

Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan Terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta

Dewi Marfuah^{1*}, Agung Setya Wardana², Hervina Tyas Nur Anggraeni³
^{1,2,3} Prodi S1 Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan ITS PKU Muhammadiyah Surakarta
*Email: dewimarfuah@itspku.ac.id

Kata Kunci:

Kepuasan Pelayanan Makanan, Sisa Makanan, Katering

Abstrak

Kepuasan konsumen merupakan titik awal tumbuhnya loyalitas pelanggan sehingga penting untuk mengetahui penilaian terhadap kepuasan. Faktor – faktor pelayanan makanan yang mempengaruhi kepuasan konsumen yaitu ketepatan waktu distribusi makanan, sisa makanan yang tidak dihabiskan, variasi menu makanan, cita rasa makanan, kebersihan alat dan penampilan petugas dalam menyajikan makanan. Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan. Salah satu faktor yang mempengaruhi sisa makanan adalah tingkat kepuasan makanan. Tujuan penelitian: untuk mengetahui hubungan kepuasan makanan dengan sisa makanan di Afif Catering Surakarta. Metode penelitian : menggunakan desain observasional analitik dengan pendekatan cross sectional. Pengambilan sampel menggunakan teknik sampel jenuh sebanyak 25 sampel. Tempat penelitian di Afif Catering Surakarta. Data tingkat kepuasan pelayanan makanan diperoleh menggunakan kuesioner sedangkan data sisa makanan diperoleh dari Comstock. Analisis data menggunakan uji Rank Spearman. Hasil penelitian : sebagian besar sampel memiliki tingkat kepuasan pelayanan makanan cukup puas sebanyak 18 orang (72%), dan sebagian besar memiliki sisa makan tidak bersisa sebanyak 13 orang (52%). Hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan ($p = 0,022$). Kesimpulan penelitian: ada hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan di Afif Catering Surakarta.

The Correlation Between Food Service Satisfaction and Leftovers at Afif Catering Surakarta

Keyword:

Food Satisfaction, Waste Food, Catering

Abstract

Customer satisfaction is the starting point for the growth of customer loyalty, so it is important to know the assessment of satisfaction. Food service factors that affect consumer satisfaction are the timeliness of food distribution, leftovers that are not spent, variety of food menus, taste of food, cleanliness of tools and appearance of officers in serving food. Leftovers are the amount of food that is not consumed after the food is served. One of the factors that affect food waste is the level of food satisfaction. The purpose of the study: to determine the correlation between food satisfaction and leftovers at Afif Catering Surakarta. Research method: using an analytic observational design with a cross sectional approach. Sampling used a saturated sample technique of 25 samples. The research site is at Afif Catering Surakarta. Food satisfaction data was obtained using a questionnaire while food waste data was obtained from Comstock. Data analysis uses Spearman Rank test. The results of the research: the most of the food satisfaction is quite satisfied as much as 18 people (72%), and most of the leftovers are not left as much as 13 people (52%). The correlation food satisfaction and food waste ($p = 0.022$). The conclusion of the study: there is a correlation between food satisfaction and food waste at Afif Catering Surakarta.

1. PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan pelayanan gizi, kegiatan ini meliputi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi. Tujuan dari penyelenggaraan makanan yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, kemanannya dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal. Salah satu penyelenggaraan makanan adalah catering (Kemenkes RI, 2013).

Katering merupakan suatu usaha jasa boga yang menjual hidangan saji berupa makanan dalam porsi kecil maupun porsi besar. Katering menangani penyediaan makanan dan minuman di tempat dimana produk usaha itu diselenggarakan (*In-side catering*) dan penyediaan makanan yang di bawa ke luar tempat produksinya (*out-side catering*) (Juwaedah dan Setyawati, 2006). Salah satu usaha jasa boga di Kota Surakarta adalah Afif Catering Surakarta. Afif Catering Surakarta merupakan salah satu penyedia kebutuhan makanan dan snack untuk guru, anak sekolah, dan perkantoran, Afif Catering Surakarta juga melayani masyarakat umum dalam acara pesta pernikahan, pengajian, dan sebagainya (Profil Afif Catering Surakarta, 2021).

