

ABSTRAK

IQMA ULFAIDAH RAHMAWATI, 2020. Kualitas Makanan dan Standar Porsi serta Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Penyelenggaraan Makan Siang Siswa MI Manbaul Ulum Buntaran Kabupaten Tulungagung. **Pembimbing : Bachyar Bakri**

Penyelenggaraan makanan institusi khususnya di sekolah sering dijumpai adanya keterbatasan dalam penyusunan menu makanan. Berbagai keterbatasan antara lain kualitas bahan makanan yang digunakan sering tidak begitu baik karena keterbatasan dana, cita rasa makanan kurang diperhatikan, makanan kurang bervariasi dan porsi makanan tidak sesuai dengan kebutuhan konsumen (Moehyi, 1992). Penyelenggaraan makan MI Manbaul Ulum belum terdapat standar porsi, pemorsian dilakukan dengan perkiraan tenaga pengolah. Sehingga berpengaruh pada ketersediaan energi dan zat gizi yang belum sesuai dengan AKG 2019.

Jenis penelitian adalah observasi deskriptif dengan desain penelitian cross sectional. Sampel penelitian adalah menu makan siang yang disajikan selama 4 hari dan siswa kelas 5 dan 6 sebagai responden untuk menilai kualitas makanan. Jenis data yang dikumpulkan meliputi kualitas makanan, porsi penyajian, dan ketersediaan energi dan zat gizi. Pengumpulan data dengan cara pengisian angket dan menimbang langsung makanan yang disajikan. Data yang diperoleh kemudian diolah dan dianalisis secara deskriptif kemudian disajikan dalam bentuk gambar dan tabel.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata kualitas makanan yang disajikan untuk siswa kelas 5 dan 6 di MI Manbaul Ulum secara keseluruhan rata-rata siswa menilai suka dan sangat suka terhadap (warna, tekstur, bentuk, rasa, aroma), namun sebagian siswa kurang suka terhadap suhu makanan dari menu yang disajikan. Pada pengamatan porsi makanan yang disajikan pada 4 menu diperoleh hasil rata-rata penyajian makanan belum sesuai dengan standar yang dianjurkan. Ketersediaan energi dan zat gizi untuk siswa kelas 5 dan 6 belum memenuhi angka kecukupan energi dan zat gizi berdasarkan Angka Kecukupan Gizi yang dianjurkan sesuai golongan umur dan masih dalam kategori defisit.

Makanan yang disajikan harus memperhatikan dari segi bentuk untuk lauk hewani, tekstur dan rasa untuk sayur, serta suhu makanan untuk semua menu yang dihidangkan. Perlu adanya peningkatan biaya makanan agar dapat menyajikan menu yang seimbang. Pemilihan jenis bahan makanan serta penambahan besar porsi pada makanan pokok 132 g menjadi 150 g, lauk hewani 46 g menjadi 50 g, lauk nabati 31 g menjadi 50 g, sayur 43 g menjadi 100 g dan buah supaya dapat mencukupi ketersediaan energi dan zat gizi.

Kata Kunci : *Kualitas makanan, Standar Porsi, Ketersediaan Energi dan Zat Gizi.*