

SKRIPSI

**PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN KEPUASAN SISWA
PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS (MBG)
DI SMP ST FAMILIA KOTA KUPANG**



Oleh :

MISPA PAINTIK
NIM. P07131225142

**KEMENTERIAN KESEHATAN R I
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2026**

SKRIPSI

**PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN KEPUASAN SISWA
PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS (MBG)
DI SMP ST FAMILIA KOTA KUPANG**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Gizi dan Dietetika
Program Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

Oleh :

**MISPA PAINTIK
NIM. P07131225142**

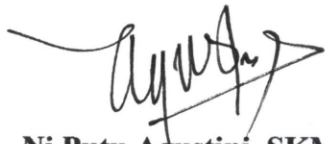
**KEMENTERIAN KESEHATAN R I
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR
JURUSAN GIZI PRODI GIZI DAN DIETETIKA
PROGRAM SARJANA TERAPAN
DENPASAR
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN

PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN KEPUASAN SISWA PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS (MBG) DI SMP ST FAMILIA KOTA KUPANG

TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama,



Ni Putu Agustini, SKM.,M.Si
NIP. 196509071989032002

Pembimbing Pendamping,



Maria Helena Dua Nita, SST.,M.Gizi
NIP.198212192009122002

Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Dr.I Putu Suiiraoka, SST.,M.Kes
NIP. 197301241995031001

SKRIPSI DENGAN JUDUL

PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN KEPUASAN SISWA PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS (MBG) DI SMP ST FAMILIA KOTA KUPANG

TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI

PADA HARI : SENIN
TANGGAL : 18 MEI 2026

TIM PENGUJI :

1. Ida Ayu Eka Padmiari, SKM.,M.Kes (Ketua)
2. Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,M.Erg (Anggota 1)
3. Ni Putu Agustini, SKM.,M.Si (Anggota 2)



Mengetahui

Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar



Dr. I Putu Sairaoka, SST.,M.Kes
NIP. 197301241995031001

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mispa Paintik

NIM : P07131225142

Program Studi : Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan

Jurusan : Gizi

Tahun Akademik : 2025/2026

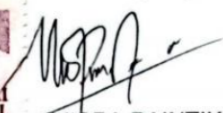
Alamat : Maulafa RT 012/ RW 004 Kota Kupang-NTT

Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Siswa Pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SMP St.Familia Kota Kupang adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang** lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi ini **bukan** karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 18 Mei 2026
Yang membuat pernyataan


MISPA PAINTIK
NIM.P07131225142



PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN KEPUASAN SISWA PADA
PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS (MBG)
DI SMP ST FAMILIA KOTA KUPANG

ABSTRAK

Tingginya sisa makanan dalam pelaksanaan program Makanan Bergizi Gratis (MBG) menjadi tantangan dalam optimalisasi pemenuhan gizi anak sekolah. Kepuasan siswa dipengaruhi oleh aspek aroma, rasa, tekstur, penampilan, dan besar porsi berperan menentukan sisa makanan. Tujuan penelitian untuk mengetahui perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa pada program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SMP St. Familia Kota Kupang. Pengambilan data penelitian dilaksanakan pada bulan Maret 2026. Populasi berjumlah 281 siswa, sampel 74 siswa, dipilih menggunakan teknik *simple random sampling*. Kriteria inklusi yaitu seluruh siswa yang hadir dan mengkonsumsi MBG sedangkan kriteria eksklusi adalah siswa yang tidak hadir saat pengambilan data dan memiliki riwayat alergi makanan. Desain penelitian observasional dengan rancangan *cross sectional*. Data sisa makanan menggunakan metode penimbangan selama 5 hari pengamatan. Data kepuasan siswa diperoleh melalui angket harapan dan kinerja. Hasil penelitian sisa makanan sebesar 22,85%, sisa tertinggi pada sayur (32,45%) dan terendah pada buah (12,66%). Kepuasan siswa terhadap program MBG dalam kategori puas dengan nilai 87,11%. Analisis dengan uji *Independent T-Test* diperoleh $p\text{-value} = 0,110$ menunjukkan tidak terdapat perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa. Perlunya inovasi variasi menu, cita rasa, serta teknik penyajian makanan agar dapat meningkatkan daya terima siswa dan mengurangi sisa makanan.