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011, definisi jasa boga atau catering adalah perusahaan atau perorangan yang melakukan kegiatan pengelolaan makanan yang disajikan diluar tempat usaha atas pesanan. Usaha jasa boga meliputi usaha penjualan makanan jadi (siap konsumsi) yang terselenggara melalui pesanan-pesanan untuk perayaan, pesta, seminar, rapat, paket perjalanan haji, angkutan umum dan sejenisnya. Makanan jadi yang dipesan biasanya diantar ketempat pesta, seminar, rapat, maupun kegiatan sejenisnya. Pelayanan catering juga termasuk pramusaji yang melayani para tamu ataupun peserta rapat dan seminar.

Penyelenggaraan makanan yang baik dapat dilihat dari sisa makanan. Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah makanan disajikan. Analisa sisa makanan merupakan salah satu cara untuk melakukan evaluasi pelayanan makanan. Penyebab kebosan-

an santri terhadap menu yang disajikan sering terjadi pengulangan bahan makanan sehingga sering terjadi sisa makanan yang cukup banyak setiap kali santri makan. Faktor – faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan seperti aroma, rasa, penampilan, besar porsi, variasi menu (Anggraeni, 2017).

Sisa makanan adalah persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah dan dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu (Komalawati, 2005). Menurut Depkes RI (2008), pelayanan makanan dinyatakan kurang berhasil apabila sisa makanan konsumen lebih dari 20%.

Kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan sangat dipengaruhi oleh persepsi konsumen terhadap bagaimana kinerja manajemen penyelenggara makanan dalam menyajikan makanan kepada konsumen. Apabila konsumen mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menunjukkan adanya kepuasan konsumen terhadap penyajian makanan, sebaliknya apabila pasien tidak mempunyai persepsi yang baik, maka hal itu menjadi suatu indikator ketidakpuasan konsumen (Moehyi, 1992).

Hasil penelitian Nareswara (2017) di RSUD kota Semarang menunjukkan bahwa terdapat hubungan kepuasan pasien dari kualitas makanan rumah sakit dengan sisa makanan. Konsumsi makanan pasien (sisa makanannya sedikit) sangat dipengaruhi oleh keadaan pasien itu sendiri yang selanjutnya timbul rasa puas. Kepuasan pasien meliputi tidak hanya hasil dari penyelenggaraan makanan rumah sakit dalam bentuk makanan habis dimakan oleh pasien, tetapi juga masukan berupa bahan makanan yang diproses mulai dari penerimaan sampai dihidangkan.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta”.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan desain penelitian *observasional analitik* dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dilakukan di Afif Catering Surakarta. Sampel dalam penelitian ini yaitu Guru SD Islam Terpadu Alif *Smart* dengan teknik sampling *simple random sampling* yang

memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi sebanyak 25 orang. Kriteria inklusi sampel meliputi sampel adalah seorang guru SD Islam Terpadu Alif *Smart*, bersedia menjadi sampel, sehat jasmani dan rohani, hadir pada saat penelitian. Sedangkan kriteria eksklusinya adalah sampel tidak hadir pada saat penelitian dan sampel sedang sakit.

Variabel bebas pada penelitian ini adalah tingkat kepuasan pelayanan makanan dan variabel terikatnya adalah sisa makan. Tingkat kepuasan pelayanan makanan diperoleh dengan menggunakan kuesioner serta sisa makanan dengan *comstock*. Analisa data menggunakan uji *Rank Spearman* untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makanan di Afif Catering Surakarta.

Penelitian ini sudah diajukan permohonan kaji etik ke Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) ITS PKU Muhammadiyah Surakarta. Penelitian ini sudah memperoleh keterangan layak etik dari Komisi Etik ITS PKU Muhammadiyah Surakarta dengan Nomor : 081U/LPPM/ITS.PKU/VIII/2021.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil

1) Jenis Kelamin Sampel

Tabel 1. Distribusi Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	n	%
Laki-laki	12	48
Perempuan	13	52
Total	25	100

(Sumber : Data Primer, 2021)

Berdasarkan tabel 1, menunjukkan bahwa sebagian besar sampel berjenis kelamin perempuan yaitu sebesar 13 sampel (52%).

