

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum SDIT Ahmad Yani

SDIT Ahmad Yani adalah salah satu Sekolah Dasar berbasis Islam di Kota Malang yang didirikan pada tahun 2008 dan terletak di Jalan Kahuripan No.12, Klojen Kec.Klojen, Kota Malang, Jawa Timur. SDIT Ahmad Yani berada dibawah naungan Yayasan Ahmad Yani Kota Malang, Didirikan untuk mewujudkan lembaga pendidikan yang berkualitas di dasari oleh nilai-nilai Islam dan berkarakter bangsa dalam menggapai ridha Allah. Sistem *Full Day* menjadi pilihan untuk diterapkan di sekolah ini mulai dari 3 tahun yang lalu. Kegiatan belajar mengajar di SDIT Ahmad Yani dimulai pada pukul 07:00 WIB dan berakhir pada pukul 15:00 WIB. Materi Plus yang didapatkan siswa diantaranya yaitu Al-Qur'an, Tahfidz (Hafalan), dan mengaji kitab. Selain kegiatan belajar mengajar terdapat beberapa kegiatan ekstrakurikuler yang diikuti oleh setiap siswa sebagai pengembangan diri dibidang non akademik. Kegiatan ekstrakurikuler di SDIT Ahmad Yani dibagi menjadi 2 yaitu kegiatan wajib dan pilihan. Kegiatan ekstrakurikuler wajib yang harus diikuti siswa adalah berenang dan mewarnai. Sedangkan kegiatan pilihan contohnya sains, robotika, panahan, kudo kids, tapak suci, dan menari. Kegiatan ini dapat dipilih sesuai minat dan bakat siswa Di lembaga pendidikan Islam Ahmad Yani Malang ini terdapat 272 siswa yang terdiri dari kelas 1-6 serta guru dan staff karyawan yang bekerja di SDIT Ahmad Yani berjumlah 47 orang yang terdiri dari 14 orang guru *tahfidz*, 11 untuk Ummi, 18 guru pelajaran, 2 *security*, dan 2 orang tenaga kebersihan.

Fasilitas pendidikan yang ada di SDIT Ahmad Yani yaitu berupa ruang kelas, perpustakaan, ruang computer, lapangan olahraga, UKS dan *little garden*. Disana juga terdapat progam khusus yaitu pemberian makan siang setiap hari senin-jum'at dan dilaksanakan pada pukul 12:30 WIB atau setelah sholat dzuhur. Penyelenggaraan makan siang di SDIT

Ahmad Yani ini baru diselenggarakan mulai bulan Agustus-September 2019. Tidak semua siswa mengikuti penyelenggaraan makan siang, beberapa siswa membawa bekal dan siswa lainnya tidak makan siang di sekolah.

B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan SDIT Ahmad Yani

Penyelenggaraan makanan di SDIT Ahmad Yani kelas 1-3 melayani 23 siswa. Hal ini dikarenakan di SDIT Ahmad Yani tidak mengharuskan seluruh siswanya untuk mengikuti makan siang yang diselenggarakan pihak sekolah, beberapa siswa membawa bekal dan beberapa diantaranya tidak makan siang disekolah. Penyelenggaraan makan siang dikelola oleh Ibu Kantin sebagai tenaga pengolah sekaligus yang menyajikan makanan disana. Cara makan siswa dilakukan dikelas masing-masing dengan mengambil makanan yang sudah disediakan di kantin.

1. Ketenagaan

Tabel 3. Ketenagaan Penyelenggaraan Makan di SDIT Ahmad Yani

No	Jenis Karyawan	Pendidikan Terakhir	Jumlah
1	Juru masak	SD	1
2.	Pembantu juru masak	SMA	2

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

Untuk ketenagaan dibidang penyelenggaraan SDIT Ahmad Yani belum terdapat struktur organisasi. Ketenagaan yang ada pada penyelenggaraan makanan di SDIT Ahmad Yani belum sesuai dengan kebutuhan. Tidak terdapat konsultan gizi, tenaga administrasi, dan juga tenaga pembersih. Selama ini di SDIT Ahmad Yani, hanya ada seorang juru masak dan seorang pembantu juru masak masing-masing satu orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan makan siang. Yang bertugas menyiapkan makanan untuk siswa kelas 1-3. Tenaga pengolah

tersebut adalah lulusan SD satu orang sebagai juru masak dan lulusan SMA dua orang sebagai pembantu juru masak. Masing-masing tenaga pengolah ini belum pernah mendapatkan pendidikan khusus, pelatihan atau bimbingan tentang mengolah makanan dan hanya mengandalkan pengalaman saja. Pendistribusian makanan dilakukan oleh 3 orang tenaga pengolah makanan tersebut. Tenaga pengolah makan yang ada di SDIT Ahmad Yani belum menggunakan APD secara lengkap. Namun, 2 diantaranya sudah menggunakan beberapa APD seperti tutup kepala (menggunakan jilbab) dan celemek sedangkan untuk masker dan sarung tangan masih belum tersedia.