Kata kunci : sisa makanan; kepuasan siswa; makanan bergizi gratis

THE DIFFERENCE IN FOOD WASTE BASED ON STUDENT SATISFACTION
IN THE FREE NUTRITIOUS MEAL PROGRAM
AT SMP ST. FAMILIA KUPANG

ABSTRACT

High food waste in the implementation of the free nutritious meal program has become a challenge in optimizing the nutritional fulfillment of school children. Student satisfaction, which is influenced by aroma, taste, texture, appearance, and portion size, plays a role in determining the amount of food waste. This study aimed to determine the differences in food waste based on student satisfaction in the free nutritious meal program at St. Familia Junior High School, Kupang City. Data collection was conducted in March 2026. The population consisted of 281 students, with 74 students selected as samples using simple random sampling technique. The inclusion criteria were students who attended school and consumed the free nutritious meal, while the exclusion criteria were students who were absent during data collection and those with a history of food allergies. This study was an observational study with a cross-sectional design. Food waste data were collected using the food weighing method for 5 days of observation. Student satisfaction data were obtained through expectation and performance questionnaires. The results showed that the average food waste was 22.85%, with the highest waste found in vegetables (32.45%) and the lowest in fruits (12.66%). Student satisfaction toward the free nutritious meal program was categorized as satisfied, with an average score of 87.11%. Analysis using the Independent T-Test obtained a p-value of 0.110, indicating no significant difference in food waste based on student satisfaction. Innovations in menu variation, taste, and food presentation techniques are needed to improve student acceptance and reduce food waste.

Keywords : food waste; student satisfaction; free nutritious meal program

RINGKASAN PENELITIAN

PERBEDAAN SISA MAKANAN BERDASARKAN KEPUASAN SISWA PADA PROGRAM MAKANAN BERGIZI GRATIS (MBG) DI SMP ST FAMILIA KOTA KUPANG

Oleh :

MISPA PAINTIK
NIM. P07131225142

Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) merupakan upaya pemerintah dalam meningkatkan kualitas pemenuhan kebutuhan gizi anak sekolah. Pelaksanaan program ini masih menghadapi berbagai permasalahan, salah satunya adalah tingginya sisa makanan yang berpotensi menurunkan asupan zat gizi yang diterima siswa, selain itu kepuasan siswa yang dipengaruhi oleh aspek aroma, rasa, tekstur, penampilan, dan besar porsi berperan dalam menentukan banyaknya sisa makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa pada program MBG di SMP St. Familia Kota Kupang, menilai sisa makanan pada siswa dan menentukan kepuasan siswa yang meliputi aroma, rasa, tekstur, penampilan dan besar porsi pada MBG tersebut. Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu dapat menjadi referensi bagi peneliti selanjutnya dalam mengkaji faktor-faktor yang mempengaruhi sisa makanan pada usia anak sekolah, memberikan informasi yang dapat digunakan pihak sekolah untuk mengevaluasi pelaksanaan program MBG, dan sebagai dasar pertimbangan penyusunan kebijakan peningkatan kualitas program MBG di seluruh sekolah.

Sisa makanan adalah jumlah makanan yang tidak dikonsumsi oleh siswa dan digunakan sebagai salah satu indikator keberhasilan dalam sebuah penyelenggaraan makanan. Kepuasan siswa merupakan penilaian subyektif siswa terhadap MBG yang diberikan setelah membandingkan hasil pelayanan yang diberikan dengan harapannya, kepuasan siswa akan tercapai jika pelayanan yang diberikan sesuai harapannya. Makanan Bergizi Gratis (MBG) merupakan sebuah program pemberian makan bergizi secara gratis yang diatur dan dikelola oleh Badan Gizi Nasional (BGN). Program MBG ditujukan kepada kelompok masyarakat rentan dengan menu makanan lengkap serta memiliki kandungan gizi yang sesuai dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) dari