2) Usia Sampel

Tabel 2. Distribusi Usia Sampel

Umur (tahun)	n	%	$x \pm SD$
21-30	18	72	28,5±0,56
31-40	6	24	
41-50	1	4	
Jumlah	25	100	

(Sumber : Data Primer, 2021)

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar sampel berusia 21 – 30 tahun yaitu sebesar 18 (72%).

3) Sisa Makanan Sampel

Tabel 3. Distribusi Sisa Makanan Sampel

Sisa Makanan	n	%	$x \pm SD$
Tidak bersisa	18	72	15,6±0,46
Bersisa	7	28	
Jumlah	25	100	

(Sumber : Data Primer, 2021)

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa sisa makan sebagian besar sampel sedikit yaitu sebesar 18 sampel (72%).

4) Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan

Tabel 4. Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan

Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan	n	%	$x \pm SD$
Tidak puas	3	12	76,77±0,66
Cukup puas	13	52	
Puas	9	36	
Jumlah	25	100	

(Sumber : Data Primer, 2021)

Berdasarkan tabel 4 menunjukkan bahwa kepuasan pelayanan makanan sebagian besar cukup besar yaitu sebesar 13 sampel (52 %).

5. Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan terhadap Sisa Makanan

Tabel 5. Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan terhadap Sisa Makanan

Variabel	$x \pm SD$	p*
Sisa makanan (<i>comstock</i>)	15,6±0,46	0,022
Tingkat Kepuasan pelayanan makanan	76,77±0,66	

**Rank Spearman*

Berdasarkan tabel tersebut, menunjukkan bahwa nilai $p = 0,022$ ($p \leq 0,05$) maka hipotesis 0 (H_0) ditolak artinya ada hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan terhadap sisa makanan

b. Pembahasan

1) Jenis Kelamin Sampel

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa jenis kelamin sampel paling banyak yaitu perempuan sebesar 13 sampel (52%). Jenis kelamin kemungkinan dapat menjadi faktor penyebab terjadinya sisa makanan. Hal ini disebabkan perbedaan kebutuhan energi antara perempuan dan laki-laki, dimana kalori basal perempuan lebih rendah sekitar 5-10% dari kebutuhan kalori basal laki-laki. Perbedaan ini terlihat pada susunan tubuh, aktivitas fisik, dimana laki-laki banyak menggunakan tenaga untuk bekerja daripada perempuan, sehingga dalam mengkonsumsi makanan maupun pemilihan jenis makanan, perempuan dan laki-laki mempunyai selera yang berbeda (Priyanto, 2009).

Perempuan cenderung lebih kritis dalam penilaian makanan. Selain itu, seseorang yang lebih tua telah berpengalaman sehingga mampu menyesuaikan diri dengan kondisi pelayanan yang sebenarnya, sedangkan yang berusia lebih muda biasanya mempunyai harapan yang ideal mengenai pelayanan yang diberikan (Rachmawati dan Afidah, 2014).

Menurut hasil penelitian Djamaluddin (2005), bahwa perempuan mengkonsumsi makanan lebih sedikit daripada laki-laki dan angka kecukupan gizi yang dianjurkan pada laki-laki lebih besar daripada perempuan sehingga laki-laki mampu menghabiskan makanannya.

2) Usia Sampel

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa rentang umur sampel paling banyak yaitu 20-30 tahun sebesar 18 sampel (72%). Menurut Anzarkusuma, dkk (2014), semakin bertambahnya usia maka akan semakin berkembang pula daya tangkap dan pola pikirnya sehingga pengetahuan dan respon yang di peroleh juga akan semakin baik serta bertambahnya dalam menilai suatu produk atau makanan yang dihidangkan baik dari segi daya terima dan kepuasan makanan.

Semakin tua umur manusia maka kebutuhan energi dan zat-zat gizi semakin sedikit. Bagi orang yang dalam periode pertumbuhan yang cepat (yaitu, pada masa bayi dan masa remaja) memiliki peningkatan kebutuhan nutrisi (Berman *et al.*, 2005).

3) Sisa Makanan Sampel

Sisa makanan biasa yang diteliti meliputi makanan pokok (nasi), lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah dengan menggunakan metode taksiran *visual comstock*.

