

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPURUNG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2020

Alviyan

Daya Terima Makanan di Pondok Pesantren (Studi *Literature*)
Tahun 2020

xiii + 57 halaman, 1 tabel dan 10 lampiran

ABSTRAK

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Faktor utama dalam penilaian ciarasa makanan di pengaruhi oleh penampilan makanan dan rasa makanan. Sehingga peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang daya terima dan cita rasa makanan di pondok pesantren. Tujuan dari penelitian kepustakaan ini yaitu bertujuan untuk mengetahui gambaran daya terima dan cita rasa makanan di pondok pesantren tahun 2020.

Jenis penelitian kali ini adalah studi kepustakaan (*Library Research*). Pada penelitian studi kepustakaan ini berupa artikel, jurnal ilmiah atau buku yang berkaitan dengan variabel-variabel yang akan diteliti yakni mengenai daya terima makanan di pondok pesantren.

Pengelolaan data dengan cara menelaah artikel atau jurnal tersebut dikumpulkan dengan menggunakan *search engine* yakni *google scholar* ataupun *scopus* dengan batasan tahun 2016–2020. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu dokumentasi serta menggunakan metode analisis isi (*Content Analysis*).

Daya terima makanan dan kesesuaian cita rasa makanan di pondok pesantren sudah baik, namun aroma dan rasa makanan dan warna makanan masih kurang baik. Daya terima sudah cukup baik untuk bahan makanan pokok dan lauk hewani tetapi masih kurang baik bagi makanan sayuran dikarnakan santri masih banyak tidak suka sayur. Dari hasil rata-rata penelitian yang dilakukan Lubis 2015 Daya terima makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur pada santri kelas VII dan VIII rata-rata berkisar 77-87%. Saran dari penelitian ini adalah Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren sebaiknya bekerjasama dengan pihak Puskesmas khususnya ahli gizi dalam menyusun menu, siklus menu, modifikasi menu dan perhitungan kecukupan gizi santri di pondok pesantren sehingga asupan gizi santri sesuai dengan kebutuhan.

Kata kunci : Daya Terima Makanan
Daftar Bacaan : 17 (2010 – 2020)

**HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, May 2020**

Alviyan

Food Acceptance in Islamic Boarding Schools (Literature Study)
2020

xiii + 57 pages + 1 table, 3 and 10 attachments

ABSTRACT

Food acceptability is the acceptance of the food served can be accepted by consumers, a measure of the success of the implementation of food is that the food served is acceptable and the food is consumed without leaving the rest of the food. So that researchers are interested in conducting research on the acceptability and taste of food in Islamic boarding schools. The purpose of this library research is aimed at knowing the description of the acceptability and taste of food in Islamic boarding schools in 2020.

This type of research is a library study (Library Research). In this library research study in the form of articles, scientific journals or books relating to the variables to be examined, namely regarding the acceptability of food in Islamic boarding schools.

Data management by analyzing the articles or journals is collected using search engines namely Google Scholar or Scopus within 2016-2020. Data collection techniques in this study are documentation and use the method of content analysis (Content Analysis).

The acceptability of food and the suitability of food taste in Islamic boarding schools are good, but the aroma and taste of food and food colors are still not good. Acceptability is good enough for staple food and animal side dishes but still not good for vegetable food because many santri still don't like vegetables. From the results of the average research conducted by Lubis 2015, the acceptability of staple foods, animal side dishes, vegetable side dishes and vegetables in class VII and VIII students averaged around 77-87%. Suggestions from this research are the implementation of food in Islamic boarding schools should work together with the Puskesmas, especially nutritionists in preparing menus, menu cycles, menu modification and calculation of nutritional adequacy of students in Islamic boarding schools so that the nutritional intake of students in accordance with needs.

Keywords : Food Acceptability
Reading List : 17 (2010 - 2020)