kelompok sasaran untuk sekali makan, baik berupa makan pagi ataupun makan siang

Adapun variabel dalam penelitian ini yaitu variabel terikat (*dependen variabel*) adalah sisa makanan dan variabel bebas (*independen variabel*) yaitu kepuasan siswa. Cara pengukuran variabel sisa makanan yaitu dengan metode *food weighing* menggunakan skala interval, sedangkan cara pengukuran kepuasan siswa menggunakan angket harapan dan kinerja juga menggunakan skala interval. Dalam penelitian ini memiliki hipotesis yaitu terdapat perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa pada program MBG di SMP St.Familia Kota Kupang.

Metode dalam penelitian ini menggunakan penelitian observasional dengan pendekatan *cross sectional*. Dalam penelitian ini, jumlah populasi sebesar 281 orang yaitu seluruh siswa SMP St.Familia yang menerima program MBG. Penentuan sampel menggunakan rumus Slovin tingkat presisi 10 % sehingga didapatkan sampel berjumlah 74 orang dan dipilih melalui teknik simple random sampling yang telah memenuhi syarat inklusi dan eksklusi. Adapun analisis data dalam penelitian ini terbagi 2 yaitu analisis univariat dan analisis bivariat. Analisis univariat yaitu meliputi identitas sampel, data sisa makanan dan data kepuasan siswa yang disajikan dalam bentuk tabel frekuensi, sedangkan analisis bivariat menggunakan uji normalitas data terlebih dahulu yaitu uji *Shapiro Wilk Test* dan selanjutnya menggunakan uji *Independent Sampel T-Test* untuk mengetahui perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa. *Ethical Clearance* penelitian ini diterbitkan oleh Komite Etik Poltekkes Kemenkes Denpasar Nomor : DP.04.02/ F.XXIV.26/250/2026 tanggal 09 Maret 2026.

Hasil penelitian ini diperoleh bahwa tidak ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa pada program MBG di SMP St.Familia Kota Kupang. Hasil analisis data dengan uji *Independent T-Test* diperoleh $p \text{ value} = 0,110$. Dalam penelitian ini dari 74 sampel diperoleh sisa makanan $> 20\%$ (banyak) berjumlah 44 sampel (59,45%) dan $\leq 20\%$ (sedikit) sebanyak 30 sampel (40,55%). Kepuasan siswa yang meliputi aroma, rasa, tekstur, penampilan, dan besar porsi menu, diperoleh hasil $\geq 80\%$ (puas) sebanyak 56 sampel (75,68%) dan $< 80\%$ (tidak puas) sebanyak 18 sampel (24,32%). Berdasarkan hasil penelitian, sisa makanan siswa yang paling banyak berasal dari makanan pokok, lauk nabati dan sayur. Sedangkan kepuasan siswa berdasarkan aroma, rasa, tekstur, penampilan dan besar porsi berada dalam kategori puas. Sisa makanan siswa dikategorikan banyak ($> 20\%$) berdasarkan jenis hidangan dan diperoleh rata-rata sisa makanan sebesar 16,94 gram (22,85%). Kepuasan siswa terhadap program

MBG diperoleh hasil secara umum berada dalam kategori puas, dengan hasil 87,11%. Tidak ada perbedaan sisa makanan berdasarkan kepuasan siswa pada program MBG di SMP St.Familia Kota Kupang.

Dengan melihat hasil penelitian tersebut maka perlunya pelaksanaan evaluasi terhadap kualitas makanan yang disajikan, serta adanya inovasi pengembangan resep berbasis pangan lokal yang disesuaikan dengan preferensi siswa agar dapat meningkatkan daya terima makanan dan mengurangi sisa makanan. Pihak sekolah dengan melibatkan ahli gizi diharapkan dapat berperan aktif dalam melakukan pengawasan terhadap pelaksanaan program MBG, serta memberikan edukasi kepada siswa mengenai pentingnya mengkonsumsi makanan bergizi dan mengurangi sisa makanan. Penelitian selanjutnya juga diharapkan dapat menambahkan variabel lain yang dapat mempengaruhi kepuasan siswa dan sisa makanan serta diharapkan adanya penelitian lanjutan terkait analisis kerugian biaya akibat sisa makanan untuk mengetahui tingkat efisiensi pelaksanaan Program MBG.

