

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. A., et al. (2022). Plate waste in school meals: Determinants and interventions. *Nutrients*, 14(5), 1021.
- Adjapong, E. S., Bender, K. E., Schaefer, S., & Roe, B. E. (2024). School and meal characteristics associated with plate waste. *PLOS ONE*.
- Afiatna, P., Fitriani Rudin, D., Kinanti Nurul, S. F., Andrian, Z., Studi, P. S., & Kesehatan, F. (2023). Daya Terima Menu Sayur di Sebuah Asrama Pendidikan di Kota Semarang. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 15(2), 283–289. <https://doi.org/10.35473/JGK.V15I2.496>
- Albaburrahim, A., Putikadyanto, A. P. A., Efendi, A. N., Alatas, M. A., Romadhon, S., & Wachidah, L. R. (2025). *Program makan bergizi gratis: Analisis kritis transformasi pendidikan Indonesia menuju generasi emas 2045. Entita: Jurnal Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial dan Ilmu-Ilmu Sosial*.
- Al-faida, N., Ibrahim, N. S. I., & Boli, E. B. (2022). *Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(2).
- Aliyar, R., Gelli, A., & Hamdani, S. H. (2015). *A review of nutritional guidelines and menu compositions for school feeding programs in 12 countries. Frontiers in Public Health*, 3, 148.
- Aljumah, A. I. (2022). *Food presentation and customer satisfaction in food service. International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100512.
- Andriani, A., & Nurwulan, N. R. (2021). *Evaluasi Sisa Makanan pada Program Gizi Anak Sekolah di Kota Bandung. Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 16(2).
- Andriani, R., & Nurwulan, N. (2021). Faktor-faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada siswa sekolah dasar. *Jurnal Gizi Indonesia*, 9(2), 120–127.
- Anggraini, D. (2018). *Pengaruh aroma dan tekstur makanan terhadap daya terima konsumen. Jurnal Gizi dan Kuliner*, 7(2), 45–52.
- Asdar, M., & Barus, C. A. (2023). *Analisis perbandingan perkembangan kognitif siswa SD dan SMP berdasarkan teori Piaget selama pandemi COVID-19. Jurnal Teknologi Pendidikan: Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pembelajaran*, 8(2).

- Astutik, N. M. (2019). Pengaruh cita rasa, aroma, dan tekstur terhadap kepuasan konsumen pada sayuran kukus di Rumah Makan Vegetarian Surabaya (Skripsi, Universitas Airlangga). Universitas Airlangga Repository.
- Azwar, S. (2017). *Reliabilitas dan Validitas* (Edisi 4). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Bakri, A. (2018). *Tinjauan pustaka penyelenggaraan makanan*. Poltekkes Malang.
- Bakri, R., Intiyati, E., & Widartika, I. (2018). Sistem penyelenggaraan makanan institusi. Bandung: Alfabeta. Bina Gizi. *British Journal of Applied Science & Technology*, 7(4), 396–403. <https://doi.org/10.9734/BJAST/2015/14975>
- Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. (2024). *Program makan bergizi gratis. Kementerian PPN/Bappenas Republik Indonesia*.
- Boone, H. N., & Boone, D. A. (2012). Analyzing Likert data. *Journal of Extension*, 50(2), 1–5.
- CISDI. (2024). *Program makan bergizi gratis dan tantangan penurunan stunting di Indonesia*.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches* (5th ed.). SAGE Publications.
- Cohen, J. F. W., Richardson, S., Parker, E., Catalano, P. J., & Rimm, E. B. (2021). Impact of universal free meals on student dietary intake and disparities. *American Journal of Public Health*, 111(1), 79–87.
- Cullen, K. W. (2015). The National School Lunch Program and nutrient intake. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 115(4), 595
- Cupertino, A., Ginani, V., Cupertino, A. P., Botelho, R. B. A., Nakano, E. Y., & Zandonadi, R. P. (2022). School feeding programs: What happens globally? *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(4), 2265.
- Daumi, N., Mufidah, I., Pibriyanti, K., & Luthfiya, L. (2026). Hubungan tingkat kepuasan dan kebiasaan makan siswa terhadap Program Makan Bergizi Gratis. *JPKM: Jurnal Profesi Kesehatan Masyarakat*, 7(1), 81–90.
- Diana, R. A., et al. (2022). Evaluasi Efisiensi Konsumsi Makanan Melalui Sisa Makanan di Sekolah. *Jurnal Gizi Indonesia*, 11(1), 45–53.
- Ding, Y., Li, F., Zhang, X., Wang, Y., & Wang, W. (2021). Development and validation of a photographic atlas of food portions for accurate quantification of dietary intakes in China. *Journal of Human Nutrition and Dietetics*, 34(6), 1023–1032.
- Fadilla, C., Rachmah, Q., & Juwariyah, J. (2020). Gambaran sisa makanan pasien rawat inap RSUD Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition*, 4(3), 198–204.
- Fajrin, N. (2021). *Pengaruh penyajian makanan terhadap nafsu makan anak*. *Jurnal Gizi Indonesia*, 10(1), 15–22.