2. Perencanaan Menu

Perencanaan menu di SDIT Ahmad Yani ini disusun oleh tenaga pengolah makanan. Perencanaan menu disusun berdasarkan dana yang masuk yaitu sebesar Rp. 7500 setiap kali makan per harinya. Biaya makan siswa tersebut jika di total secara keseluruhan yaitu sebesar Rp. 150.000 /bulan. Di SDIT Ahmad Yani belum terdapat standar menu secara tertulis. Sehingga tenaga pengolahan makanan yang merencanakan menu untuk setiap harinya sesuai dengan keadaan yang ada. Menu yang disediakan juga kurang seimbang dan variatif. Menu yang disajikan sudah di porsi dan dipisahkan sesuai jumlah siswa masing-masing kelas dengan cara disusun di atasnya menggunakan *lunch box*. System penyajian yang digunakan yaitu *Tray Service*, jadi siswa tidak perlu mengambil sendiri makanan yang dibutuhkan karena semuanya sudah diporsikan di *lunch box* oleh tenaga pengolah makanan. Siswa yang sudah selesai sholat Dzuhur dapat menuju tempat pengolahan makanan untuk mengambil makan siang mereka, dan kemudian mereka dapat makan bersama dikelas, setelah selesai makan *lunch box* yang digunakan wajib dikembalikan ke tempat pengolahan makanan.

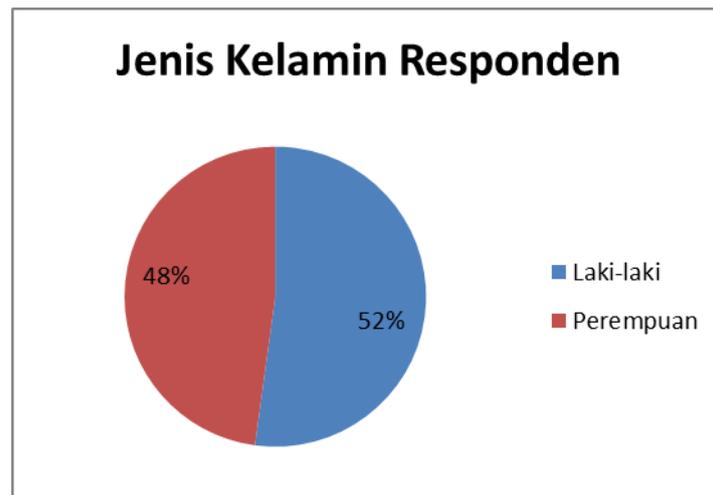
C. Gambaran Umum Responden

Responden dalam penelitian ini adalah perwakilan dari siswa kelas 1 sampai dengan kelas 3 yang mendapat makan siang dan memenuhi kriteria yaitu sebanyak 23 responden yang terdiri dari 12 siswa

laki-laki dan 11 siswa perempuan. Umur responden berkisar antara 7-9 tahun.

1. Jenis Kelamin Responden

Berikut ini adalah distribusi responden berdasarkan jenis kelamin



Gambar 1. Distribusi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan Gambar 1. Diketahui bahwa jenis kelamin responden sebesar 52% atau 12 responden yang berjenis kelamin laki-laki yang berada di kelas 1-3 Sekolah Dasar. Sebesar 48% atau 11 responden yang berjenis kelamin perempuan yang berada di kelas 1-3 Sekolah Dasar.

D. Standar Menu

Menu yang disajikan dalam setiap harinya kurang seimbang dan bervariasi. Hal ini dikarenakan tidak adanya buah pada setiap menu makan siang, selain itu menu yang disajikan terkadang tidak terdapat sayuran. Hal ini dikarenakan penyelenggaraan makanan di SDIT Ahmad Yani tidak mempunyai siklus menu makan siang secara tertulis. Berdasarkan keterangan pengelola menu makan siang akan disesuaikan dengan request dari murid atau guru yang ada sehari sebelumnya. Jika tidak ada request tertentu dari murid ataupun guru, menu yang disajikan akan disediakan ibu kantin selaku pengelola. Distribusi menu makan siang hari ke 1 sampai 5 dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Distribusi Menu Makan Siang SDIT Ahmad Yani

Menu Ke	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur
1	Nasi Putih	Nugget Goreng	Tempe Goreng	Sayur Sop (Wortel+Kentang)
2	Nasi Putih	Soto - (Ayam Suwir) - Telur Rebus - Keripik Kentang	-	-
3	Nasi Goreng	- Sosis - Bakso - Telur Dadar Gulung	-	-
4	Nasi Putih	Ayam Krispy Saos Tomat	-	-
5	Nasi Putih	Rawon Daging	Tempe Goreng	-

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

Berdasarkan Tabel 4. Distribusi menu makanan pokok dan lauk hewani disajikan pada 5 hari penelitian. Sedangkan, lauk nabati hanya muncul 2 kali yaitu hari ke 1 dan ke 5 penelitian, untuk menu sayur hanya muncul sebanyak satu kali yaitu pada hari ke 1 penelitian dan menu buah tidak disajikan pada 5 hari penelitian.