Pustaka : 32 (tahun 2015 – 2025)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan anugerah-Nya, penulis dapat menyusun skripsi yang berjudul “Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Siswa Pada Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SMP St Familia Kota Kupang” tepat pada waktunya.

Penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan bukanlah atas usaha sendiri melainkan berkat bantuan dari berbagai pihak, untuk itu melalui kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Ni Putu Agustini, SKM.,M.Si selaku dosen pembimbing utama dan Ibu Maria Helena Dua Nita, SST.,M.Gizi selaku dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan, saran serta motivasi dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Ida Ayu Eka Padmiari, SKM.,M.Kes selaku ketua penguji dan Ibu Dr. Ni Nengah Ariati, SST.,M.Erg selaku anggota penguji yang telah memberikan saran demi kesempurnaan skripsi ini.
3. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar, Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar dan Ketua Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar, yang telah memberikan kesempatan dan dukungan dalam penyelesaian skripsi ini.
4. Kepala sekolah SMP St.Familia Kota Kupang yang telah bersedia memberikan ijin dan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan penelitian.
5. Orang tua, suami beserta keluarga yang telah memberikan dukungan dan semangat.
6. Rekan-rekan mahasiswa Program Studi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini.
7. Semua pihak yang telah membantu yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat kekurangan, untuk itu kritik dan saran yang sifatnya membangun sangatlah penulis harapkan dari semua pihak. Semoga skripsi ini bermanfaat dan menambah ilmu pengetahuan serta wawasan bagi semua pihak.

Denpasar, Mei 2026

Mispa Paintik

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
SURAT PERNYATAAN.....	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
RINGKASAN PENELITIAN.....	viii
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN.	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Sisa Makanan.....	7
B. Kepuasan Siswa.....	10
C. Makanan Bergizi Gratis (MBG).	13
BAB III KERANGKA KONSEP.....	23

A. Kerangka Konsep	23
B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	24
C. Hipotesis	25
BAB IV METODE PENELITIAN.....	26
A. Jenis Penelitian	26
B. Alur Penelitian	26
C. Tempat dan Waktu Penelitian.....	27
D. Populasi dan Sampel	27
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	29
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	31
G. Etika Penelitian.....	33
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	34
A. Hasil Penelitian.....	34
B. Pembahasan.....	44
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. Simpulan.....	49
B. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kelompok Sasaran/Penerima Manfaat MBG.....	14
2. AKG Sekali Makan.	16
3. Standar Gizi Pemberian MBG untuk Anak SMP/MTs.....	17
4. Definisi Operasional Variabel	24
5. Sebaran Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Hidangan.....	38
6. Sebaran Sisa Makanan Menurut Usia.....	39
7. Sebaran Sisa Makanan Menurut Jenis Kelamin.....	40
8. Kepuasan Siswa Terhadap Makanan Pada Program MBG.....	41
9. Sebaran Perbedaan Sisa Makanan Berdasarkan Kepuasan Siswa.....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konsep Penelitian.....	23
2. Kerangka Alur Penelitian	26
3. Sebaran Sampel Berdasarkan Usia.....	36
4. Sebaran Sampel Berdasarkan Jenis Kelamin.....	37
5. Sebaran Sampel Berdasarkan Sisa Makanan.....	39
6. Distribusi Frekuensi Kepuasan Sampel.....	41
7. Sebaran Sampel Berdasarkan Saran Siswa.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Ijin Penelitian.....	55
2. Surat Persetujuan Etik / <i>Ethical Approval</i>	57
3. Persetujuan Setelah Penjelasan (<i>Informed Consent</i>).....	58
4. Identitas Sampel.....	61
5. Angket Harapan.....	62
6. Angket Kinerja.....	63
7. Dokumentasi.....	64