanan yang lebih bervariasi lagi sehingga dapat meningkatkan kepuasan siswa dan dapat mengurangi adanya sisa makanan dan food cost yang terbuang sia-sia.

3. Untuk Peneliti Selanjutnya

   Diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang analisi cita rasa makan siang yang disajikan dengan daya terima siswa-siswi kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu dan dapat melanjutkan penelitian ini dengan faktor-faktor yang lain, yang dapat mempengaruhi adanya sisa makanan.

DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, R. 2013. *Pengaruh faktor internal dan eksternal terhadap terjadinya sisa makanan pasien rawat inap rumah sakit bhayangkara palembang tahun 2015* (skripsi), Fakultas kesehatan masyarakat. Sriwijaya.

Arikunto, Suharsimi, 2006. *Prosedur penelitian:suatu pendekatan praktek*, Edisi Revisi, PT. Rineka Cipta. Jakarta.

Aritonang, I. 2012. *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: Leutika.

Cahyaningrum,H. 2013. *Hubungan antara Body Image dengan status gizi pada remaja putri kelas XI IPS di SMA Batik 1 Surakarta*. Skripsi. Surakarta. Fakultas Ilmu Kesehatan.

Comstock, E.M, Pierre, R.G., and Mackieman, Y.D., (1991). Measurin Individual Plate Waste in School Lunches, J.Am.Diet.Assoc., 94, 290-297
.

Donaldson LF, Lisa B, Jan KM. 2009. Taste and Weight. The American Journal of Clinical Nutrition3(S): 800-803.

Drummond, KE & Brefere, LM. 2010. Nutrition for Foodservice and Culinary Professional's, Seventh Edition. New Jersey : John Wiley & Sons, Inc. Page 3-4.

Hartatik, tatik. 2004. *Gambaran daya terima makan terhadap cita rasa makanan pada pasien rawat inap dewasa di perawatan kelas II RS. Haji Jakarta* (skripsi), UI. Depok.

Khan, Mahmood. 1987. *Food Service Operation*. New York : An Avi Book.

Mahan LK, Stump SE. 2004. Krause's Food, Nutrition, & Diet Therapy 11th Edition. USA : Elsevier.

Moehyi, Sjahmien, 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharatara

Mukrie, Nursiah A. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Proyek Pengembangan Pendidikan Gizi Pusat Bekerja Sama Dengan Akademi Gizi Kemenkes RI Jakarta.

Notoadmodjo, Soekidjo. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. PT. RINEKA CIPTA. Jakarta.

Notoadmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. PT Asdi Mahasatya. Jakarta.

Rotua, M.,Siregar, R. 2013. *Manajemen Siste Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Kedokteran EGC.

West, Bessie B Dan Levelle Wood. 1988. Foodservice In Institutions Sixth Edition. New York : Macmilian Publishing Company.

LAMPIRAN

Lampiran 1

Kuesioner Penelitian

Hari / Tanggal :

Nama Siswa :

Berilah tanda check list (/ / X) pada kolom yang tersedia.

Menurut Pendapat anda :

1. Bagaimana penampilan makanan yang disajikan ?

   Menarik ☐ Kurang ☐

2. Bagaimana rasa makanan yang disajikan ?

   Menarik ☐ Kurang ☐

3. Bagaimana bentuk makanan yang disajikan ?

   Menarik ☐ Kurang ☐

4. Bagaimana tingkat kematangan makanan yang disajikan ?

   Menarik ☐ Kurang ☐

5. Bagaimana variasi menu yang disajikan ?

   Menarik ☐ Kurang ☐

6. Bagaimana tekstur makanan yang disajikan ?

   Menarik ☐ Kurang ☐

FORMULIR PENILAIAN SISA MAKANAN DENGAN

METODE VISUAL COMSTOCK

NO KODE SAMPEL :

NAMA SAMPEL :

Makanan	**Sisa Makanan**				
	100 %	75 %	50 %	25 %	0 %
Nasi					
Lauk Hewani					
Lauk Nabati					
Sayuran					

0 % : jika tidak ada porsi makanan yang tersisa (100 % dikonsumsi)

25 % : jika tersisa $^{1}/_{4}$ porsi (hanya 75 % yang dikonsumsi)

50 % : jika tersisa $^{1}/_{2}$ porsi (hanya 50 % yang dikonsumsi)

75 % : jika tersisa $^{3}/_{4}$ porsi (hanya 25 % yang dikonsumsi)

100 % : jika makanan tidak dikonsumsi sama sekali (utuh)

Lampiran 2

Hubungan Cita Rasa Dengan Daya Terima Makan Siang Pada Siswa-Siswi Kelas VII SMP IT IQRA' KOTA BENGKULU TAHUN 2016