- Faradina, S. (2022). *Aroma makanan dan pengaruhnya terhadap penerimaan konsumen. Jurnal Pangan dan Gizi*, 11(2), 88–96.
- Food and Agriculture Organization. (2018). *Dietary assessment: A resource guide to method selection and application in low resource settings*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Feng, Y., Zhang, H., & Liu, Y. (2024). Visual appearance and food acceptance among school children in meal programs. *Nutrients*, 16(3), 522.
- Fitriani, N., & Kurniawati, H. (2020). *Analisis Faktor yang Mempengaruhi Sisa Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 8(3).
- Joshi, A., Kale, S., Chandel, S., & Pal, D. K. (2015). *Likert scale: Explored and explained*. *British Journal of Applied Science & Technology*, 7(4), 396–403.
- Garcia, C., Ribeiro, S., & Costa, M. (2020). Cooking quality and sensory acceptance of school meals. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100230.
- Ghasemaghaei, M., & Calic, G. (2019). *Can big data improve firm decision quality? Decision Support Systems*, 120, 38–49.
- Ghozali, I. (2018). *Aplikasi analisis multivariate dengan program IBM SPSS*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Ghozali, I. (2021). *Aplikasi analisis multivariate dengan program IBM SPSS 26* (10th ed.). Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- GoKepri.com. (2024, Juli 15). *Menteri LHK soroti sampah dari program makan bergizi gratis di Batam*. GoKepri. <https://gokepri.com/menteri-lhk-soroti-sampah-dari-program-makan-bergizi-gratis-di-batam/>
- Gumelar, S. (2015). Faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan konsumen terhadap makanan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(3), 155–160.
- Grubor, A. (2015). *Food quality perception and consumer satisfaction. Economics of Agriculture*, 62(1), 223–234.
- Handayani, R. (2022). *Presentasi makanan sebagai dimensi kualitas makanan. Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 6(2), 101–109.
- Hasanah, U. U., & Fauziah, L. F. (2024). Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan di Pondok Pesantren Al-Mubarakah Lamongan. *Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat*, 15(1), 37–48.
- Holbrook, M. B., & Hirschman, E. C. (1982). *The experiential aspects of consumption: Consumer fantasies, feelings, and fun. Journal of Consumer Research*, 9(2), 132–140.

- Indraswati, L., Hartati, S., & Rachman, I. (2020). Sisa makanan sebagai indikator awal *institutional food quality*. *International Journal of Hospitality Management*, 92, 102725.
- Keller, K. L., Olsen, A., Kuilema, L. G., Meyermann, K., & Davey, A. (2020). Perceived school food quality and meal participation. *Appetite*, 150, 104678.
- Kemenkes RI. (2014). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Institusi*. Jakarta: Direktorat
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman penyelenggaraan makanan institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman pelayanan gizi rumah sakit (PGRS)*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). *Standar mutu penyelenggaraan makanan dan pelayanan gizi*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman pelayanan gizi rumah sakit (PGRS)*. Kementerian Kesehatan RI.
- Khusna, N. A. (2017). *Evaluasi Sisa Makanan dan Kepuasan Santri terhadap Menu di Pesantren KH. Mas Mansur UMS*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Khomsan, A. (2024). *Pemenuhan gizi anak melalui program makan bergizi gratis*. [Publikasi/artikel].
- Kim, G., & Kwon, O. (2020). *Data quality management for data analytics success*. *Information Systems Frontiers*, 22(5), 1123–1142.
- Kim, M., & Lee, H. (2021). Effects of food texture on food preference and consumption among adolescents. *Journal of Food Science*, 86(5), 2105–2112.
- Kowalewska, M., & Kołajtis-Dolowy, A. (2018). *Food waste in school meals: Nutritional and environmental implications among secondary school students in Poland*.
- Kurniawati, A., Sari, D., & Putri, N. (2016). Analisis sisa makanan pada penyelenggaraan makanan institusi. *Jurnal Gizi Indonesia*, 4(2), 120–128.
- Lindke, A. R., Smith, T. A., Cotwright, C. J., Morris, D., & Cox, G. O. (2022).
- Malisova, O., Vlassopoulos, A., Kandyliari, A., Panagodimou, E., & Kapsokefalou, M. (2021). malnutrisi. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(1), 12–20.
- Marques, C., et al. (2022). Impact of food education on vegetable plate waste. *Sustainability*.