Menu makan siang yang disajikan pada hari ke 1 penelitian terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan juga dilengkapi dengan sayur, namun tidak ada buah. Sehingga, menu makan siang tidak

bervariasi dan juga tidak seimbang. Menu pada hari pertama penelitian ini adalah nasi, nugget goreng, tempe goreng, dan sayur sop.

. Menu sayur hanya muncul pada hari ke 1 penelitian, sehingga hari ke 2 – 4 penelitian tidak terdapat sayur maupun buah. Selain itu pada hari ke 2 – 4 penelitian menu lauk nabati juga tidak tersedia, dikarenakan menu pada hari ke 2 penelitian adalah nasi dengan soto ayam, telur rebus dan keripik kentang. Menu makan siang pada hari ke 3 penelitian adalah nasi goreng, sosis, bakso, dan telur dadar gulung. Sedangkan menu makan siang hari ke 4 yaitu nasi dan ayam krispy saos tomat. Sehingga, menu makan siang siswa pada hari ke 2 – 4 penelitian tidak bervariasi dan tidak seimbang karena tidak dilengkapi dengan lauk nabati, sayur dan buah.

Pada hari terakhir penelitian yaitu hari ke 5, menu makan siang yang disajikan kepada siswa tidak terdapat sayur dan buah. Menu pada hari ke 5 penelitian yaitu nasi, rawon daging dan tempe goreng. Sehingga tidak terdapat sayur dan buah yang membuat menu makan siang tersebut tidak lengkap.

Pada hari 1 – 5 penelitian menu makan siang siswa secara keseluruhan tidak terdapat buah. Sedangkan pada hari lainnya tidak terdapat sayur dan terkadang tidak dilengkapi dengan lauk nabati. Hal ini dikarenakan tidak adanya standar menu secara tertulis sehingga ibu kantin selaku pengelola tidak bisa merencanakan menu yang akan disajikan pada hari tersebut selain itu tidak ada perhitungan anggaran biaya yang juga menjadi pertimbangan penyelenggaraan makan siang agar menu makan siang yang disajikan bervariasi dan seimbang.

Standar menu berpedoman pada pola menu seimbang (Irianto, 2014). Teori tersebut jika dilihat dilapangan khususnya di SDIT Ahmad Yani, maka penyelenggaraan makanan di SDIT Ahmad Yani selama 5 hari penelitian bisa dikatakan kurang seimbang karena tidak terdapat buah serta hanya menyajikan sayur pada hari ke 1 penelitian saja.

E. Tingkat Kesukaan

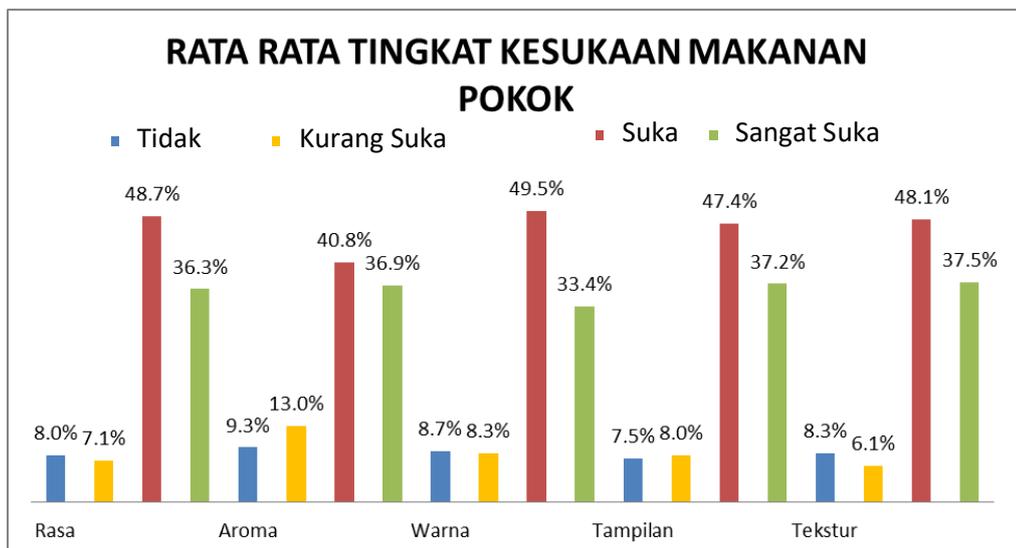
Menurut Wirakusumah (1998) dalam Christoper (2012) daya terima makanan adalah kesanggupan seseorang dalam untuk

menghabiskan makanan yang disajikan. Daya terima makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, diantaranya adalah penampilan makanan dan rasa makanan (Dewi, 2007). Penampilan makanan yang disajikan sangat mempengaruhi indera pengelihat. Indera pengelihat sangat peka terhadap warna makanan, bentuk makanan, besarnya porsi makanan, serta penyajian makanannya. Kombinasi warna yang menarik, bentuk yang baik, perpaduan yang baik antar teksture makanan, serta konsistensi yang baik dari makanan dan besar porsi makanan yang disajikan, sangat mempengaruhi selera makan konsumen dan juga mampu membuat konsumen menikmati makanan yang disajikan (Widyastuti dan Pramono 2014). Daya terima makanan dapat dilihat dengan mengetahui tingkat kesukaan siswa kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani dengan menggunakan penilaian tingkat kesukaan makanan uji hedonik yang berupa penilaian rasa, aroma, warna, tekstur dan tampilan menu makan siang yang disajikan.