No	k. responden			Cita Rasa Menu Hari 1								No	k. responden			Cita Rasa Menu Hari 2							
	Nama	jk	Kelas	p1	p2	p3	p4	p5	p6	Total	Skor		Nama	jk	Kelas	p1	p2	p3	p4	p5	p6	Total	Skor
1	Fauzian AP	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**	1	Fauzian AP	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**
2	Ananda R	L	A	0	0	1	0	0	0	1	**0**	2	Ananda R	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**
3	Fikri NH	L	A	1	0	1	0	1	0	3	**1**	3	Fikri NH	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**
4	Restu RA	L	A	0	0	0	0	1	1	2	**0**	4	Restu RA	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**
5	Gima NR	L	A	1	0	1	0	0	0	2	**0**	5	Gima NR	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**
6	M.Fahri	L	A	1	0	1	1	1	1	5	**1**	6	M.Fahri	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**
7	Riyan A	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**	7	Riyan A	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**
8	Rizki PL	L	A	0	0	1	0	0	0	1	**0**	8	Rizki PL	L	A	1	1	0	0	1	1	4	**1**
9	Yoga HH	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**	9	Yoga HH	L	A	1	0	0	1	1	1	4	**1**
10	Rahman S	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**	10	Rahman S	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**
11	M.Izzudin K	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**	11	M.Izzudin K	L	A	1	1	1	0	1	0	4	**1**
12	Dani HB	L	A	1	0	0	0	1	0	2	**0**	12	Dani HB	L	A	0	0	0	1	1	0	2	**0**
13	Pandhu RP	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**	13	Pandhu RP	L	A	1	1	1	1	1	1	6	**1**
14	Abdillah A	L	B	1	1	1	1	1	1	6	**1**	14	Abdillah A	L	B	1	1	1	0	1	1	5	**1**
15	faisal M	L	B	1	0	0	0	1	0	2	**0**	15	faisal M	L	B	0	1	1	1	1	1	5	**1**
16	Ihsan A L.A	L	B	0	1	1	1	0	0	3	**1**	16	Ihsan A L.A	L	B	1	1	0	1	0	1	4	**1**
17	M. Hatim AG	L	B	1	1	1	1	1	1	6	**1**	17	M. Hatim AG	L	B	1	1	1	1	1	1	6	**1**
18	M. Thorix A	L	B	1	1	1	1	1	1	6	**1**	18	M. Thorix A	L	B	0	1	1	1	1	1	5	**1**
19	M. Ghazi R	L	B	1	1	1	1	1	1	6	**1**	19	M. Ghazi R	L	B	1	1	1	1	1	1	6	**1**
20	Salman Al.F T	L	B	0	0	1	0	0	0	1	**0**	20	Salman Al.F T	L	B	1	1	1	1	1	1	6	**1**
21	Tsagif P	L	B	1	1	1	1	1	1	6	**1**	21	Tsagif P	L	B	1	1	1	1	1	1	6	**1**

22	Mahdi N	L	B	1	0	1	1	1	1	5	**1**	22	Mahdi N	L	B	1	0	1	1	1	1	5	**1**
23	Framudio A Y	L	B	1	0	1	0	0	0	2	**0**	23	Framudio A Y	L	B	1	1	1	1	0	1	5	**1**
24	Ahmad Y I	L	B	0	0	0	0	1	1	2	**0**	24	Ahmad Y I	L	B	1	1	1	0	1	1	5	**1**
25	Bintang J H	L	C	0	0	0	1	1	1	3	**1**	25	Bintang J H	L	C	1	0	1	1	1	1	5	**1**
26	Calvi A S	L	C	1	0	1	0	0	0	2	**0**	26	Calvi A S	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**
27	Daffin A	L	C	1	0	1	1	1	1	5	**1**	27	Daffin A	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**
28	Farhan M	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**	28	Farhan M	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**
29	Irfan H Al.F	L	C	0	0	1	0	0	0	1	**0**	29	Irfan H Al.F	L	C	1	0	1	0	1	1	4	**1**
30	Irfan T A	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**	30	Irfan T A	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**
31	M.Farhan S A	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**	31	M.Farhan S A	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**
32	M.Raihan Al.g	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**	32	M.Raihan Al.g	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**
33	M.Farhan	L	C	0	1	1	1	0	0	3	**1**	33	M.Farhan	L	C	1	0	0	0	0	0	1	**0**
34	Patrishena Al.G	L	C	1	0	0	0	1	0	2	**0**	34	Patrishena Al.G	L	C	1	1	0	0	0	0	2	**0**
35	M.Data P N	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**	35	M.Data P N	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**
36	Putra A	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**	36	Putra A	L	C	1	1	0	1	0	1	4	**1**
37	M.Yusuf Al.B	L	C	1	1	1	1	1	1	6	**1**	37	M.Yusuf Al.B	L	C	1	1	1	1	0	0	4	**1**
38	M.Falahul F	L	C	1	0	1	1	1	1	5	**1**	38	M.Falahul F	L	C	0	1	1	1	0	1	4	**1**
39	Arif I	L	D	1	0	1	1	1	1	5	**1**	39	Arif I	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**
40	Faizul U	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**	40	Faizul U	L	D	1	0	0	1	0	1	3	**1**
41	Ikhsan K	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**	41	Ikhsan K	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**
42	M.Dzaki H	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**	42	M.Dzaki H	L	D	1	1	1	1	0	1	5	**1**
43	M.Dzakwan Al.K	L	D	1	0	0	0	1	0	2	**0**	43	M.Dzakwan Al.K	L	D	1	1	0	1	0	1	4	**1**
44	M.Fadil At.T	L	D	0	1	1	1	0	0	3	**1**	44	M.Fadil At.T	L	D	0	0	1	1	1	1	4	**1**
45	R.M Rafiannsyah	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**	45	R.M Rafiannsyah	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**
46	Rizki S E	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**	46	Rizki S E	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**
47	Wahyu W	L	D	1	1	1	1	1	1	6	**1**	47	Wahyu W	L	D	1	0	0	1	1	1	4	**1**
48	Fadhila C	P	H	1	1	1	1	0	1	5	**1**	48	Fadhila C	P	H	1	1	1	1	1	1	6	**1**
49	Fiolanda P	P	H	1	1	1	1	1	1	6	**1**	49	Fiolanda P	P	H	1	1	1	1	1	0	5	**1**