- Martins, R. B., Cunha, L. M., & Rodrigues, S. S. P. (2022). Food freshness and sensory acceptance in school feeding programs. *Foods*, 11(18), 2874.
- Matsumoto, H., & Okubo, H. (2024). *Effects of flavor enhancement on vegetable consumption among school children: A school-based intervention study*.
- McKelvie-Sebileau, P., Swinburn, B., Glassey, R., Tipene-Leach, D., & Gerritsen, S. (2023). *Mixed Methods Approaches* (5th ed.). Thousand Oaks, CA: SAGE Publications. Nahdlatul Ulum Maros. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 5(2), 45–50.
- Nkota, H. P. (2019). *Examining the implementation of school feeding program in a context of fee-free education policy to support early childhood learning: A case of two primary schools in Iringa, Tanzania* (Master's thesis, Aga Khan University).
- Nurhasanah, S. (2020). *Hubungan Antara Kualitas Makanan dan Sisa Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Cibabat Cimahi*. Poltekkes Kemenkes Bandung.
- Nurhayati, E. (2020). Pengaruh tampilan makanan terhadap penerimaan menu di Instalasi Gizi RSUD Dr. Saiful Anwar (Skripsi, Universitas Brawijaya). Universitas Brawijaya Repository.
- Nuryadi, N., Astuti, T. D., Utami, E. S., & Budiantara, M. (2021). *Dasar-Dasar Statistik Penelitian*. Yogyakarta: Sibuku Media.
- Oliver RL, Burke RR. Proses ekspektasi dalam pembentukan kepuasan: Sebuah studi lapangan.
- Pertiwi, N. D., & Rahayu, E. (2019). *Hubungan antara Mutu Makanan dengan Sisa Makanan pada Mahasiswa Asrama Universitas Jember*. Universitas Jember.
- Piaget, J. (1977). *The development of thought: Equilibration of cognitive structures*. Viking Press.
- Piochi, M., Spinelli, S., & Torri, L. (2023). Sensory perception and food acceptability among school-aged children. *Foods*, 12(4), 811.
- Piochi, M., et al. (2025). *Food perception and waste behavior in students*. Foods.
- Piochi, M., Fino, M. A., & Torri, L. (2025). *The impact of children's food neophobia on meal perception and food waste in school canteens*. Foods.
- Pratama, R. A. (2020). Pengaruh tingkat kematangan daging ayam terhadap mutu organoleptik rendang ayam (Skripsi, Universitas Gadjah Mada). Universitas Gadjah Mada Repository. Publications.
- Presiden Republik Indonesia. (2024). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 83 Tahun 2024 tentang Badan Gizi Nasional*. <https://peraturan.bpk.go.id/>

- Purwaningtiyas, S. (2013). *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember* (Skripsi, Universitas Jember). Universitas Jember Repository.
- Puspitasari, E. (2021). Hubungan variasi penyajian makanan dengan selera makan pasien rawat inap di RSUD Banyumas (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Purwokerto). Universitas Muhammadiyah Purwokerto Repository.
- Putra, D. R., & Kurniawan, B. (2021). *Pengujian Reliabilitas dan Validitas Instrumen Penelitian. Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 10(2), 145–156.
- Rahadiyanti, A. (2020). *Metode taksiran visual Comstock skala 6 poin dalam penilaian sisa makanan*.
- Ramadhani, D. (2021). Hubungan tingkat kematangan buah pisang dengan kualitas sensorik dan daya terima pada makanan penutup berbasis pisang (Skripsi, Universitas Negeri Semarang). Universitas Negeri Semarang Repository.
- Rahmawati, N. (2018). *Tingkat kepuasan santri terhadap kualitas dan layanan makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta* (Skripsi, Universitas Negeri Yogyakarta). Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rathi, N., Riddell, L., & Worsley, A. (2021). Food variety and student satisfaction in school meal programs. *Appetite*, 161, 105138.
- Rathi, N., Tiwari, P., Kanwar, M., Patel, A., Singh, M., Gupta, K., & Worsley, A. (2025). *What influences Indian primary school children's food behaviors? Perceptions of children, mothers and teachers*. *BMC Public Health*, 25, 1585.
- Rochmah, L. (2020). *Analisis Sisa Makanan terhadap Kepuasan Pelayanan Makanan pada Pasien*. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(1), 45–52.
- Rotua, M., & Siregar, R. (2015). *Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi dasar*. EGC.
- Sari, P. M. (2021). Hubungan antara cita rasa, aroma, dan penyajian dengan kepuasan konsumen di kantin sehat sekolah dasar. *Jurnal Hemera Zoa*, Universitas Negeri Semarang.
- Saputri, L. (2022). *Perbandingan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien diet biasa dan lunak di ruang rawat inap RSAL dr. Mintohardjo* (Skripsi). Universitas Binawan.
- Setyaningrum, D., & Sulistyowati, N. (2019). Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Daya Terima dan Nilai Gizi Makanan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 14(2), 121–128.

- Sogari, G., et al. (2018). College students and eating habits. *International Journal of Environmental Research and Public Health*.
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Taherdoost, H. (2016). *Sampling Methods in Research Methodology; How to Choose a Sampling Technique for Research*. *International Journal of Academic Research in Management*, 5(2), 18-27.
- Tanaka, N., & Miyoshi, M. (2012). School lunch program for health promotion among children in Japan. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 21(1), 155–158.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal review: Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Tempo.co. (2024, Juli 16). *Limbah dari makan bergizi gratis*. Tempo.co. <https://www.tempo.co/data/data/limbah-dari-makan-bergizi-gratis1204373>
- Trimigno, A., Marincola, F. C., Dellarosa, N., & Cappozzi, F. (2015). *Definition of food quality by NMR-based foodomics*. *Current Opinion in Food Science*, 4, 99–104. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2015.06.004>
- Utami, R. A. (2020). Pengaruh variasi menu makanan terhadap kepuasan konsumsi siswa di SD Negeri 2 Wonosobo (Skripsi, Universitas Negeri Semarang). Universitas Negeri Semarang Repository.Vietnam. *Asia Pacific Journal of Clinical Nutrition*, 21(3), 476–482.
- Yanti, R., et al. (2021). Penggunaan Skala Likert dalam Penilaian Kualitas Makanan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 55–64.
- Willy, A. (2017). *Pengaruh kesegaran dan penyajian makanan terhadap minat konsumsi*. *Jurnal Pariwisata dan Kuliner*, 4(1), 1–8.