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa sebagian besar sampel sebanyak 18 sampel (72%) memiliki sisa makanan sedikit (tidak bersisa). Menurut Moehyi (2002) apabila kebiasaan makan konsumen sesuai dengan makanan yang disajikan, maka konsumen cenderung dapat menghabiskan makanan yang disajikan, sebaliknya bila tidak sesuai dengan kebiasaan makan konsumen, maka diperlukan waktu untuk menyesuaikan.

Indikator keberhasilan pelaksanaan mutu pelayanan dapat dilihat melalui banyaknya makanan yang tersisa. Salah satu upaya untuk mengevaluasi kualitas pelayanan dapat dilakukan dengan mencatat banyaknya makanan yang tersisa. Data sisa makanan dapat digunakan untuk mengevaluasi standar penyelenggaraan pelayanan makanan. Sisa makanan yang melebihi 25% menunjukkan kurang berhasilnya suatu penyelenggaraan makanan (Ariefuddin dkk, 2009).

Bentuk makanan yang menarik dapat meningkatkan daya terima makanan sehingga seseorang dapat menghabiskan makannya. Semakin menarik bentuk, maka sisa makanan yang ditinggalkan akan semakin sedikit (Hima, 2019).

Sisa makanan adalah presentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah serta dapat digunakan untuk mengukur efektivitas menu menjadi patokan untuk melihat daya terima terhadap makanan yang disajikan. Sisa makanan yang diteliti meliputi makanan pokok (nasi), lauk nabati, lauk hewani, sayur yang diperoleh dengan menggunakan metode taksiran *visual comstock*. Distribusi sisa makanan berdasarkan jenis makanan dan waktu penyajian dikelompokkan menjadi 2 kategori yaitu tidak bersisa ($\leq 20\%$) dan bersisa ($> 20\%$) (Komalawati, 2005).

Rasa bosan biasanya timbul bila pasien mengkonsumsi makanan yang kurang bervariasi sehingga sudah hafal dengan jenis makanan yang disajikan. Rasa bosan juga dapat timbul bila suasana lingkungan pada waktu makan tidak berubah. Untuk mengurangi rasa bosan tersebut selain meningkatkan variasi menu juga perlu

adanya perubahan suasana lingkungan pada waktu makan (Depkes RI, 2003).

4) Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian, diketahui bahwa sampel menyatakan cukup puas terhadap pelayanan makan yang diberikan oleh Afif Catering Surakarta paling banyak sebesar 13 sampel (52%).

Kepuasan pelayanan makanan adalah hasil penilaian yang didapat dari sebuah produk atau jasa seperti apa pelayanan yang diharapkan atau diinginkan. Kepuasan pelayanan makanan ditentukan dengan beberapa indikator diantara seperti variasi menu makanan, cara penyajian makanan, ketetapan waktu dalam menghidangkan makanan, keadaan tempat waktu makan, kebersihan makanan yang dihidangkan, sikap dan perilaku petugas yang menghidangkan makanan (Suryawati dkk, 2006).

Para Guru di SD Islam Terpadu Alif *Smart* menyatakan bahwa puas pada indikator kebersihan penyajian makanan dan ketepatan waktu penyajian makanan yang diselenggarakan oleh Afif Catering Surakarta. Namun menyatakan tidak puas dengan indikator variasi menu makanan yang diselenggarakan Afif Catering Surakarta, hal ini dikarenakan pihak Afif Catering Surakarta mempertimbangkan anggaran yang terbatas yang telah ditetapkan oleh pihak koordinator guru SD Islam Terpadu Alif *Smart* sehingga sangat tidak memungkinkan untuk setiap hari memberikan makanan lengkap lauk hewani, lauk nabati dan sayur secara bersama.

Penyelenggaraan makanan yang berorientasi pada kepuasan konsumen dengan beberapa faktor yang mempengaruhi terdiri dari atas faktor internal yaitu nafsu makan, kebiasaan makan, dan kebosanan sedangkan faktor eksternal yaitu sikap pelayan, ketepatan waktu, suasana lingkungan, penampilan, rasa makanan (Aritonang, 2014).