50	Yovitha J	P	H	1	1	1	1	0	1	5	**1**	50	Yovitha J	P	H	1	1	1	1	1	1	6	**1**
51	Muthia R	P	H	1	1	1	1	1	1	6	**1**	51	Muthia R	P	H	1	1	0	0	1	1	4	**1**
52	Nadila Guntur	P	H	1	1	1	1	1	1	6	**1**	52	Nadila Guntur	P	H	1	0	0	1	0	0	2	**0**
53	Zamlarini	P	H	1	1	1	1	0	1	5	**1**	53	Zamlarini	P	H	1	0	1	0	1	1	4	**1**
54	Rahmi Nur A	P	H	1	1	1	1	1	1	6	**1**	54	Rahmi Nur A	P	H	1	1	1	1	1	1	6	**1**
55	Ratna Risa S K	P	H	0	0	0	1	0	1	2	**0**	55	Ratna Risa S K	P	H	1	1	0	1	1	1	5	**1**
56	Sharla Martiza	P	H	1	1	1	1	1	1	6	**1**	56	Sharla Martiza	P	H	1	1	1	1	1	1	6	**1**
57	Ajeng Yukita S	P	G	1	1	1	1	0	1	5	**1**	57	Ajeng Yukita S	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**
58	Amethyst Tria N	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**	58	Amethyst Tria N	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**
59	Azmi Aqilah	P	G	1	1	1	1	0	1	5	**1**	59	Azmi Aqilah	P	G	1	1	0	0	0	0	2	**0**
60	Azora Nurfatimah	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**	60	Azora Nurfatimah	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**
61	Clara Aqilah S	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**	61	Clara Aqilah S	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**
62	Indah Nuraini P.M	P	G	1	1	1	1	0	1	5	**1**	62	Indah Nuraini P.M	P	G	1	1	1	1	1	0	5	**1**
63	Kamila Aulia M	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**	63	Kamila Aulia M	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**
64	Mifdhal M	P	G	0	0	0	1	0	1	2	**0**	64	Mifdhal M	P	G	1	1	0	1	0	1	4	**1**
65	Nabilah S	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**	65	Nabilah S	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**
66	Nadila Nur S	P	G	1	1	1	1	1	1	6	**1**	66	Nadila Nur S	P	G	0	0	0	1	0	1	2	**0**
67	Sarah A S	P	G	0	0	0	1	0	1	2	**0**	67	Sarah A S	P	G	1	1	1	0	0	1	4	**1**
68	Aliyah N I	P	F	1	1	1	1	1	1	6	**1**	68	Aliyah N I	P	F	1	1	1	0	1	0	4	**1**
69	Cut Fiya D	P	F	1	1	1	1	1	1	6	**1**	69	Cut Fiya D	P	F	1	1	1	1	1	1	6	**1**
70	Juanita L A	P	F	1	1	1	1	1	1	6	**1**	70	Juanita L A	P	F	1	1	1	1	1	0	5	**1**
71	Fitria C N	P	E	1	1	1	1	1	1	6	**1**	71	Fitria C N	P	E	1	1	1	1	1	1	6	**1**
72	Ghania N I	P	E	1	1	1	1	1	1	6	**1**	72	Ghania N I	P	E	1	1	1	0	1	0	4	**1**
73	Syabina P S	P	E	1	1	1	1	1	1	6	**1**	73	Syabina P S	P	E	1	1	1	1	1	1	6	**1**
74	Nuraziza R	P	E	1	1	1	1	0	1	5	**1**	74	Nuraziza R	P	E	1	1	1	0	0	1	4	**1**
75	Aurelia S D	P	E	1	1	1	1	1	1	6	**1**	75	Aurelia S D	P	E	1	1	1	0	1	1	5	**1**

MENU HARI I

Daya Terima

No	Nama	Kode	Nasi	Kode	L.hewani	L.Nabati	Kode	Sayuran
1	Fauzian AP	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%
2	Ananda R	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%
3	Fikri NH	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%
4	Restu RA	1	25 %	1	0%	tidak ada	0	100%
5	Gima NR	1	0%	1	25%	tidak ada	0	100%
6	M.Fahri	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%
7	Riyan A	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%
8	Rizki PL	0	50 %	1	25%	tidak ada	0	100%
9	Yoga HH	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%
10	Rahman S	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%
11	M.Izzudin K	1	75 %	1	25%	tidak ada	1	0%
12	Dani HB	1	0%	1	0%	tidak ada	0	75%
13	Pandhu RP	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%
14	Abdillah A	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%
15	faisal M	1	0%	1	0%	tidak ada	0	75%
16	Ihsan A L.A	0	75 %	1	0%	tidak ada	1	0%
17	M. Hatim AG	0	75	1	25%	tidak	1	0%

MENU HARI 2

Daya Terima

No	Nama	Kode	Nasi	Kode	L.hewani	Kode	L.Nabati	Kode	Sayuran
1	Fauzian AP	1	0%	1	0%	1	25%	0	100%
2	Ananda R	1	0%	1	0%	1	0%	0	50%
3	Fikri NH	1	0%	1	0%	1	0%	0	75%
4	Restu RA	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
5	Gima NR	1	0%	1	0%	1	25%	0	100%
6	M.Fahri	1	0%	1	0%	1	0%	0	100%
7	Riyan A	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
8	Rizki PL	1	0%	1	25%	0	50%	0	50%
9	Yoga HH	1	0%	1	0%	0	50%	0	100%
10	Rahman S	1	0%	1	0%	1	0%	0	50%
11	M.Izzudin K	1	0%	1	0%	0	100%	1	0%
12	Dani HB	1	25 %	1	0%	1	25%	0	100%
13	Pandhu RP	1	0%	1	0%	1	0%	0	100%
14	Abdillah A	1	0%	1	0%	1	0%	0	75%
15	faisal M	1	0%	1	25%	1	0%	0	100%
16	Ihsan A L.A	1	0%	1	0%	1	0%	0	100%
17	M. Hatim AG	1	0%	1	0%	0	50%	0	50%