LAMPIRAN

lampiran 1 Surat Izin Penelitian Dinas Pendidikan Kota Batam



Nomor : 13211/R/IKMB/V/2025
Lampiran : 1
Hal : Studi Pendahuluan

Batam, 8 Mei 2025

Yth, Kepala Dinas Penanaman Modal dan
Pelayanan Terpadu Satu Pintu
di-
Batam

Bersama ini disampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa sesuai dengan kurikulum Program Studi Sarjana Gizi Institut Kesehatan Mitra Bunda, Mahasiswa tingkat akhir baik reguler maupun non reguler wajib menyusun Skripsi. Untuk itu mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memfasilitasi mahasiswa dalam pengambilan data yang dibutuhkan untuk menyusun Skripsi, sebagaimana daftar nama terlampir.

Nama : Laras Endah Wuriyani
NIM : 616081521007
Program Studi : S1 Gizi

Demikian disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

REKTOR INSTITUT KESEHATAN
MITRA BUNDA



Dr. dr. H. MAWARDI BADAR, M.M.
NUPTK : 3838730631130042

Tembusan :

1. Yayasan Harapan Bunda
2. Arsip

lampiran 2 balasan penelitian



PEMERINTAH KOTA BATAM
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
Gedung Sumatera Convention Center Lantai 1 & 2 Mall Pelayanan Publik Kota Batam
Jl. Engku Putri Telp. (0778) 468278 Email : dpmptspbatam@gmail.go.id
BATAM CENTRE - BATAM

Kode Pos: 29461

Nomor : 104/RPPT/DPMTSP-BTM/01/VI/2025 Batam, 11 Juni 2025
Lampiran : -
Hal : **Rekomendasi Penelitian**

Kepada Yth :
Kepala SMP N 30 BATAM
di

Tempat

Menindaklanjuti permohonan rekomendasi penelitian nomor : 224/13211/R/IKMB/VI/2025 tanggal 2025-05-08 perihal Permohonan Izin Penelitian.

Bersama ini disampaikan Rekomendasi Penelitian Nomor :
104/RPPT/DPMTSP-BTM/01/VI/2025 atas nama LARAS ENDAH WURIANI.

Demikian disampaikan, untuk dapat ditindaklanjuti dan dipergunakan sebagaimana mestinya.

An. WALIKOTA BATAM
KEPALA DINAS PENANAMAN MODAL
DAN PELAYANAN TERPADU SATU PINTU
KOTA BATAM

Ditandatangani
secara digital oleh

REZA KHADAFY,S.STP.,MPA.
NIP. 19800619 1999121002

Tembusan :
1. Walikota dan Wakil Walikota Batam
2. Arsip



ipindai dengan CamScanner

Dokumen ini ditandatangani secara digital dengan menggunakan sertifikat elektronik.
Salinan dari dokumen ini dan informasi terkait tanda tangan elektronik dapat diperoleh di: <https://iteken.batam.go.id/PDF/1u7umuAcJlz>

Lampiran 3 Surat Izin Penelitian Lahan SMPN 30 Batam



YAYASAN HARAPAN BUNDA BATAM
INSTITUT KESEHATAN MITRA BUNDA

Jl. Seraya No 1 KOTA BATAM Telp/Fax (0778) 429431, website : <http://mbp.ac.id>
SURAT KEPUTUSAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA No. 284/M/2020

Nomor : 22 /13211/R/IKMB/II/2026

Batam, 23 Februari 2026

Lampiran : -

Hal : Izin Penelitian

Yth, Kepala SMPN 30 Batam

di-

Batam

Bersama ini Disampaikan Kepada Bapak/Ibu bahwa Sesuai dengan Kurikulum Program Studi Sarjana Gizi Mahasiswa Tingkat Akhir Reguler Wajib Menyusun Skripsi. Untuk itu Mohon kirannya Bapak/Ibu dapat memfasilitasi mahasiswa dalam melakukan penelitian di Instansi yang dapat ibu pimpin. Adapun Mahasiswa yang akan Melakukan penelitian:

Nama : Laras Endah Wuriyani

NIM : 616081521007

Judul : Penilaian Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Menu Sayur Pada Program Makan Bergizi Gratis di SMPN 30 Batam

Demikian disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terimakasih.