Penilaian tingkat kesukaan makan siang siswa selama 5 hari dapat disajikan sebagai berikut:

1. Tingkat Kesukaan Makan Siang

a. Rata-rata Tingkat Kesukaan Makanan Pokok



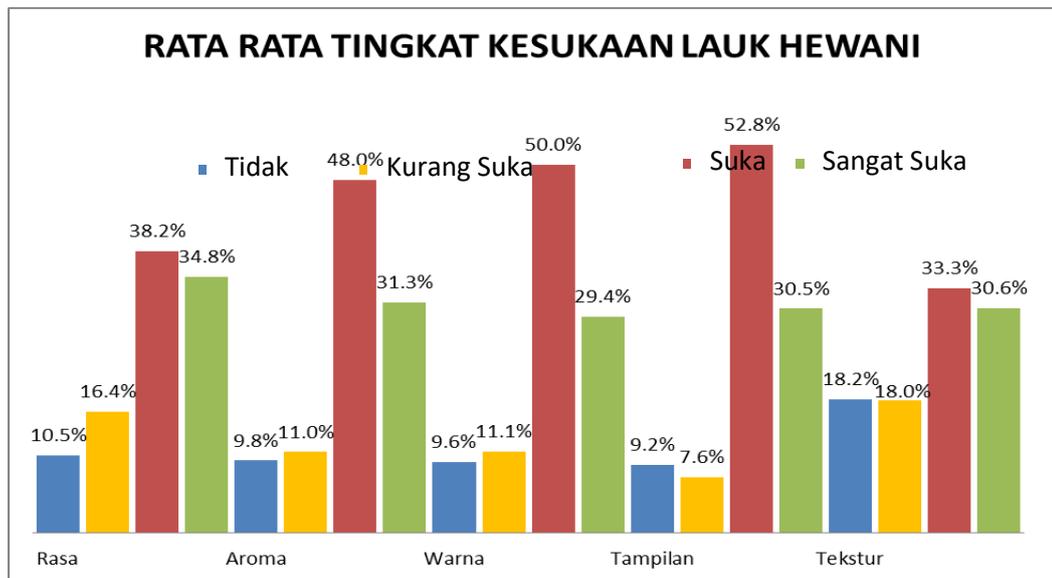
Gambar 3.1 Rata-rata Kesukaan Makanan Pokok Selama 5 Hari di SDIT Ahmad Yani Malang

Berdasarkan Gambar 3.1 rata-rata tingkat kesukaan makanan pokok selama 5 hari dari segi aroma, tampilan, dan tekstur suka, dikarenakan penilaian siswa terhadap aroma yaitu seperti aroma khas nasi dan penampilan nasi pada umumnya. Hasil observasi dan wawancara penilaian dari segi tekstur suka, hal ini dikarenakan tekstur nasi yang lunak seperti yang mereka konsumsi sehari-hari di rumah. Penilaian dari segi rasa dan warna juga cenderung suka hal ini dikarenakan sebagian besar siswa mengkonsumsi nasi. Penilaian terhadap rasa tidak suka sebanyak 8%, kurang suka sebanyak 7,1%, suka sebanyak 48,7% dan sangat suka sebanyak 36,3%, sedangkan untuk penilaian aroma tidak suka sebanyak 9,3%, kurang suka sebanyak 13%, suka sebanyak 40,8% dan sangat suka sebanyak 36,9%. Rasa makanan memiliki peran penting dalam mengonsumsi makanan agar tidak meninggalkan sisa. Rasa makanan lebih banyak melibatkan penginderaan cecapan (lidah), penginderaan cecapan dibagi menjadi cecapan utama yaitu asin, manis, asam dan pahit (As-Sibtiah 2017 dalam Winarno 1997). Menurut Moehyi (1992) rasa makanan adalah rasa yang ditimbulkan dari makanan yang disajikan dan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri.