			%			ada												
18	M. Thorix A	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	18	M. Thorix A	1	0%	1	0%	1	0%	1	25%
19	M. Ghazi R	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%	19	M. Ghazi R	1	0%	1	0%	1	0%	0	100%
20	Salman Al.F T	0	50 %	1	25%	tidak ada	0	100%	20	Salman Al.F T	1	0%	1	0%	1	0%	0	50%
21	Tsagif P	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	21	Tsagif P	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
22	Mahdi N	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%	22	Mahdi N	1	0%	1	25%	1	0%	0	50%
23	Framudio A Y	1	0%	1	25%	tidak ada	0	100%	23	Framudio A Y	1	0%	1	0%	1	0%	0	100%
24	Ahmad Y I	1	25 %	1	0%	tidak ada	0	100%	24	Ahmad Y I	1	0%	1	0%	0	50%	0	50%
25	Bintang J H	1	25 %	1	0%	tidak ada	0	100%	25	Bintang J H	1	0%	1	0%	1	25%	0	50%
26	Calvi A S	1	0%	1	25%	tidak ada	0	100%	26	Calvi A S	0	50 %	1	0%	1	0%	1	25%
27	Daffin A	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%	27	Daffin A	1	0%	1	0%	1	0%	0	100%
28	Farhan M	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	28	Farhan M	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
29	Irfan H Al.F	0	50 %	1	25%	tidak ada	0	100%	29	Irfan H Al.F	1	50 %	1	0%	1	0%	0	100%
30	Irfan T A	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%	30	Irfan T A	1	0%	1	0%	1	0%	0	50%
31	M.Farhan S A	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	31	M.Farhan S A	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
32	M.Raihan Al.g	0	75 %	1	25%	tidak ada	1	0%	32	M.Raihan Al.g	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
33	M.Farhan	0	75 %	1	0%	tidak ada	1	0%	33	M.Farhan	0	75 %	1	25%	0	50%	1	25%
34	Patrishena Al.G	1	0%	1	0%	tidak ada	0	75%	34	Patrishena Al.G	1	25 %	1	0%	1	0%	0	100%
35	M.Data P N	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%	35	M.Data P N	1	0%	1	0%	0	50%	1	0%

36	Putra A	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	36	Putra A	1	0%	0	75%	1	25%	1	0%
37	M.Yusuf Al.B	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	37	M.Yusuf Al.B	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
38	M.Falahul F	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%	38	M.Falahul F	1	0%	1	0%	0	75%	1	25%
39	Arif I	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%	39	Arif I	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
40	Faizul U	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	40	Faizul U	1	0%	0	50%	1	25%	1	0%
41	Ikhsan K	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	41	Ikhsan K	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
42	M.Dzaki H	1	0%	1	0%	tidak ada	0	75%	42	M.Dzaki H	1	0%	1	0%	1	50%	0	50%
43	M.Dzakwan Al.K	1	0%	1	0%	tidak ada	0	75%	43	M.Dzakwan Al.K	1	25 %	1	0%	0	50%	0	50%
44	M.Fadil At.T	0	75 %	1	0%	tidak ada	1	0%	44	M.Fadil At.T	1	25 %	1	25%	0	50%	0	100%
45	R.M Rafiannsyah	0	75 %	1	25%	tidak ada	1	0%	45	R.M Rafiannsyah	1	0%	1	0%	1	0%	0	50%
46	Rizki S E	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	46	Rizki S E	1	0%	1	0%	0	50%	1	0%
47	Wahyu W	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%	47	Wahyu W	1	0%	1	0%	1	0%	0	100%
48	Fadhila C	1	0%	1	25%	tidak ada	0	100%	48	Fadhila C	1	0%	1	0%	1	0%	0	100%
49	Fiolanda P	0	75 %	0	50%	tidak ada	1	0%	49	Fiolanda P	1	25 %	0	50%	0	50%	1	0%
50	Yovitha J	1	0%	1	0%	tidak ada	0	50%	50	Yovitha J	1	0%	1	0%	0	100%	1	25%
51	Muthia R	1	0%	1	0%	tidak ada	0	50%	51	Muthia R	1	0%	1	0%	1	0%	0	50%
52	Nadila Guntur	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	52	Nadila Guntur	0	50 %	1	25%	0	75%	1	0%
53	Zamlarini	1	25 %	1	0%	tidak ada	1	25%	53	Zamlarini	0	50 %	0	50%	1	0%	1	0%
54	Rahmi Nur A	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	54	Rahmi Nur A	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%