Kepuasan konsumen merupakan titik awal tumbuhnya loyalitas pelanggan sehingga penting untuk mengetahui penilaian terhadap kepuasan (Cahyadi., 2006). Faktor-faktor pelayanan makanan yang mempengaruhi kepuasan konsumen yaitu ketepatan waktu distribusi makanan, sisa makanan yang tidak dihabiskan, variasi menu makanan, cita rasa makanan, kebersihan alat dan penampilan petugas dalam menyajikan makanan (Kemenkes RI, 2013). Menurut penelitian

Khusnul dan Ugie (2017), pada hari ke-1 tingkat kepuasan mahasantri terhadap makanan yang disajikan adalah puas dengan persentase 58,6%. Pada hari ke-1 rasa pada nasi, sayuran, lauk nabati dan lauk hewani enak dengan masing-masing persentase nasi 69%, sayuran 65,5%, lauk nabati 75,9% dan lauk hewani 65,5%.

5) Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan terhadap Sisa Makanan

Berdasarkan hasil penelitian, hasil analisis Uji *Chi-Square* diketahui *p-value* 0,022 (<0,05) menunjukkan bahwa ada hubungan signifikan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan terhadap sisa makanan guru SD Islam Terpadu Smart yang diselenggarakan oleh Afif Catering Surakarta.

Dari hasil penelitian tingkat kepuasan pelayanan makanan menggunakan formulir skala *likert*, Para Guru menyatakan pendapat bahwa puas terhadap kebersihan dan ketetapan waktu penyajian makanan yang diselenggarakan oleh Afif Catering Surakarta. Pelayanan yang baik adalah menyediakan dan mengantarkan makanan dengan cara yang efisien dan dikombinasikan dengan teknik pelayanan yang cepat, penuh perhatian dan sopan. Pelayanan yang cepat dan menyenangkan akan mempengaruhi kepuasan pasien yang dilayani, oleh karena itu pelayanan harus ramah dan memuaskan (Mukrie, 1990).

Namun Para Guru juga menyatakan pendapat bahwa tidak puas dengan variasi menu yang diselenggarakan oleh Afif Catering Surakarta. Ketidakpuasan ini dikarenakan pihak Afif Catering Surakarta juga menyesuaikan anggaran yang telah disepakati oleh koordinator guru SD perihal anggaran dana makan setiap guru. Melihat anggaran yang sangat terbatas, sangat tidak memungkinkan pihak Afif Catering Surakarta selalu memberikan lauk hewani, lauk nabati dan sayur secara bersamaan. Sehingga dalam 1 hari Afif Catering Surakarta *merolling* dalam memberikan lauk dan sayur namun tetap selalu memberikan buah.

Sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Cahyawari (2013) bahwa pada subjek dengan sisa makanan sedikit merupakan konsumen yang menilai kepuasan lebih besar dibandingkan dengan yang menilai tidak puas. Selain itu, penelitian Semedi (2013) yang juga menyatakan bahwa terdapat hubungan positif dan

bermakna antara kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan sedikit.

Selain itu, beberapa teori juga menyatakan bahwa kepuasan pelayanan makanan sangat berpengaruh terhadap asupan makanan konsumen. Konsumen yang merasa puas dengan pelayanan makanan, mempunyai dampak terhadap asupan makan yang tinggi dan sisa makan yang sedikit. Kepuasan dirasakan oleh seseorang yang telah mengalami suatu hasil yang sesuai dengan harapannya. Kepuasan konsumen terhadap penyelenggaraan makanan di rumah sakit dapat diidentifikasi dari ekspektasi produk dan persepsi konsumen terhadap kualitas pelayanan (Hartwell *et al*, 2006). Menurut Sholihah (2013) tujuan mengolah dan memasak makanan untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa tinggi sehingga memuaskan bagi yang memakannya. Rasa makanan merupakan salah satu faktor yang menentukan cita rasa makanan.

Menurut Wahyuni, dkk (2019) menyatakan bahwa penyelenggaraan makanan pada kepuasan konsumen dengan beberapa faktor internal yaitu nafsu makanan, kebiasaan makan, kebosanan dan faktor eksternal yaitu sikap pelayanan, ketepatan waktu, suasana lingkungan. Keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari tingkat kepuasan makanan yang dirasakan oleh konsumen dengan melihat sisa makanan.