INSTITUT KESEHATAN MITRA BUNDA



Dr. NELNI ROZA, S.Kp., M. Kes
NUPTK : 5051744645230083



Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 4 Balasan Penelitian



PEMERINTAH KOTA BATAM
DINAS PENDIDIKAN
SEKOLAH MENENGAH PERTAMA NEGERI 30 BATAM
Alamat : Bengkong Sadai, Kec. Bengkong, Telp./Fax. (0778) 7436492
NSS : 201316908030/NPSN : 11002176



Nomor : 11. 179/SMPN30Batam/IV/2026
Perihal : Balasan Permohonan Izin Penelitian

Kepada Yth
Rektor Institut Kesehatan Mitra Bunda
di

Tempat

Dengan Hormat,

Menindak lanjuti surat izin penelitian Nomor: 77/13211/R/IKMB/II/2026 pada tanggal 23 Februari 2026, Perihal perizinan tempat penelitian, maka dengan ini kami memberikan izin untuk melakukan penelitian kepada :

No	Nama	NIM	Judul
1.	Laras Endah Wuriani	616081521007	Penilaian kualitas makanan terhadap sisa makanan menu sayur pada program makanan bergizi gratis di SMPN 30 Batam.

Terhitung dari tanggal 6 April 2026 sampai dengan selesai.

Demikian surat balasan ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Batam, 2 April 2026
Kepala SMPN 30 Batam

SRI MARIA, S.Si.
NIP. 197504052006042008

Lampiran 5 Surat Izin Studi Pendahuluan SMPN 40 Batam



YAYASAN HARAPAN BUNDA BATAM
INSTITUT KESEHATAN MITRA BUNDA

Jl. Seraya No 1 KOTA BATAM Telp/Fax (0778) 429431. website : <http://mbp.ac.id>
SURAT KEPUTUSAN MENTERI PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN REPUBLIK INDONESIA No. 284/M/2020

Nomor 7451 /13211/R/IKMB/IX/2025
Lampiran : 1
Hal : Uji Validitas dan Realibilitas Instrumen

Batam, 19 September 2025

Yth, Kepala SMP N 40 Batam
di-
Batam

Bersama ini disampaikan kepada Bapak/Ibu bahwa sesuai dengan kurikulum Program Studi Sarjana Gizi Institut Kesehatan Mitra Bunda, Mahasiswa tingkat akhir baik reguler maupun non reguler wajib menyusun Skripsi. Untuk itu mohon kiranya Bapak/Ibu dapat memfasilitasi mahasiswa dalam pengambilan data yang dibutuhkan untuk menyusun Skripsi, sebagaimana daftar nama terlampir.

Nama : Laras Endah Wuriani
NIM 616081521007
Program Studi : S1 Gizi

Demikian disampaikan atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

INSTITUT KESEHATAN MITRA BUNDA
REKTOR

Dr. Nelli Rozita S.Kp., M.Kes.
NUPTK: 5051744645230083

Tembusan :

1. Yayasan Harapan Bunda
2. Arsip

Lampiran 6 Surat Balasan Smp 40 Batam



**PEMERINTAH KOTA BATAM
DINAS PENDIDIKAN
SMP NEGERI 40 BATAM**



NPSN : 11002997
Alamat : Jl. Letjend S. Parman Kav. Pancur Baru, Kel. Duriangkang, Kec. Sungai Beduk, Kodepos : 20437
Telp 0811 771 3940 website : www.smpn40batam.sch.id

SURAT BALASAN

Nomor : 1118/421.15/SMPN 40/IX/2025

Kepada Yth.

Rektor Institut Kesehatan Mitra Bunda

di-

Batam

Menindaklanjuti surat dengan No. 715.1/13211/R/IKMB/IX/2025 tentang permohonan izin melakukan pengembalian data untuk kegiatan penyusunan Skripsi, maka SMP Negeri 40 Batam memberikan izin untuk melaksanakan pengambilan data tersebut kepada :

Nama : Laras Endah Wuriyani

NIM : 616081521007

Program Studi : S1 Gizi

Demikian surat balasan ini untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Batam, 24 September 2025
Kepala Sekolah



Suharno, S.Si, M.M.

197906222009031001

PERMOHONAN MENJADI RESPONDEN

Penjelasan untuk mengikuti penelitian ;

1. Peneliti berasal dari Institut Kesehatan Mitra Bunda Batam, Program Studi Sarjana Gizi, dengan ini meminta partisipasi siswa secara sukarela dalam penelitian yang berjudul : "Penilaian Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Menu Sayur Pada Program Makan Bergizi Gratis di SMP N 30 Batam".
2. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui penilaian kualitas makanan terhadap evaluasi program makan bergizi gratis di SMP N 30 Batam.
3. Kewajiban responden sebagai berikut:
 - a. Responden bersedia melakukan pengisian kuisioner kualitas makanan setelah menu makanan diberikan.
 - b. Responden harus dengan jujur sesuai penilaian responden terhadap menu yang disajikan.
4. Manfaat yang siswa peroleh dalam ikut serta pada penelitian ini adalah meningkatkan kesadaran siswa terhadap pentingnya gizi dan makanan sehat, sekaligus melatih untuk mampu mengevaluasi makanan yang dikonsumsi.
5. Nama dan data diri siswa serta seluruh informasi yang didapat akan dijaga kerahasiaannya.

Peneliti

Laras Endah Wuriani

LEMBAR PERSETUJUAN MENJADI RESPONDEN
(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

Jenis Kelamin :

Alamat :

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari :

Nama : Laras Endah Wuriani

NIM : 616081521007

Prodi : Sarjana Gizi

Judul : Penilaian kualitas makanan terhadap sisa makanan menu sayur pada program makan bergizi gratis di SMPN 30 Batam.