55	Ratna Risa S K	0	50 %	1	25%	tidak ada	1	25%	55	Ratna Risa S K	1	0%	1	0%	1	25%	1	25%
56	Sharla Martiza	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	56	Sharla Martiza	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
57	Ajeng Yukita S	1	0%	1	0%	tidak ada	0	100%	57	Ajeng Yukita S	1	0%	1	0%	1	0%	0	50%
58	Amethyst Tria N	0	75 %	0	50%	tidak ada	0	0%	58	Amethyst Tria N	1	0%	1	25%	1	25%	0	50%
59	Azmi Aqilah	1	0%	1	0%	tidak ada	0	50%	59	Azmi Aqilah	1	25 %	1	0%	1	0%	1	0%
60	Azora Nurfatimah	1	0%	1	0%	tidak ada	0	50%	60	Azora Nurfatimah	1	0%	1	0%	1	0%	1	25%
61	Clara Aqilah S	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	61	Clara Aqilah S	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
62	Indah Nuraini P.M	1	25 %	1	0%	tidak ada	1	25%	62	Indah Nuraini P.M	1	0%	1	25%	1	25%	0	50%
63	Kamila Aulia M	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	63	Kamila Aulia M	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
64	Mifdhal M	0	50 %	1	25%	tidak ada	1	25%	64	Mifdhal M	0	50 %	1	0%	1	25%	1	0%
65	Nabilah S	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	65	Nabilah S	1	0%	1	0%	1	0%	1	25%
66	Nadila Nur S	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	66	Nadila Nur S	0	50 %	1	25%	1	25%	1	25%
67	Sarah A S	0	50 %	1	25%	tidak ada	1	25%	67	Sarah A S	1	25 %	0	25%	1	25%	1	25%
68	Aliyah N I	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	68	Aliyah N I	1	0%	1	0%	1	25%	1	25%
69	Cut Fiya D	1	25 %	1	0%	tidak ada	1	25%	69	Cut Fiya D	1	0%	1	0%	1	25%	1	25%
70	Juanita L A	1	0%	1	0%	tidak ada	1	0%	70	Juanita L A	1	0%	1	0%	1	0%	1	0%
71	Fitria C N	1	0%	1	0%	tidak ada	0	50%	71	Fitria C N	1	0%	1	0%	1	0%	1	25%
72	Ghania N I	1	0%	1	0%	tidak ada	0	50%	72	Ghania N I	1	0%	1	0%	1	0%	1	25%
73	Syabina P S	0	75 %	0	50%	tidak ada	1	0%	73	Syabina P S	1	25 %	1	0%	1	0%	1	0%

74	Nuraziza R	1	0%	1	25%	tidak ada	0	100%	74	Nuraziza R	1	0%	1	0%	1	25%	0	50%
75	Aurelia S D	1	0%	1	25%	tidak ada	1	0%	75	Aurelia S D	1	0%	1	0%	1	25%	1	0%

Rata-rata Jumlah Daya Terima

No	Nama	Nasi	Kode	L.Hewani	Kode	L.Nabati	Kode	Sayuran	Kode
1	Fauzian AP	0%	1	0%	1	25%	1	50%	0
2	Ananda R	0%	1	0%	1	0%	1	75%	0
3	Fikri NH	0%	1	0%	1	0%	1	87.5%	0
4	Restu RA	25%	1	0%	1	0%	1	50%	0
5	Gima NR	0%	1	25%	1	25%	1	100%	0
6	M.Fahri	0%	1	0%	1	0%	1	100%	0
7	Riyan A	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
8	Rizki PL	50%	0	38%	0	50%	0	75%	0
9	Yoga HH	0%	1	0%	1	50%	0	100%	0
10	Rahman S	0%	1	0%	1	0%	1	25%	1
11	M.Izzudin K	75%	0	25%	1	100%	0	0%	1
12	Dani HB	13%	1	0%	1	25%	1	87.5%	0
13	Pandhu RP	0%	1	0%	1	0%	1	100%	0
14	Abdillah A	0%	1	0%	1	0%	1	87.5%	0
15	faisal M	0%	1	13%	1	0%	1	87.5%	0
16	Ihsan A L.A	75%	0	0%	1	0%	1	50%	0
17	M. Hatim AG	75%	0	25%	1	50%	0	25%	1
18	M. Thorix A	0%	1	0%	1	0%	1	13%	1
19	M. Ghazi R	0%	1	0%	1	0%	1	100%	0
20	Salman Al.F T	50%	0	25%	1	0%	1	75%	0
21	Tsagif P	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
22	Mahdi N	0%	1	13%	1	0%	1	75%	0
23	Framudio A Y	0%	1	25%	1	0%	1	100%	0
24	Ahmad Y I	25%	1	0%	1	50%	0	75%	0
25	Bintang J H	25%	1	0%	1	25%	1	75%	0
26	Calvi A S	25%	1	25%	1	0%	1	62.5%	0
27	Daffin A	0%	1	0%	1	0%	1	100%	0
28	Farhan M	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
29	Irfan H Al.F	75%	0	25%	1	0%	1	100%	0
30	Irfan T A	0%	1	0%	1	0%	1	75%	0
31	M.Farhan S A	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
32	M.Raihan Al.g	75%	0	25%	1	0%	1	0%	1
33	M.Farhan	75%	0	13%	1	50%	0	13%	1
34	Patrishena Al.G	13%	1	0%	1	0%	1	87.5%	0
35	M.Data P N	0%	1	0%	1	50%	0	50%	0
36	Putra A	0%	1	38%	0	25%	1	0%	1