Penilaian terhadap tingkat kesukaan warna tidak suka sebanyak 8,7%, kurang suka sebanyak 8,3%, suka sebanyak 49,5% dan sangat suka sebanyak 33,4%, sedangkan penilaian terhadap tampilan makanan tidak suka sebanyak 7,5%, kurang suka sebanyak 8%, suka sebanyak 47,4% dan sangat suka sebanyak 37,2%. Tingkat kesukaan terhadap tekstur makanan siswa kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani yaitu tidak suka sebanyak 8,3%, kurang suka sebanyak 6,1%, suka sebanyak 48,1% dan sangat suka sebanyak 37,5%. Penampilan makanan memiliki peran penting dalam penyajian makanan, karena jika makanan yang disajikan menarik maka selera makan siswa juga akan meningkat. Penyajian atau distribusi makanan sebelum dikonsumsi merupakan tahap akhir dari sistem penyelenggaraan makanan institusi adalah. Penyajian atau pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan yang sesuai

dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (Lumbantoruan 2012 dalam Depkes RI 2006). Penyajian makanan merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan. Ada tiga hal pokok yang diperhatikan dalam penyajian makanan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara menyusun makanan dan penghias hidangan (garnish). Hal tersebut harus diperhatikan karena penampilan makanan yang menarik waktu disajikan akan merangsang indra terutama indra penglihatan yang berhubungan dengan cita rasa makanan itu (Moehyi, 1992). Tekstur makanan juga memiliki pengaruh terhadap penampilan makanan. Konsistensi dan bentuk makanan dipengaruhi oleh olahan makanan yang dibuat seperti satu bahan makanan diolah dengan berbagi tekstore yaitu ada yang digoreng, direbus, dikukus dan dipanggang (Nuraini 2016 dalam Widyastuti dan Pramono 2014).

b. Rata-rata Tingkat Kesukaan Lauk Hewani



Gambar 3.2 Rata-rata Tingkat Kesukaan Lauk Hewani Selama 5 Hari di SDIT Ahmad Yani Malang

Berdasarkan gambar 3.2 rata-rata tingkat kesukaan lauk hewani selama 5 hari dari segi rasa, aroma, warna, tampilan dan tekstur cenderung suka. Lauk hewani pada hari pertama yaitu nugget goreng, pada hari kedua yaitu soto ayam dan telur rebus, pada hari ketiga yaitu sosis, bakso, dan telur dadar gulung sedangkan hari keempat yaitu ayam

krispy saos tomat dan hari kelima adalah rawon daging. Hari keempat dan kelima penelitian menu yang disajikan adalah rawon daging dan ayam krispy saos tomat teksturnya kurang lunak sehingga siswa kesulitan mengunyah dan siswa cenderung tidak menyukai teksturnya.

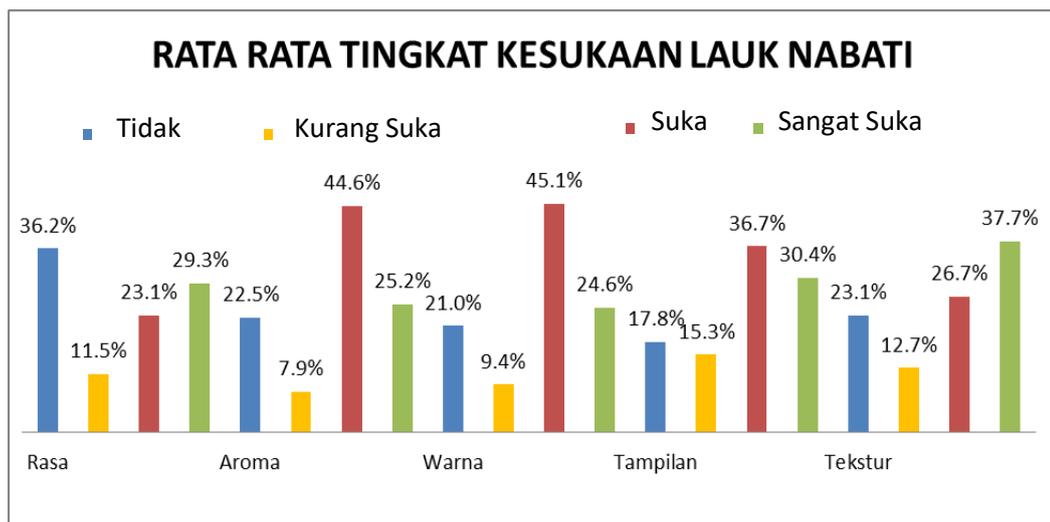
Berdasarkan gambar 3.2 rata-rata tingkat kesukaan lauk hewani selama 5 hari untuk penilaian tingkat kesukaan rasa tidak suka sebanyak 10,5%, kurang suka sebanyak 16,4%, suka sebanyak 38,4% dan sangat suka sebanyak 9,8%, sedangkan tingkat kesukaan aroma tidak suka sebanyak 9,8%, kurang suka sebanyak 11%, suka sebanyak 48% dan sangat suka sebanyak 31,3%. Rata – rata penilaian tingkat kesukaan rasa dan aroma cenderung suka karena lauk hewani yang disajikan memiliki cita rasa yang tinggi. Makanan yang disajikan dengan menarik, menimbulkan bau yang sedap dan memberikan rasa yang lezat merupakan ciri-ciri dari makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi. Sehingga pengolah makanan tidak harus memiliki keterampilan dalam mengolah dan memasak makanan, tetapi juga harus mempunyai cukup pengetahuan tentang bahan makanan dan sifatnya agar makanan menarik minat konsumen (Nuraini, 2016).