Saya memutuskan untuk ikut serta secara sukarela tanpa ada unsur paksaan. Saya telah mendapatkan informasi yang jelas mengenai tujuan, manfaat, dan prosedur dari penelitian ini. Saya juga memahami bahwa saya dapat mengundurkan diri kapan saja tanpa sanksi. Saya juga menyatakan bahwa saya tidak akan mengalami dampak negatif dari penelitian ini, oleh karena itu saya bersedia.

Batam, 2025

RESPONDEN

PENELITI

()

(Laras Endah Wuriani)

Lampiran 9 Formulir Food Weighing

FORMULIR FOOD WEIGHING

Kode>Nama :

Hari/Tanggal :

Waktu	Menu sayur	Bahan makanan	Berat (sebelum)	Berat (sesudah)
Siang		1. 2. 3.		

Lampiran 10 Kuisioner Kualitas Makanan

KUISIONER KUALITAS MAKANAN

Penilaian Kualitas Makanan Terhadap Hasil Evaluasi Menu Sayur

Pada Program Makan Bergizi Gratis

Responden :

1. Nama : _____
2. Jenis kelamin : _____
3. Usia : _____
4. Kelas/tingkat : _____

Petunjuk Pengisian

Berilah tanda (√) pada setiap jawaban yang anda anggap paling sesuai tentang kualitas makanan pada menu sayuran dengan keterangan:

SP = Sangat Puas

P = Puas

TP = Tidak Puas

STP = Sangat Tidak Puas

No.	Pernyataan	SP (4)	P (3)	TP (2)	STP (1)
	Rasa				
1.	Rasa untuk masakan sayur yang disajikan enak				
2.	Rasa sayur sesuai dengan harapan saya				
	Aroma				
3.	Masakan sayur yang disajikan beraroma sedap				
4.	Sayur tidak memiliki aroma yang aneh atau tidak sedap.				
	Konsistensi				

No.	Pernyataan	SP (4)	P (3)	TP (2)	STP (1)
5.	Tekstur sayur tidak terlalu keras				
	Kesegaran				
6.	Sayuran masih segar dan tidak terdapat daun yang sudah tua				
	Penampilan				
7.	Penampilan makanan sayur menggugah selera makan				
8.	Bentuk potongan bahan makanan sayuran yang disajikan menarik				
9.	Kombinasi warna pada makanan sayur yang disajikan bervariasi				
	Kematangan				
10.	Menu sayur matang sempurna (tidak keras)				
11.	Sayuran dan kacang - kacangan matang sempurna				
	Variasi Bahan Makanan				
12.	Variasi menu sayur tidak selalu sama dari hari ke hari.				

Sumber : Neni Rahmawati (2018)

Lampiran 11 Pengolahan Data

1. Kualitas Makanan

UJI DESKRIPTIF

Statistics

KATEGORI_KUALITASMKANAN

N	Valid	92
	Missing	0
Mean		.4565
Median		.0000
Std. Deviation		.50084
Minimum		.00
Maximum		1.00

KATEGORI_KUALITASMKANAN

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid puas	50	54.3	54.3	54.3
tidak puas	42	45.7	45.7	100.0
Total	92	100.0	100.0	

UJI NORMALITAS KUALITAS MAKANAN

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
TOTAL_KUALITASMAKANAN	92	31.0761	6.71432	12.00	45.00

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		TOTAL_KUALITASMAKANAN
N		92
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	31.0761
	Std. Deviation	6.71432
Most Extreme Differences	Absolute	.084
	Positive	.053
	Negative	-.084
Test Statistic		.084
Asymp. Sig. (2-tailed)		.130 ^c

a. Test distribution is Normal.

b. Calculated from data.

c. Lilliefors Significance Correction.

2. SISA MAKANAN

UJI DESKRIPTIF

Statistics

KATEGORI_SISAMAKAN
AN

N	Valid	92
	Missing	0
Mean		.8478
Median		1.0000
Std. Deviation		.36116
Minimum		.00
Maximum		1.00

KATEGORI_SISAMAKAN

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	RENDAH	14	15.2	15.2	15.2
	TINGGI	78	84.8	84.8	100.0
	Total	92	100.0	100.0	

UJI NORMALITAS SISA MAKANAN

Descriptive Statistics

	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum
TOTAL_SISAMAKANAN	92	62.0217	29.31938	.00	100.00

One-Sample Kolmogorov-Smirnov Test

		TOTAL_SISAMA KANAN
N		92
Normal Parameters ^{a,b}	Mean	62.0217
	Std. Deviation	29.31938
Most Extreme Differences	Absolute	.157
	Positive	.119
	Negative	-.157
Test Statistic		.157
Asymp. Sig. (2-tailed)		.000 ^c

3. UJI REGRESI LOGISTIK

Hosmer and Lemeshow Test

Step	Chi-square	df	Sig.
1	.000	0	.