37	M.Yusuf Al.B	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
38	M.Falahul F	0%	1	0%	1	75%	0	62.5%	0
39	Arif I	0%	1	0%	1	0%	1	50%	0
40	Faizul U	0%	1	25%	1	25%	1	0%	1
41	Ikhsan K	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
42	M.Dzaki H	0%	1	0%	1	50%	0	62.5%	0
43	M.Dzakwan Al.K	13%	1	0%	1	50%	0	62.5%	0
44	M.Fadil At.T	88%	0	13%	1	50%	0	50%	0
45	R.M Rafiannsyah	75%	0	25%	1	0%	1	25%	1
46	Rizki S E	0%	1	0%	1	50%	0	0%	1
47	Wahyu W	0%	1	0%	1	0%	1	100%	0
48	Fadhila C	0%	1	25%	1	0%	1	100%	0
49	Fiolanda P	88%	0	75%	0	50%	0	0%	1
50	Yovitha J	0%	1	0%	1	100%	0	63%	0
51	Muthia R	0%	1	0%	1	0%	1	75%	0
52	Nadila Guntur	25%	1	13%	1	75%	0	0%	1
53	Zamlarini	50%	0	25%	1	0%	1	25%	1
54	Rahmi Nur A	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
55	Ratna Risa S K	50%	0	25%	1	25%	1	38%	0
56	Sharla Martiza	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
57	Ajeng Yukita S	0%	1	0%	1	0%	1	75%	0
58	Amethyst Tria N	75%	0	63%	0	25%	1	25%	1
59	Azmi Aqilah	13%	1	0%	1	0%	1	50%	0
60	Azora Nurfatimah	0%	1	0%	1	0%	1	63%	0
61	Clara Aqilah S	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
62	Indah Nuraini P.M	25%	1	13%	1	25%	1	50%	0
63	Kamila Aulia M	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
64	Mifdhal M	75%	0	25%	1	25%	1	25%	1
65	Nabilah S	0%	1	0%	1	0%	1	13%	1
66	Nadila Nur S	25%	1	13%	1	25%	1	13%	1
67	Sarah A S	63%	0	38%	0	25%	1	38%	0
68	Aliyah N I	0%	1	0%	1	25%	1	13%	1
69	Cut Fiya D	25%	1	0%	1	25%	1	38%	0
70	Juanita L A	0%	1	0%	1	0%	1	0%	1
71	Fitria C N	0%	1	0%	1	0%	1	63%	0
72	Ghania N I	0%	1	0%	1	0%	1	63%	0
73	Syabina P S	88%	0	50%	0	0%	1	0%	1
74	Nuraziza R	0%	1	25%	1	25%	1	75%	0
75	Aurelia S D	0%	1	25%	1	25%	1	0%	1

Lampiran 3

Hasil Analisis

HUBUNGAN CITA RASA MAKAN SIANG YANG DISAJIKAN DENGAN DAYA TERIMA SISWA-SISWI KELAS VII DI SMP IT IQRA

KOTA BENGKULU

TAHUN 2016

A. Analisis Univariat

Pertanyaan 1

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	18	24.0	24.0	24.0
	baik	57	76.0	76.0	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Pertanyaan 2

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	31	41.3	41.3	41.3
	baik	44	58.7	58.7	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Pertanyaan 3

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	21	28.0	28.0	28.0
	baik	54	72.0	72.0	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Pertanyaan 4

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	25	33.3	33.3	33.3
	baik	50	66.7	66.7	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Pertanyaan 5

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	29	38.7	38.7	38.7
	baik	46	61.3	61.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Pertanyaan 6

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	24	32.0	32.0	32.0
	baik	51	68.0	68.0	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Cita Rasa

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	5	6.7	6.7	6.7
	baik	70	93.3	93.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Daya Terima Nasi

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	17	22.7	22.7	22.7
	baik	58	77.3	77.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Daya Terima Lauk Hewani

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	6	8.0	8.0	8.0
	baik	69	92.0	92.0	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Daya Terima Lauk Nabati

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	15	20.0	20.0	20.0
	baik	60	80.0	80.0	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

Daya Terima Sayuran

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	tidak baik	44	58.7	58.7	58.7
	baik	31	41.3	41.3	100.0
	Total	75	100.0	100.0	

B. Analisis Bivariat

1. Cita Rasa * Daya Terima Nasi

Crosstab

			daya terima nasi		Total
			tidak baik	Baik	
cita rasa	tidak baik	Count	3	2	5
		Expected Count	1.1	3.9	5.0
		% within cita rasa	60.0%	40.0%	100.0%
		% within daya terima nasi	17.6%	3.4%	6.7%
	baik	Count	14	56	70
		Expected Count	15.9	54.1	70.0
		% within cita rasa	20.0%	80.0%	100.0%
		% within daya terima nasi	82.4%	96.6%	93.3%
Total		Count	17	58	75
		Expected Count	17.0	58.0	75.0
		% within cita rasa	22.7%	77.3%	100.0%
		% within daya terima nasi	100.0%	100.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	4.260[a]	1	.039		
Continuity Correction[b]	2.283	1	.131		
Likelihood Ratio	3.496	1	.062		
Fisher's Exact Test				.073	.073
Linear-by-Linear Association	4.203	1	.040		
N of Valid Cases[b]	75				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,13.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for cita rasa (tidak baik / baik)	6.000	.913	39.424
For cohort daya terima nasi = tidak baik	3.000	1.275	7.057
For cohort daya terima nasi = baik	.500	.170	1.472
N of Valid Cases	75		

2. Cita Rasa * Daya Terima Lauk Hewani

Crosstab

			daya terima L.hewani		Total
			tidak baik	Baik	
cita rasa	tidak baik	Count	1	4	5
		Expected Count	.4	4.6	5.0
		% within cita rasa	20.0%	80.0%	100.0%
		% within daya terima L.hewani	16.7%	5.8%	6.7%
	baik	Count	5	65	70
		Expected Count	5.6	64.4	70.0
		% within cita rasa	7.1%	92.9%	100.0%
		% within daya terima L.hewani	83.3%	94.2%	93.3%
Total		Count	6	69	75
		Expected Count	6.0	69.0	75.0
		% within cita rasa	8.0%	92.0%	100.0%
		% within daya terima L.hewani	100.0%	100.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1.048[a]	1	.306		
Continuity Correction[b]	.029	1	.865		
Likelihood Ratio	.787	1	.375		
Fisher's Exact Test				.349	.349
Linear-by-Linear Association	1.034	1	.309		
N of Valid Cases[b]	75				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is ,40.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for cita rasa (tidak baik / baik)	3.250	.303	34.857
For cohort daya terima L.hewani = tidak baik	2.800	.400	19.600
For cohort daya terima L.hewani = baik	.862	.553	1.342
N of Valid Cases	75		

