

**POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURBARANG**  
**JURUSAN GIZI**  
**Tugas Akhir, Mei 2024**

Rohma Dhewi Juliani

Gambaran Tingkat Kesukaan Menu, Asupan Zat Gizi, dan Status Gizi di Pondok Pesantren Al – Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024

xiii + 74 halaman + 2 gambar + 13 tabel + 9 lampiran

**ABSTRAK**

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat. Termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aritonang, 2012). Pondok pesantren merupakan salah satu bentuk lembaga pendidikan keagamaan yang tumbuh dan berkembang di masyarakat dan berperan penting dalam pengembangan sumber daya manusia di Indonesia. Pada umumnya santri yang belajar di pondok pesantren berusia 7-19 tahun dan di beberapa pondok pesantren lainnya menampung santri berusia dewasa (Kemenkes RI, 2013).

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui Gambaran Tingkat Kesukaan Menu, Asupan Zat Gizi, dan Status Gizi di Pondok Pesantren Al Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah Tahun 2024. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif. Subjek pada penelitian ini adalah santri Madrasah Tsanawiyah di Pondok Pesantren Al Azhar Terbanggi Besar Lampung Tengah dengan memenuhi kriteria inklusi dan eksklusi yang telah ditentukan. Jumlah populasi dari peneliti yaitu 50 santri, dengan jumlah sampel yang diambil yaitu 33 santri. Pengumpulan data diperoleh melalui wawancara dengan menggunakan kuesioner yang dilakukan langsung oleh peneliti. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis univariat.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan menu dengan kategori terbanyak yaitu suka. Untuk asupan gizi santri termasuk dalam kategori kurang yaitu asupan energi (90,9%), protein (78,8%), lemak (75,8%), karbohidrat (87,9%), serat (100%), dan zat besi (57,6%) dan status gizi sebagian besar santri tergolong gizi baik sebanyak 87,9%. Diharapkan bagi pihak Pondok Pesantren untuk membuat siklus menu agar dapat mempermudah sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al – Azhar.

Kata kunci : Tingkat Kesukaan Menu, Asupan Zat Gizi, Status Gizi  
Daftar Bacaan : 58 (1992-2022)

**TANJUNGPURBA HEALTH POLYTECHNIC  
DEPARTEMEN OF NUTRITION  
Tugas Akhir, May 2024**

Rohma Dhewi Juliani

Overview of Menu Preference Level, Nutrient Intake, and Nutritional Status at Al – Azhar Terbanggi Besar Islamic Boarding School, Central Lampung in 2024

xiii + 74 pages + 2 pictures + 13 tables + 9 attachment

**ABSTRACT**

Food management is a series of activities starting from menu planning to food distribution to consumers, in order to achieve optimal health status through providing an appropriate diet. Including recording, reporting and evaluation activities (Aritonang, 2012). Islamic boarding schools are a form of religious educational institution that grows and develops in society and plays an important role in developing human resources in Indonesia. In general, students studying in Islamic boarding schools are aged 7-19 years and several other Islamic boarding schools accommodate adult students (Ministry of Health of the Republic of Indonesia, 2013).

The aim of this research is to determine the description of the level of menu preferences, nutritional intake and nutritional status at the Al Azhar Islamic Boarding School in Terbanggi Besar, Central Lampung in 2024. This research is a type of descriptive research. The subjects in this study were students of Madrasah Tsanawiyah at the Al Azhar Terbanggi Besar Islamic Boarding School, Central Lampung who met the predetermined inclusion and exclusion criteria. The total population of researchers is 50 students, with the number of samples taken being 33 students. Data collection was obtained through interviews using a questionnaire conducted directly by the researcher. The data analysis used in this research is univariate analysis.

Based on the research results, it can be concluded that the level of liking for the menu with the most categories is 60.6% like it, and 12.1% like it very much. The nutritional intake of students is included in the poor category, namely energy intake (90.9%), protein (78.8%), fat (75.8%), carbohydrates (87.9%), fiber (100%), and nutrients. iron (57.6%) and the nutritional status of the majority of students is classified as good nutrition at 87.9%. It is hoped that the Islamic Boarding School will create a menu cycle in order to simplify the food management system at the Al-Azhar Islamic Boarding School.

Keywords : Menu Preference Level, Nutrient Intake, Nutritional Status

Bibliography : 58 (1992-2022)