Contingency Table for Hosmer and Lemeshow Test

		KATEGORI_SISAMAKANA N = RENDAH		KATEGORI_SISAMAKANA N = TINGGI		Total
		Observed	Expected	Observed	Expected	
Step 1	1	8	8.000	34	34.000	42
	2	6	6.000	44	44.000	50

Classification Table^a

	Observed	Predicted		
		KATEGORI_SISAMAK ANAN		Percentage Correct
		RENDAH	TINGGI	
Step 1	KATEGORI_SISAMAK RENDAH	0	14	.0
	ANAN TINGGI	0	78	100.0
	Overall Percentage			84.8

Variables in the Equation

	B	S.E.	Wald	df	Sig.	Exp(B)	95% C.I. for EXP(B)	
							Lower	Upper
StepKATEGORI_KUALITASMKANAN	-.546	.586	.866	1	.352	.580	.184	1.829
1 ^a Constant	1.992	.435	20.960	1	.000	7.333		

Lampiran 12 Master Tabel

NOMOR	NAMA	UMUR	JENIS KELAMIN	Kel as	RASA		AROMA		KONSISTENSI	KESEGARAN	PENAMPILAN			KEMATANGAN		VARIASI	TOTAL
					P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	
1	MFA	14	LAKI-LAKI	7	2	2	3	3	3	2	3	3	4	4	4	3	36
2	HA	13	LAKI-LAKI	7	2	2	2	2	3	1	1	2	3	3	3	2	26
3	PR	13	PEREMPUAN	7	2	2	3	2	2	3	3	2	2	3	2	2	28
4	AWP	13	PEREMPUAN	7	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
5	GP	13	PEREMPUAN	7	3	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	4	43
6	DIS	13	PEREMPUAN	7	3	3	4	4	3	2	2	3	3	3	4	3	37
7	AZS	13	PEREMPUAN	7	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	3	26
8	AR	13	PEREMPUAN	7	3	3	2	3	2	2	2	2	3	3	3	3	31
9	SAP	12	PEREMPUAN	7	3	3	4	4	4	3	3	2	3	4	4	4	41
10	RI	13	PEREMPUAN	7	3	2	3	2	3	3	2	2	2	3	3	2	30
11	NAA	13	PEREMPUAN	7	2	3	3	4	3	1	1	2	2	3	2	3	29
12	LN	14	PEREMPUAN	7	2	2	3	3	2	3	2	3	2	2	3	3	30
13	JA	13	PEREMPUAN	2	2	2	2	3	3	3	2	3	3	3	2	2	30
14	JA	13	LAKI-LAKI	7	3	2	3	2	3	3	4	3	2	3	3	3	34
15	ZR	13	PEREMPUAN	7	4	3	3	3	4	4	3	4	4	4	4	3	43
16	SK	14	PEREMPUAN	7	2	4	3	2	4	4	3	4	3	4	3	2	38
17	SMP	13	PEREMPUAN	7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
18	AKM	13	PEREMPUAN	7	3	3	3	3	3	3	4	3	3	3	3	4	38
19	APT	13	LAKI-LAKI	7	2	2	2	3	4	2	2	3	3	3	3	3	32

[illegible]

NOMOR	NAMA	UMUR	JENIS KELAMIN	Kelas	RASA		AROMA		KONSISTENSI	KESEGARAN	PENAMPILAN			KEMATANGAN		VARIASI	TOTAL
					P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	
60	KA	13	PEREMPUAN	8	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	4	4	43
61	APT	14	PEREMPUAN	8	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	26
62	ARQ	15	LAKI-LAKI	8	2	2	2	2	3	3	3	2	1	1	4	3	28
63	LA	14	PEREMPUAN	8	2	3	2	2	2	3	3	3	2	1	1	2	26
64	MRC	14	LAKI-LAKI	9	4	1	2	1	3	3	4	1	3	3	3	3	31
65	SS	16	LAKI-LAKI	9	2	3	2	3	2	2	2	3	3	2	2	3	29
66	AD	15	PEREMPUAN	9	2	1	2	2	3	2	1	1	4	2	3	1	24
67	A	15	LAKI-LAKI	9	3	3	2	3	3	3	3	3	3	2	2	2	32
68	CAN	14	PEREMPUAN	9	3	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	29
69	MFZ	15	LAKI-LAKI	9	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	3	3	27
70	NS	14	PEREMPUAN	9	3	3	2	2	3	3	2	2	3	3	3	4	33
71	RY	13	LAKI-LAKI	9	3	3	3	4	3	4	3	4	4	3	4	4	42
72	ZP	14	PEREMPUAN	9	3	3	2	2	3	3	2	2	3	3	3	3	32
73	AF	15	PEREMPUAN	9	3	2	2	3	3	3	2	3	3	3	3	3	33
74	N	15	PEREMPUAN	9	3	3	3	4	3	3	4	3	3	3	3	3	38
75	MFI	14	LAKI-LAKI	9	2	1	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	24
76	RRD	15	PEREMPUAN	9	2	1	2	2	3	2	1	2	3	2	3	3	26
77	S	15	PEREMPUAN	9	3	2	2	2	3	2	3	2	3	3	3	3	31
78	YA	15	PEREMPUAN	9	3	2	1	1	3	4	3	2	3	3	3	2	30
79	IP	15	PEREMPUAN	9	1	2	1	2	1	1	1	1	1	2	1	2	16