3. Cita Rasa * Daya Terima Lauk Nabati

Crosstab

			daya terima L.Nabati		Total
			tidak baik	baik	
cita rasa	tidak baik	Count	2	3	5
		Expected Count	1.0	4.0	5.0
		% within cita rasa	40.0%	60.0%	100.0%
		% within daya terima L.Nabati	13.3%	5.0%	6.7%
	baik	Count	13	57	70
		Expected Count	14.0	56.0	70.0
		% within cita rasa	18.6%	81.4%	100.0%
		% within daya terima L.Nabati	86.7%	95.0%	93.3%
Total		Count	15	60	75
		Expected Count	15.0	60.0	75.0
		% within cita rasa	20.0%	80.0%	100.0%
		% within daya terima L.Nabati	100.0%	100.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1.339[a]	1	.247		
Continuity Correction[b]	.335	1	.563		
Likelihood Ratio	1.137	1	.286		
Fisher's Exact Test				.260	.260
Linear-by-Linear Association	1.321	1	.250		
N of Valid Cases[b]	75				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,00.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for cita rasa (tidak baik / baik)	2.923	.443	19.308
For cohort daya terima L.Nabati = tidak baik	2.154	.662	7.011
For cohort daya terima L.Nabati = baik	.737	.357	1.520
N of Valid Cases	75		

4. Cita Rasa * Daya Terima Sayuran

Crosstab

			daya terima sayuran		Total
			tidak baik	baik	
cita rasa	tidak baik	Count	4	1	5
		Expected Count	2.9	2.1	5.0
		% within cita rasa	80.0%	20.0%	100.0%
		% within daya terima sayuran	9.1%	3.2%	6.7%
	baik	Count	40	30	70
		Expected Count	41.1	28.9	70.0
		% within cita rasa	57.1%	42.9%	100.0%
		% within daya terima sayuran	90.9%	96.8%	93.3%
Total		Count	44	31	75
		Expected Count	44.0	31.0	75.0
		% within cita rasa	58.7%	41.3%	100.0%
		% within daya terima sayuran	100.0%	100.0%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	Df	Asymp. Sig. (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	1.005[a]	1	.316		
Continuity Correction[b]	.284	1	.594		
Likelihood Ratio	1.096	1	.295		
Fisher's Exact Test				.397	.307
Linear-by-Linear Association	.992	1	.319		
N of Valid Cases[b]	75				

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 2,07.

b. Computed only for a 2x2 table

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for cita rasa (tidak baik / baik)	3.000	.319	28.232
For cohort daya terima sayuran = tidak baik	1.400	.864	2.269
For cohort daya terima sayuran = baik	.467	.079	2.750
N of Valid Cases	75		

Lampiran 4

Dokumentasi Penelitian

Lampiran 5

KEMENTERIAN KESEHATAN RI

BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN

POLITEKNIK KESEHATAN BENGKULU

Jalan Indragiri Nomor 03 Padang Harapan Kota Bengkulu 38225
Telepon: (0736) 341212 Faksimile: (0736) 21514, 25343
Website: www.poltekkes-kemenkes-bengkulu.ac.id, Email: poltekkes26bengkulu@gmail.com

Bengkulu, Mei 2016

Nomor : DM. 01.04/..1809.../2/V/2016

Lampiran :-
Hal : **Izin Penelitian**

Yang Terhormat,

Kepala Sekolah SMP IT IQRA' Kota Bengkulu

di –

Bengkulu

Sehubungan dengan penyusunan tugas akhir mahasiswa dalam bentuk Karya tulis ilmiah (KTI) bagi Mahasiswa Prodi Diploma III Gizi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bengkulu Tahun Akademik 2015/2016, maka dengan ini kami mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memberikan rekomendasi izin pengambilan data untuk hasil karya tulis ilmiah (KTI) dimaksud. Nama mahasiswa tersebut adalah :

Nama : RIMA MELATI
NIM : P05130113073
Judul KTI : Hubungan Cita Rasa Makan Siang yang Disajikan dengan Daya Terima Siswa-Siswi Kelas VII di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016

Demikianlah, atas perhatian dan bantuan Bapak/Ibu diucapkan terimakasih.

Pudir I.

Eliana, SKM, M.PH
NIP. 196505091989032001

BIDANG PENDIDIKAN
YAYASAN PENDIDIKAN, SOSIAL DAN DAKWAH
AL FIDA KOTA BENGKULU
Jl.Semeru No.22 Kel.Sawah Lebar Telp. 0736-349691, Email: alfida_2007@yahoo.com

SURAT IZIN KEPALA BIDANG PENDIDIKAN YAYASAN AL FIDA BENGKULU
NOMOR 490/086/420.YAF

TENTANG
IZIN PENELITIAN

Dasar : Berdasarkan surat dari POLTEKES KEMENKES RI Bengkulu Nomor: DM.01.04/1476/2/X/2015. Tentang Mohon Izin Pra-Penelitian

MENGIZINKAN :

Kepada :
Nama : **Rima Melati**
Pekerjaan : **Mahasiswa**
NIM : **P05130113073**
Judul KTI : **"Hubungan Cita Rasa Makan Siang yang Disajikan dengan Daya Terima yang Dilihat dari Sisa Makanan Siswa-Siswi Kelas VII SMPIT IQRA' Kota Bengkulu Tahun 2015"**

UNTUK PRA-PENELITIAN:

Tempat : **SMPIT IQRA' Kota Bengkulu**
Alamat : **Jl.MT Haryono No.290 Kecamatan Teluk Segara**
Waktu : **30 - 31 Oktober 2015**
Pukul : **07.15 WIB – 14.00 WIB**

Demikianlah surat izin ini diberikan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Bengkulu
Pada Tanggal : 29 Oktober 2015