Pada penelitian Anggoro (2019) menyatakan bahwa tidak ada hubungan kepuasan aroma terhadap sisa makanan. Kualitas aroma makanan yang disajikan sudah terpenuhi sehingga santri merasa puas. Hal ini dapat disebabkan karena makanan yang disajikan mengeluarkan aroma sedap yang mampu merangsang serta membangkitkan selera makan sehingga santri dapat melahab semua makanan yang sudah disajikan. Menurut Velita (2016) menyatakan bahwa aroma masakan dapat menggugah selera suatu hidangan. Aroma yang disebarkan oleh makanan merupakan daya tarik yang sangat kuat.

Gusfa (2019), menyatakan bahwa tidak ada hubungan penampilan makanan dengan sisa makanan. Hasil penelitian bahwa penampilan makanan berhubungan dengan bentuk potongan bahan makanan. Bentuk potongan yang sesuai akan menambah penampilan makanan yang disajikan. Apabila penampilan menarik pada waktu penyajian akan melibatkan selera orang yang akan memakan dan menghabiskan hidangan

tersebut. Menurut Agustina (2016), menyatakan bahwa penampilan makanan adalah faktor mutu yang sangat mempengaruhi penampakan suatu produk pangan, penampilan makanan yang baik itu ketika disajikan akan mempengaruhi indera pengelihatan. Indera pengelihatan sangat peka terhadap warna, bentuk, penyajian makanan. Semakin menarik penampilan yang lihat maka akan semakin menggugah selera untuk menikmati makanan.

Menurut Rahmawati (2018), kematangan makanan yang disajikan sudah terpenuhi dan santri merasa puas. Hal ini dapat disebabkan karena bahan makanan waktu memasak sesuai sehingga makanan matang secara merata. Sehingga santri dapat menghabiskan makanan yang sudah di olah dengan matang dan hangat, serta merasa puas terhadap tingkat kualitas kematangan makanan yang disajikan. Menurut Agnes dkk (2017), menyatakan bahwa makanan yang dihidangkan hendaknya dimasak atau di olah terlebih dahulu dengan baik dan higienis. Jika makanan tidak di masak dengan matang maka bakteri terdapat dalam bahan makanan tidak mati dan menimbulkan penyakit jika dikonsumsi.

4. SIMPULAN

Sisa makanan Guru SD Islam Terpadu Alif *Smart* sebagian besar memiliki sisa makanan sedikit (tidak bersisa) sebanyak 18 sampel (72%). Tingkat kepuasan pelayanan makanan Guru SD Islam Terpadu Alif *Smart* yang diselenggarakan oleh Afif Catering Surakarta sebagian besar menyatakan cukup puas sebanyak 13 sampel (52%). Ada hubungan yang signifikan antara sisa makanan dengan tingkat kepuasan pelayanan makanan (p -value 0,022)

5. PENDANAAN

Penelitian ini didukung dan didanai oleh dana mandiri peneliti yang digunakan dalam penelitian ini. Tidak ada konflik kepentingan yang relevan.