NOMOR	NAMA	UMUR	JENIS KELAMIN	Kelas	RASA		AROMA		KONSISTENSI	KESEGARAN	PENAMPILAN			KEMATANGAN		VARIASI	TOTAL
					P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	
80	LS	14	PEREMPUAN	9	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	2	2	26
81	FAA	15	LAKI-LAKI	9	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
82	A	15	LAKI-LAKI	9	2	2	2	2	2	2	1	3	1	2	2	2	23
83	R1	14	LAKI-LAKI	9	2	2	2	2	2	3	3	2	3	2	2	2	27
84	LH	14	LAKI-LAKI	9	2	2	3	3	4	3	2	4	3	3	3	3	35
85	KN	13	PEREMPUAN	9	3	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	3	36
86	ZNP	14	PEREMPUAN	9	2	2	2	2	3	2	2	2	2	3	2	2	26
87	STR	15	LAKI-LAKI	9	1	1	2	3	4	1	1	3	1	1	3	1	22
88	RRD	14	LAKI-LAKI	9	3	4	2	2	3	2	2	3	1	3	3	4	32
89	R2	15	LAKI-LAKI	9	2	3	1	2	3	3	2	2	3	2	1	3	27
90	RAM	14	LAKI-LAKI	9	3	3	4	2	1	4	3	4	3	1	3	2	33
91	MZF	15	LAKI-LAKI	9	2	2	3	2	2	3	2	3	2	3	3	2	29
92	RDS	15	LAKI-LAKI	9	2	2	1	2	2	3	3	3	3	3	3	3	30

Lampiran 13 Master Tabel Sisa Makanan

No.	Nama	Menu Sayur	Berat (Sebelum)	Berat (Sesudah)	%
1	MFA	Tumis Tauge wortel	17	15	88
2	HA		25	12	48
3	PR		20	0	0
4	AWP		21	18	86
5	GP		15	8	53
6	DIS		18	13	72
7	AZS		22	11	50
8	AR		21	13	62
9	SAP		25	19	76
10	RI		20	0	0
11	NAA		22	15	68
12	LN		19	17	89
13	JA		21	12	57
14	JA		19	14	74
15	ZR		24	4	17
16	SK		22	16	73
17	SMP		24	15	63
18	AKM		25	18	72
19	APT		25	21	84
20	NRA		24	20	83
21	AZG		15	13	87
22	FAA		22	0	0
23	AS		21	13	62
24	FAA		22	11	50
25	ZR		20	13	65
26	DTS		22	15	68
27	NA		19	0	0
28	MAA		17	12	71
29	FAA		17	15	88
30	MR		25	5	20
31	ZDF		20	7	35
32	MAJ		21	18	86
33	G		22	15	68
34	A		19	17	89
35	AZA		17	5	29
36	NV		15	12	80
37	TT		20	17	85

No.	Nama	Menu Sayur	Berat (Sebelum)	Berat (Sesudah)	%
38	IP		17	15	88
39	MFO		21	17	81
40	MD		25	18	72
41	S		21	12	57
42	ND		20	17	85
43	AA		17	12	71
44	RA		21	20	95
45	LNF		20	18	90
46	M		20	12	60
47	RSP		25	5	20
48	NA		18	17	94
49	D1		18	11	61
50	SIU		18	5	28
51	MDP		20	12	60
52	PNH		15	12	80
53	D2		17	16	94
54	RA		21	20	95
55	DMS		21	0	0
56	S		16	7	44
57	FN		20	13	65
58	GA		21	18	86
59	DA		17	15	88
60	KA		18	17	94
61	APT		20	5	25
62	ARQ		18	0	0
63	LA		17	1	6
64	MRC		16	12	75
65	SS		24	15	63
66	AD		25	18	72
67	A		18	17	94
68	CAN		17	12	71
69	MFZ		15	13	87
70	NS		21	18	86
71	RY		18	17	94
72	ZP		18	15	83
73	AF		21	7	33
74	N		20	20	100
75	MFI		25	5	20

No.	Nama	Menu Sayur	Berat (Sebelum)	Berat (Sesudah)	%
76	RRD		21	16	76
77	S		25	18	72
78	YA		22	12	55
79	IP		17	13	76
80	LS		18	16	89
81	FAA		15	4	27
82	A		21	18	86
83	R1		18	12	67
84	LH		20	0	0
85	KN		21	11	52
86	ZNP		22	18	82
87	STR		18	0	0
88	RRD		21	18	86
89	R2		17	15	88
90	RAM		24	0	0
91	MZF		21	13	62
92	RDS		22	16	73

Lampiran 14 Jadwal Kegiatan

[illegible]

[illegible]

Lampiran 15 Dokumentasi Penelitian



Gambar 1. Sebelum dikonsumsi



Gambar 2. Sesudah dikonsumsi



Gambar 4. Sebelum Ditimbang



Gambar 5. Sesudah ditimbang



Gambar 6. Pembagian Kuisione



Gambar 7. Penimbangan Makanan



Gambar 8. Ompreng Sisa Makanan