Kepala Bidang Pendidikan

YAYASAN AL FIDA BENGKULU
الفداء
BIDANG PENDIDIKAN

Alamsyah, M.TPd
NIPY198005272002071006

Tembusan :
1. **Kepala Unit SMPIT IQRA' Kota Bengkulu**
2. **Arsip Bidang Pendidikan Yayasan Al Fida Bengkulu**
3. **Yang bersangkutan**

PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU
KANTOR PELAYANAN PERIZINAN TERPADU
Jl. Pembangunan No. 1 Telepon/Fax : (0736) 23512 Kode Pos : 38225
Website:www.kp2tprovbengkulu.go.id Blog: www.kp2tbengkulu.blogspot.com
BENGKULU

REKOMENDASI
Nomor : 503 / 7.a / 1631 / KP2T / 2016

TENTANG PENELITIAN

Dasar :

1. Peraturan Gubernur Bengkulu Nomor 22 Tahun 2014 Tentang Perubahan Ketiga Atas Peraturan Gubernur Nomor 07 Tahun 2012 Tentang Pendelegasian Sebagaian Kewenangan Penandatanganan Perizinan dan Non (Bukan) Perizinan Pemerintah Provinsi Bengkulu Kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
2. Surat Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu Nomor: DM.01.04/1807 /2/V/2016 Tanggal 17 Mei 2016 Perihal Izin Penelitian. Permohonan diterima di KP2T Tanggal 18 Mei 2016 .

Nama / NPM	: Rima Melati / P0. 5130113073
Pekerjaan	: Mahasiswa
Maksud	: Melakukan Penelitian
Judul Proposal Penelitian	: Hubungan Cita Rasa Makan Siang Yang Disajikan Dengan Daya Terima Siswa-Siswi Kelas VII di SMP IT Iqra Kota Bengkulu Tahun 2016
Daerah Penelitian	: SMP IT Iqra Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	: 18 Mei 2016 s/d 18 Juni 2016
Penanggung Jawab	: Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu

Dengan ini merekomendasikan penelitian yang akan dilakukan dengan ketentuan :

a. Sebelum melakukan penelitian harus melapor kepada Gubernur/ Bupati/ Walikota Cq. Kepala Badan/Kepala Kantor Kesbang Pol dan Linmas atau sebutan lain setempat.
b. Harus mentaati semua ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.
c. Selesai melakukan penelitian agar melaporkan/menyampeikan hasil penelitian kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
d. Apabila masa berlaku Rekomendasi ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan penelitian belum selesai, perpanjangan Rekomendasi Penelitian harus diajukan kembali kepada instansi penelitian.
e. Rekomendasi ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat rekomendasi ini tidak mentaati/mengindahkan ketentuan-ketentuan seperti tersebut di atas.

Demikian Rekomendasi ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 18 Mei 2016

a.n Kepala Kantor
Kepala Sub Bagian Tata Usaha

NUHIN, S.Sos
Penata Tingkat I
NIP 19600513198202 1002

Tembusan disampaikan kepada Yth:
1. Kepala Badan Kesbangpol Provinsi Bengkulu
2. Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal (BPPTPM) Kota Bengkulu
3. Direktur Politekkes Kemenkes Bengkulu
4. Yang Bersangkutan

PEMERINTAH KOTA BENGKULU

BADAN PELAYANAN PERIZINAN TERPADU DAN PENANAMAN MODAL

Jalan WR.Supratman Kel.Bentiring Kota Bengkulu
Telp.(0736) 349731 fax. (0736) 26992

IZIN PENELITIAN

Nomor : 070 / 817 / 05 / BPPTPM / 2016

Dasar : 1. Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 31 Tahun 2012 Tanggal 28 Desember 2012 Perubahan Atas Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 07 Tahun 2009 Tentang Pelimpahan Wewenang Membuat, Mengeluarkan dan Menandatangani Perizinan Dan Non Perizinan Kepada Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu (BPPT).

2. Surat Perintah Tugas Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu dan Penanaman Modal (BPPTPM) Nomor : 800 / 006 / BPPTPM / 2015. Nota Dinas Nomor : 560/ 40 / BPPTPM / 2015 Tanggal 24 Februari 2015. Perihal Dasar Penerbitan Izin Penelitian

Memperhatikan : Rekomendasi Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu (KP2T) Provinsi Bengkulu Nomor : 503/7.a/1631/KP2T/2016 Tanggal 18 Mei 2016.

DENGAN INI MENERANGKAN BAHWA :

Nama	:	Rima Melati / P0. 5130113073
Pekerjaan	:	Mahasiswa
Fakultas	:	Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu
Judul Penelitian	:	Hubungan Cita Rasa Makanan Siang Yang di Sajikandengan Daya Terima Siswa-Siswi Kelas Vii di SMP IT IQRA Kota Bengkulu Tahun 2016
Daerah Penelitian	:	SMP IT IQRA Kota Bengkulu
Waktu Penelitian	:	18 Mei 2016 s/d 18 Juni 2016
Penanggung jawab	:	Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu

Dengan Ketentuan :
1. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud
2. Harus mentaati peraturan dan perundang – undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
3. Apabila masa berlaku surat keterangan penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaanya belum selesai maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan keterangan penelitian.
4. Surat keterangan penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikian Surat Keterangan ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikeluarkan di : BENGKULU
PadaTanggal : 23 MEI 2016
a.n.KEPALA BADAN PELAYANAN PERIZINAN
TERPADU DAN PENANAMAN MODAL KOTA BENGKULU
KEPALA BIDANG PEMERINTAHAN DAN KESRA

AFRI CANDRIANI, SE, M.Si
NIP. 19770205200212 2 002

Tembusan Yth.
1. Kepala Kantor Kesbangpol Kota Bengkulu
2. Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu
3. Yang Bersangkutan