

ABSTRAK

Zafira Putri Madani.2022. Analisis Standar Porsi, Pola Menu, dan Daya Terima Makanan Terhadap Tingkat Ketersediaan dan Tingkat Konsumsi Energi dan Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makanan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah di Kabupaten Malang. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenekes Malang. Pembimbing Dr. T., Dra. Nurul Hakimah, S.ST, M.Kes. dan Rani Nurmayanti, S.ST., M.Gizi.

Latar belakang dari penelitian ini adalah kebutuhan gizi remaja relatif besar, karena masih mengalami pertumbuhan. Selain itu, remaja umumnya melakukan aktivitas fisik lebih tinggi dibandingkan dengan usia lainnya, selain itu remaja putri merupakan golongan usia yang rentan akan masalah gizi, sehingga diperlukan zat gizi yang lebih. Pola menu yang seimbang dan standar porsi akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi setiap hidangan. **Tujuan penelitian** menganalisis standar porsi, pola menu, dan daya terima makanan terhadap tingkat ketersediaan dan tingkat konsumsi energi dan zat gizi pada Penyelenggaraan Makanan Ma'had Tahfizhul Qur'an Al-Firqoh An-Najiyah di Kabupaten Malang. **metode penelitain** ini Jenis penelitian bersifat deskriptif kuantitatif dengan desain studi *cross sectional* artinya observasi dilakukan pada satu saat yang bersamaan. **Hasil analisis** menunjukkan bahwa Menu yang disajikan penyelenggaraan makanan Ma'had sebagian besar belum termasuk dalam kategori seimbang. Pada makan pagi secara keseluruhan masuk dalam kategori kurang seimbang sebesar (100%), hal ini dikarenakan penyelenggara makanan hanya menyediakan menu lauk hewani satu kali dalam sehari pada waktu makan malam, dan dua kali lauk nabati dalam sehari pada waktu makan pagi dan siang.Porsi Penyajian makanan pokok, sayur dan buah banyak yang tergolong kategori kurang dari standar porsi, namun pada jenis makanan lauk hewani dan lauk nabati melebihi dan hampir memenuhi standar porsi yang ditetapkan. Daya terima makanan menunjukkan bahwa responden kurang menyukai warna dan tekstur pada makanan yang disajikan penyelenggara makanan, hal tersebut dikarenakan adanya pengulangan menu yang mengakibatkan kurangnya minat responden dalam makanan.Ketersediaan energi dan zat gizi mayoritas masih berkategori defisit tingkat berat, dikarenakan kurangnya ketepatan porsi penyajian pada standar porsi dan anggaran yang kurang memadai. kecukupan zat gizi seperti energi, lemak, karbohidrat, vitamin C dan Fe (zat besi) ,masih tergolong defisit tingkat berat, hal tersebut dikarenakan kurangnya pemenuhan pada pemorsian pada santriwati, peminatan pada menu makanan, kurangnya kesadaran pemenuhan zat gizi, dan pola makan yang salah.

Kata Kunci : Pola Menu, Standar Porsi, Daya Terima Makanan, Ketersediaan dan Kecukupan Energi dan Zat Gizi