Penilaian tingkat kesukaan warna tidak suka sebanyak 9,6%, kurang suka sebanyak 11,1%, suka sebanyak 50% dan sangat suka sebanyak 29,4%, sedangkan tingkat kesukaan tampilan tidak suka sebanyak 9,2%, kurang suka sebanyak 7,6%, suka sebanyak 52,8% dan sangat suka sebanyak 30,5%. Tingkat kesukaan terhadap warna dan tampilan makanan penilaian suka mencapai 50% untuk warna dan 52,8% untuk tampilan. Penampilan makanan adalah penampakan pada makanan yang terlihat saat penyajian makanan waktu disajikan dimeja makan. Penampilan menu salah satunya dipengaruhi oleh warna dari menu yang disajikan. Warna dari makanan dapat membuat seseorang tertarik untuk mencobanya karena warna makanan memiliki peranan yang penting dalam makanan. Makanan yang tidak mempunyai warna yang menarik untuk dimakan dapat membuat berkurangnya nafsu makan seseorang (Nuraini, 2016).

Penilaian tingkat kesukaan tekstur makanan tidak suka sebanyak 18,2%, kurang suka sebanyak 18%, suka sebanyak 33,3% dan sangat

suka sebanyak 30,6%. Tekstur atau konsistensi makanan berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan saat didalam mulut. Tekstur makanan meliputi rasa daging, keempukan dan tingkat kekerasan makanan yang dapat dirasakan oleh indra pengecapan (Purnita 2017 dalam Puji 2008).

c. Rata-rata Tingkat Kesukaan Lauk Nabati



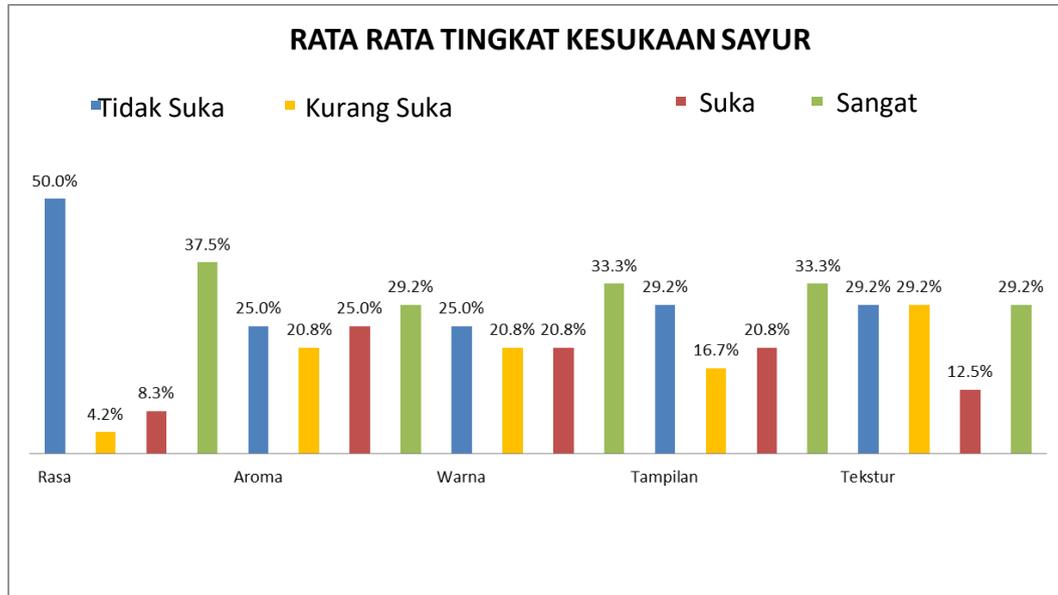
Gambar 3.3 Rata-rata Tingkat Kesukaan Lauk Nabati Selama 5 Hari di SDIT Ahmad Yani Malang

Berdasarkan gambar 3.3 rata-rata tingkat kesukaan lauk nabati selama 5 hari belum mencapai 60% sehingga bisa dikategorikan daya terima terhadap kesukaan termasuk kurang (Lestari,2015). Dari segi rasa siswa cenderung tidak suka karena siswa tidak menyukai lauk nabati yang disajikan dalam menu makan siang selama penelitian. Tekstur dari tempe goreng yang disajikan juga terlalu keras sehingga siswa kesulitan mengunyahnya. Dari segi aroma, warna dan tampilan siswa cenderung suka. Menu makan siang khususnya lauk nabati yang disajikan yaitu tempe goreng pada hari pertama dan kelima penelitian. Penilaian rasa lauk nabati tidak suka sebanyak 36,2%, kurang suka sebanyak 11,5%, suka sebanyak 23,1% dan sangat suka sebanyak 29,3%. Menurut Afiihah (2018) dalam Liber et al. (2014) cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan. Rasa makanan lebih banyak melibatkan penginderaan kecapan (lidah).

