

ABSTRAK

Avrillia Rossa Mustika, 2024. Analisis Pola Menu, Standar Porsi, serta Ketersediaan Energi dan Zat Gizi pada Menu di Arjuno Catering, Kabupaten Blitar. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi Diploma 3 Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang, Pembimbing: Dr. T. Dra. Nurul Hakimah, S.ST., M.Kes. Penyajian atau pola menu di Arjuno Catering apabila dibandingkan dengan prinsip gizi seimbang “Isi Piringku” masih belum lengkap, karena pada menu yang sering dipesan konsumen tidak dilengkapi dengan buah, tidak ada lauk nabati, lauk hewani ganda, dan lebih dari 2 macam sumber makanan pokok. Makanan yang dihidangkan telah diporsi oleh tenaga penjamah makanan dengan takaran subjektif. Belum ada standar porsi yang tertulis, sehingga pemorsian belum tepat dan sama setiap menunya karena dilakukan dengan perkiraan oleh tenaga penjamah makanan dan hanya nasi yang menggunakan cetakan yang sama. Penyajian menu mengikuti permintaan konsumen dan disesuaikan dengan harga yang tertera serta belum memperhitungkan kebutuhan gizi konsumen. Menganalisis pola menu, standar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi pada menu di Arjuno Catering, Kabupaten Blitar. Penelitian kuantitatif *non experimental* dengan metode observasional yang bersifat deskriptif. Pola menu semua termasuk ke dalam kategori tidak seimbang, standar porsi sebagian besar termasuk ke dalam kategori tidak sesuai (berlebih), ketersediaan energi dan zat gizi (protein, lemak, karbohidrat, dan serat) pada menu yang disajikan di Arjuno Catering, Kabupaten Blitar untuk dewasa laki-laki sebagian besar untuk protein dan lemak termasuk dalam kategori kategori di atas AKG (40%) serta karbohidrat dan serat termasuk dalam kategori defisit (40%). Sedangkan, untuk dewasa perempuan sebagian besar (60%) termasuk ke dalam kategori di atas AKG, yaitu energi, protein, dan lemak.

Kata kunci: Ketersediaan Energi dan Zat Gizi, Pola Menu, Standar Porsi