

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, 2025

YUANDINA FATHARRIZKANA

Gambaran Daya Terima Makanan dan Citarasa di Pondok Pesantren
Dinniyah Putri Lampung Tahun 2025.

xi + 57 Halaman + 17 Tabel + 2 Gambar + 6 Lampiran

ABSTRAK

Keberhasilan dari penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari daya terima atau sisa makanan yang disajikan. Daya terima atau sisa makanan dapat dipengaruhi dari faktor penampilan dan rasa makanan yang disajikan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran daya terima makanan dan faktor eksternal di pondok pesantren dinniyah putri lampung.

Jenis Penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif, jumlah sampel yang diambil adalah 80 siswa dari 405 siswa yang ditentukan dengan teknik simple random sampling. Penelitian dilaksanakan selama 1 hari, pengisian kuesioner dengan variable penampilan, rasa makanan dan sisa makanan. Cara pengumpulan data dengan observasi menggunakan kuesioner form ceklist. Gambaran daya terima makanan menggunakan variable sisa makanan metode Comstock. Data yang dihasilkan dianalisis secara univariat untuk memperoleh Gambaran Daya Terima Makanan dan Faktor Eksternal di Pondok Pesantren Dinniyah Putri.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa skor rata-rata aspek penampilan masuk dalam kategori kurang menarik (68.4%) sedangkan aspek cita rasa makanan masuk dalam kategori kurang enak (69%). Dan daya terima makan masih rendah dengan skor rata-rata daya terima makanan sehari yaitu (77.61%). Maka diharapkan kepada pihak asrama perlu monitoring cita rasa agar rasa makanan yang diselenggarakan untuk siswa-siswi asrama tetap terjaga. Pihak Asrama perlu melakukan peninjauan untuk membuat standar porsi, dan standar bumbu, agar makanan dapat lebih diterima oleh siswa-siswi asrama.

Kata kunci : Penyelenggaraan makanan, cita rasa, dan daya terima makanan
Daftar bacaan : 21 (2015-2022)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGKARANG
NUTRITION DEPARTMENT
Final Project, 2025

YUANDINA FATHARRIZKANA

**Description of Food Acceptability and Taste at the Dinniyah Lampung
Islamic Boarding School Dormitory Lampung in 2025.**

xi + 57 Pages + 17 Tables + 2 Pictures + 6 Attachments

ABSTRACT

The success of organizing food can be seen from the acceptance or leftovers of the food served. Acceptability or food waste can be influenced by the taste of the food served. The purpose of this research is to find out the description of food acceptance in the Dinniyah Putri Lampung Muslim boarding school dormitory.

The type of research used in this study was descriptive, the number of samples taken was 162 students from 405 students who were determined by simple random sampling technique. The research was carried out for 1 day, filling out questionnaires with the variable timeliness of food distribution, the attitude of the staff, appearance, taste and food waste. How to collect data by observation using a checklist form questionnaire. Description of food acceptability using the Comstock method of food waste variables. The resulting data were analyzed univariately to obtain an overview of food acceptability at the Dinniyah Putri Lampung Islamic Boarding School Dormitory.

The appearance aspect is included in the less attractive category (68.4%) while the foodtaste aspect is included in the less tasty category (69%). And food acceptance is still low with an average daily food acceptance (77.61%). So the advice expected that the hostel needs to monitor the taste so that the taste of the food held for the hostel students is maintained. The hostel needs to conduct a review to make portion standards, and seasoning standards, so that food can be more accepted by hostel students.

Keywords : Food service, taste and food acceptance

Reading list : 21 (2015-2022)