Penilaian tingkat kesukaan terhadap aroma lauk nabati tidak suka sebanyak 22,5%, kurang suka sebanyak 7,9%, suka sebanyak 44,6% dan sangat suka sebanyak 25,2%, sedangkan penilaian untuk warna lauk nabati tidak suka sebanyak 21%, kurang suka sebanyak 9,4%, suka sebanyak 45,1% dan sangat suka sebanyak 24,6%. Siswa kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani cenderung menyukai aroma dan warna lauk nabati yang disajikan pada menu makan siang. Aroma dan warna makanan yang menarik akan membuat nafsu makan siswa meningkat. Warna makanan merupakan hal yang paling memengaruhi dalam penampilan makanan. Warna makanan yang menarik diperoleh dari teknik memasak tertentu atau dengan menambahkan zat pewarna baik pewarna alami maupun perwarna buatan (Lumbatoruan 2012 dalam Moehyi 1992). Aroma yang dikeluarkan oleh makanan memberikan daya tarik yang sangat kuat dan dapat merangsang indra penciuman sehingga membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya suatu senyawa yang mudah menguap (Lumbatoruan, 2012).

Penilaian terhadap tingkat kesukaan tampilan lauk nabati tidak suka sebanyak 17,8%, kurang suka sebanyak 15,3%, suka sebanyak 36,7% dan sangat suka sebanyak 30,4%, sedangkan untuk tekstur penilaian tidak suka sebanyak 23,1%, kurang suka sebanyak 12,7%, suka sebanyak 26,7% dan sangat suka sebanyak 37,7%. Penilaian terhadap tekstur cenderung rendah karena tekstur lauk nabati yang disajikan pada menu makan siang kurang empuk. Makanan yang masuk ke mulut dan setelah dikunyah akan menyebabkan keluarnya air ludah yang kemudian menimbulkan rangsangan pada saraf pengecap yang ada di lidah. Makanan yang empuk dapat dikunyah dengan sempurna akan menghasilkan senyawa yang lebih banyak yang berarti intensitas rangsangan menjadi lebih tinggi. Oleh karena itu daging yang dimasak empuk akan terasa lebih enak (Lumbatoruan 2012 dalam Moehyi 1992).

d. Rata-rata Tingkat Kesukaan Sayur



Gambar 3.4 Rata-rata Tingkat Kesukaan Sayur Selama 5 Hari di SDIT Ahmad Yani Malang

Berdasarkan Gambar 3.4 rata-rata tingkat kesukaan sayur selama 5 hari cenderung tidak suka untuk rasa, sedangkan dari segi aroma, warna, tampilan dan tekstur cenderung sangat suka. Hal ini bisa dikatakan bahwa siswa tidak menyukai sayur karena daya terima makanan belum mencapai 60% sehingga bisa dikategorikan daya terima terhadap kesukaan termasuk kurang (Lestari, 2015). Menu makan siang selama 5 hari penelitian yang terdapat sayur hanya pada hari pertama penelitian. Sayur yang disajikan adalah sayur sop yang terdiri dari kentang dan wortel, sedangkan pada hari lainnya tidak terdapat sayur pada menu makan siang. Penilaian terhadap sayur yang disajikan dari segi rasa tidak suka sebanyak 50%, kurang suka sebanyak 4,2%, suka sebanyak 8,3% dan sangat suka sebanyak 37,5%, sedangkan rata – rata tingkat kesukaan aroma tidak suka sebanyak 25%, kurang suka sebanyak 20,8%, suka sebanyak 25% dan sangat suka sebanyak 29,2%. Rata – rata siswa tidak menyukai rasa pada menu sayur yang disajikan. Hal ini dikarenakan menu sayur yang disajikan kurang memiliki cita rasa yang meningkatkan selera makan. Menurut Afiifah (2018) dalam Liber et al (2014) cita rasa dapat meningkatkan selera makan pasien yang

berdampak pada peningkatan konsumsi makanan pada pasien dan akan mempengaruhi terjadinya sisa makanan.

Penilaian tingkat kesukaan untuk warna tidak suka sebanyak 25%, kurang suka sebanyak 20,8%, suka sebanyak 20,8% dan sangat suka sebanyak 33,3%, sedangkan untuk tampilan tidak suka sebanyak 29,2%, kurang suka sebanyak 16,7%, suka sebanyak 20,8% dan sangat suka sebanyak 33,3%. Pada penilaian penampilan makanan penilaian tidak suka juga cukup tinggi. Penyajian makanan adalah perlakuan terakhir dalam penyelenggaraan makanan sebelum dikonsumsi. Penyajian makanan meliputi pemilihan alat, cara penyusunan makanan, dan penghiasan hidangan. Penyajian makanan juga merupakan faktor penentu dalam penampilan hidangan yang disajikan (Moehyi, 1992).