6. REFERENSI

- Anggoro, RT. (2019). Gambaran Asupan Makanan, Status Gizi, Status Hidrasi dan Tingkat Kepuasan Santri di Pondok Pesantren Miathla'ul Anwar Kota Pontianak. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan masyarakat. Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat.
- Anggraeni, dkk. (2017). Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang. *Nutrire Diaita*. 9(1).
- Agnes, G.F., Sumartini, MP., Willy Pranata W. (2017). Hubungan Pengetahuan Gizi dan Pola Konsumsi dengan Status Gizi pada Mahasiswa TPB Sekolah Bisnis dan Manajemen Institut Teknologi Bandung. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/29841>
- Agustina, F. (2016). Hubungan Antara Daya Terima Makanan Dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Rawat Inap Di RSUP Dr Soeradji Tirtonegoro Klaten. *Publikasi Ilmiah*. Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Anzarkusuma, I.S., Mulyani, E.Y., Jus'at, I., dan Angkasa, D. (2014). Status Gizi Berdasarkan Pola Makan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Rajeg Tangerang. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 1(2) : 135 – 148.
- Ariefuddin, A, Tjahjono K dan Yeni P. (2009). Analisis Sisa Makanan Lunak Rumah Sakit Pada Penyelenggaraan Makanan Dengan Sistem Outsourcing Di RSUD Gunungjati Cirebon. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 5(3): 133-142.
- Aritonang, I. (2014). *Penyelenggraan Makanan*. Jakarta : PT. Leutika Nouvalitera.
- Berman, B and Joel.R.E . (2005). *6th edition, Retail Management, New Jersey : Prentice – Hall, Inc. Kinnear, Thomas C., Taylor, James R. (1995) Edisi ke – 3. Riset Pemasaran*. Jakarta : Erlangga
- Cahyadi,W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyawari, M. M. (2013). Hubungan Antara Kualitas Pelayanan Makanan dan Tingkat Kepuasan dengan Sisa Makanan Narapidana di Rutan Kelas 1 Surakarta. *Jurnal Media Gizi*. 91(24): 103-108.
- Depkes RI. (2003). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI Jakarta.
- Djamaluddin, M. (2005). Analisis Zat Gizi dan Sisa Biaya Makanan Pada Pasien dengan Makanan Biasa. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*.
- Gusfa, N. (2019). Hubungan Kualitas menu ditinjau dari aspek cita rasa makanan santri dengan sisa makanan di Pondok Pesantren Ar – Risalah. *Skripsi*. Politenik Kesehatan Padang.
- Hima, F. (2019). Hubungan Peran Keluarga Dan Penampilan Makan Dengan Sisa Makan Pasien Pada Menu Makanan Lunak Di RSUD Dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Juwaedah, A. dan Setiawati, T. (2006). *Diktat Mata Kuliah Katering Pelayanan Lembaga*. Bandung : Jurusan PKK FPTK UPI.
- Kemenkes RI. (2008). *Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI.
- _____. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Kemenkes RI.
- Khusnul, L. (2017). Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan dan Kepuasan Menu Mahasantri di Pesantren Mahasiswa Kh.Mas Mansyur UMS. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Komalawati, D. (2005). Pengaruh Lama Rawat Inap Terhadap Sisa Makanan Pasien di Rumah Sakit Umum Dr. Soeradji Tirtonegoro klaten. *Nutrisia*. 6:1.
- Hartwell, H.J., Edwards, J.S.A, and Symonds. (2006). Food Service in Hospital: Development of a Theoretical Model For Patient Experience And Satisfaction Using

- on Hospital in the UK National Health Service as a Case Study. *Journal of Food Service*. 17: 226-238.
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : Penerbit Bharata.
- _____. (2002). *Pengaturan Makanan dan Diet Untuk Penyembuhan Penyakit*. Jakarta : Gramedia.
- Mukrie, A.N. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta : Depkes RI
- Nareswara, A. S. (2017). Hubungan Kepuasan Pasien dari Kualitas Makanan Rumah Sakit dengan Sisa Makanan di RSUD kota Semarang. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*. 01: 37
- Priyanto. (2009). *Farmakoterapi dan Terminologi Medis*. Hal 143-155. Depok : Leskonfi.
- Rahmawati, AP. (2018). Gambaran Sisa Makanan Biasa pada Pasien Rawat Inap Kelas III Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Dr. Moewardi. *Skripsi*. Poltekkes Kemenkes Semarang
- Rachmawati, I dan Afridah, W. (2014). Mutu Pelayanan Gizi dengan Tingkat Kepuasan Pasien. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. Universitas NU Surabaya.
- Semedi, P. dkk. (2013). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Rumah Sakit dan Asupan Makanan Dengan Perubahan Status Gizi Pasien RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak. *Jurnal Gizi Indonesia*.
- Sholihah Y. A, Syam A, dan Yustini. (2013). Gambaran Pola Konsumsi Dan Tingkat Kepuasan Santri Putri terhadap Hidangan Di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah. *Naskah Publikasi*. 1(1): 1–15.
- Suryawati, C, dkk. (2006). Penyusunan Indikator Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit di Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Manajemen Pelayanan Kesehatan*. 9(4): 177-184
- Velita, S. (2016). Pengaruh penyajian dan cita rasa makanan terhadap makanan pasien di Rumah Sakit Umum Daerah Deli Serdang Tahun 2016. *Tesis*. Program Studi S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatra Utara.
- Wahyuni, P. D, Battung, S.M, dan Salam, A. (2019). Gambaran Tingkat Kepuasan Santriwati pada Mutu Hidangan di SMA Athirah Boarding School Makassar Dan Bone. *Skripsi*. Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, Makassar.