Tekstur sayur yang disajikan memiliki penilaian tidak suka sebanyak 29,2%, kurang suka sebanyak 29,2%, suka sebanyak 12,5% dan sangat suka sebanyak 29,2%. Rata – rata tingkat kesukaan sayur pada siswa kelas 1 -3 SDIT Ahmad Yani cenderung rendah, hal ini dikarenakan siswa tidak menyukai menu sayur. Menurut Afifah (2018) mengkombinasikan berbagai rasa sangat diperlukan dalam menciptakan keunikan sebuah menu. Kombinasi rasa juga akan meningkatkan tingkat kesukaan yang akan meningkatkan selera makan siswa.

e. Tingkat Kesukaan Buah

Selama 5 hari penelitian di SDIT Ahmad Yani kota Malang, menu makan siang yang disajikan tidak terdapat buah. Hal ini menyebabkan penilaian tingkat kesukaan terhadap buah tidak dapat dilakukan ataupun ditarik kesimpulan. Menu buah sangat diperlukan oleh siswa untuk membantu tumbuh kembang serta membentuk kebiasaan mengonsumsi buah sejak dini. Buah merupakan hidangan pembuka yang disajikan untuk menyiapkan lambung sebelum menerima hidangan yang lebih berat yaitu hidangan/menu utama sehingga pencernaan lebih siap menerima. Buah-buahan dalam susunan hidangan berfungsi untuk mencuci mulut, selain itu buah berfungsi sebagai sumber vitamin dan mineral bagi tubuh buah yang sering dikonsumsi pepaya, nenas, pisang, jeruk, apel (Tirza 2019 dalam Almatsier 2004:291).

F. Sisa Makanan Siswa Kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani

Tabel 5. Rata – rata Sisa Makanan Siswa Kelas 1 – 3 SDIT Ahmad Yani Kota Malang Selama Penelitian

Hari ke	Rata-rata Sisa Makanan			
	Makanan Pokok	Lauk Hewani	Lauk Nabati	Sayur
	Sisa (%)	Sisa (%)	Sisa (%)	Sisa (%)
Hari ke 1	34	44	14	50
Hari ke 2	8	12		
Hari ke 3	18	8		
Hari ke 4	8	29		
Hari ke 5	34	52	53	

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

Dari tabel 5. dapat diketahui bagaimana sisa makanan yang ada pada penyelenggaraan makan siang siswa kelas 1-3 di SDIT Ahmad Yani kota Malang mulai dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Sisa makanan pokok terendah yaitu pada hari ke 2 dan ke 4 penelitian, sebesar 8%. Sisa makanan pokok tertinggi yaitu pada hari ke 1 dan ke 5 dengan rata-rata sisa makanan sebesar 34%. Hal ini terjadi karena susunan menu pada hari pertama yang terdiri dari nasi, nugget goreng, tempe goreng dan sayur sop yang kurang disukai beberapa siswa terutama bagi yang kurang suka dengan sayur, selain itu beberapa responden dari siswa kelas 1-3 ada yang merasa masih kenyang sehingga cenderung tidak menghabiskan makanan yang disajikan dan membuat sisa nasi lebih banyak.

Sisa lauk hewani tertinggi yaitu pada hari ke ke 5 penelitian dengan menu rawon daging dengan rata-rata sisa makanan 52%. Hal ini terjadi karena pada menu rawon daging sapi beberapa responden tidak menyukai tekstur daging sapi yang terlalu keras sehingga hanya dimakan sebagian saja. Sisa lauk hewani terendah yaitu pada hari ke 3 penelitian, dengan rata-rata sisa 8%. Hal ini dikarenakan variasi menu lauk hewani yang disajikan pada hari ke 3 lebih beragam dari biasanya yaitu sosis, bakso, dan telur dadar gulung.

Selama 5 hari penelitian, lauk nabati hanya muncul pada hari ke 1 dan ke 5 penelitian. Rata-rata sisa lauk nabati terbanyak pada hari ke 5 yaitu 53%. Hal ini dikarenakan responden kurang menyukai tekstur lauk nabati yang disajikan. Tekstur dari olahan lauk nabati yang kering membuat sisa makanan relatif banyak.

Selama 5 hari penelitian, menu sayur hanya muncul pada hari pertama penelitian. Rata-rata sisa sayur pada hari pertama penelitian yaitu 50%. Hal ini dikarenakan beberapa responden kurang menyukai rasa dari sayur yang disajikan. Selama 5 hari penelitian, tekstur makanan memiliki peran penting yang perlu diperhatikan dalam pengolahan. Hal ini dikarenakan pada usia 7-9 tahun anak cenderung menyukai makanan yang mudah untuk dikunyah, sehingga sisa makanan cenderung banyak pada lauk nabati dan lauk hewani dengan rata rata sisa makanan tertinggi sebanyak 52% pada lauk hewani hari ke 5 penelitian dan 53% pada lauk nabati hari ke 5 penelitian. Menurut (Wayansari, 2018) sisa makanan adalah makanan yang masih ada di piring makan sesudah konsumen selesai makan. Sisa makanan dapat digunakan untuk mengetahui kemampuan dan kemauan seseorang untuk mengonsumsi makanan yang disajikan. Faktor utama dalam penilaian cita rasa makanan atau sering juga disebut dengan istilah penilaian organoleptik adalah penampilan makanan yang meliputi warna, bentuk, ukuran, besar porsi, dan konsistensi serta rasa makanan yang meliputi aroma, tekstur, suhu, rasa dan tingkat kematangan.