

Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Dengan Sisa Makanan Siang Pada Anak Sekolah Dasar

Disya Prastuti Firnanda ¹, Dittasari Putriana ², Muhammad Hafizh Hariawan ³

^{1,2,3} Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta

Email: ¹firmandadisya@gmail.com

Article History:

Received Sep 18th, 2025

Accepted Dec 6th, 2025

Published Jan 4th, 2026

Abstrak

Sisa makan siang anak sekolah dasar masih tinggi (51,4%). Sisa makan siang dapat dipengaruhi oleh kepuasan terhadap pelayanan. Tingkat kepuasan yang terdiri dari variasi menu, kebersihan alat, ketepatan waktu, dan cara penyajian makanan yang menarik. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan pelayanan yang mempengaruhi sisa makan siang pada anak sekolah dasar di Yogyakarta. Studi ini merupakan penelitian observational analitik dengan pendekatan *cross sectional*, yang melibatkan 70 siswa dari dua sekolah dasar di Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive sampling*. Data mengenai sisa makanan diperoleh melalui observasi menggunakan formulir Visual Comstock, sedangkan data kepuasan pelayanan dikumpulkan melalui kuesioner yang mencakup aspek variasi menu, cara penyajian, ketepatan waktu, dan kebersihan alat makan. Analisis data menggunakan uji *Fisher's Exact Test* dengan *p-value* <0,05. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar siswa merasa puas terhadap pelayanan makan siang (91,4%), tetapi masih terdapat siswa yang menyisakan makanan (94,3%). Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat kepuasan pelayanan dengan sisa makan siang siswa (*p* = 0,307). Sebaiknya pihak sekolah dan penyedia makanan dapat melakukan monitoring dan evaluasi menu secara berkala guna menurunkan tingkat sisa makanan

Kata kunci : Sisa Makan, Kepuasan Pelayanan, Anak Sekolah

Abstract

Lunch leftovers are still high among elementary school children (51.4%). Lunch leftovers can be influenced by satisfaction with service. Satisfaction levels include menu variety, equipment cleanliness, timeliness, and attractive presentation. This study aimed to determine the relationship between service satisfaction levels and lunch leftovers among elementary school children in Yogyakarta. This study was an observational analytic study with a cross-sectional approach, involving 70 students from two elementary schools in Sleman Regency, Yogyakarta. The sampling technique used purposive sampling. Data on food leftovers were obtained through observation using a Visual Comstock form, while data on service satisfaction were collected through a questionnaire covering aspects of menu variety, presentation, timeliness, and cleanliness of cutlery. Data were analyzed using the Fisher's Exact Test with a p-value <0.05. The results showed that the majority of students were satisfied with the lunch service (91.4%), but some students still left food (94.3%). There was no significant relationship between service satisfaction levels and student lunch leftovers (p = 0.307). Schools and food providers should regularly monitor and evaluate menus to reduce food waste.

Keywords: Food Waste, Service Satisfaction, School Children

1. PENDAHULUAN

School Feeding Program (SFP) merupakan program yang dirancang untuk memberikan pendidikan dan meningkatkan kesehatan anak (Zenebe et al, 2018). Full day school adalah program Pendidikan yang memiliki ciri – ciri seluruh aktivitas berada disekolah (sekolah sepanjang hari) dengan ciri khas yaitu integrated activity dan integrated curriculum (Zuliana, 2018). Berdasarkan hal itu, sekolah dengan sistem full day school secara umum menyediakan makan siang bagi peserta didiknya. Tujuan penyediaan makan siang di sekolah yaitu agar siswa dapat terkontrol makan siangnya sehingga memiliki tenaga untuk menuntaskan Pelajaran hingga sore hari (Dongaran et al., 2018).

Program penyelenggaraan makanan di sekolah dilakukan sebagai bentuk kegiatan dari Pendidikan dasar untuk siswa dan mampu menyumbang sebesar 30% dari total kebutuhan kalori anak (Jomaa et al., 2020). Namun, dalam implementasinya masih ditemukan permasalahan sisa makanan. Salah satu faktor yang diduga mempengaruhi adalah tingkat kepuasan pelayanan, termasuk variasi menu, cara penyajian, ketepatan waktu, dan kebersihan alat makan. Beberapa laporan menemukan tingginya nilai sisa makan di sekolah. Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh (Utami, 2016) di SDIB An- Nisa Semarang menunjukkan bahwa sisa makanan sebanyak 51,4%. Pada penelitian lainnya (Sari, 2016) menunjukkan bahwa masih dijumpai sisa makanan pada siswa kelas VIII SMP IT IQRA Kota Bengkulu meliputi nasi 45,3%, lauk nabati 60,4%, lauk hewani 81,1% dan sayuran 66,6%.

Dampak sisa makanan yang tidak dihabiskan berkisar antara 10- 20% dari total makanan yang disajikan di sekolah dan berpotensi menjadi limbah makanan. Namun, dampak yang lebih signifikan dari sisa makanan bukan hanya sekedar limbah, melainkan berkurangnya asupan zat gizi yang seharusnya diperoleh oleh siswa (Indraswati, 2020). Asupan gizi yang tidak memadai dapat berdampak pada status gizi anak, yang pada akhirnya berpengaruh terhadap kemampuan akademik mereka. Hal ini disebabkan oleh peran zat gizi dalam mendukung fungsi otak, termasuk daya ingat, konsentrasi, serta kecepatan berpikir (Simbolon, 2015). Kekurangan zat gizi esensial, seperti zat besi, protein, dan asam lemak omega-3, dapat menghambat perkembangan sel-sel otak dan menurunkan performa kognitif. Siswa yang mengalami malnutrisi akan mengalami perubahan metabolisme tubuh, yang berpengaruh terhadap fungsi otaknya. Dampak jangka panjang dari malnutrisi ini meliputi keterlambatan perkembangan IQ, kesulitan dalam memahami pelajaran, serta penurunan motivasi belajar (Masrikhiyah, 2020).

Terdapat 2 faktor utama terjadinya sisa makan siang pada anak, yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Beberapa faktor internal sisa makan siang meliputi usia, jenis kelamin, nafsu makan, kebiasaan makan, dan kebosanan sedangkan faktor eksternal meliputi suasana lingkungan, penampilan serta tingkat kepuasan yang terdiri dari 5 komponen yaitu variasi menu, cara penyajian, ketepatan waktu, kebersihan alat dan perilaku petugas (Aritonang, 2014). Pada penelitian Khusna (2017) di Pesantren KH. Mas Mansur UMS menunjukkan bahwa 65,5% santri kurang puas terhadap makanan yang disajikan karena warna sayuran kurang menarik dan cara pengolahan pada menu makanan kurang bervariasi. Hal ini menunjukkan bahwa aspek visual dan variasi dalam penyajian makanan memiliki peran penting dalam membentuk persepsi kepuasan terhadap makanan. Berdasarkan uraian diatas penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan pelayanan dengan sisa makan siang anak sekolah dasar.

2. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode observational analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Responden terdiri dari siswa sekolah dasar kelas 4 dan 5 di dua sekolah dasar Kabupaten Sleman, yang berjumlah 70 siswa. Teknik sampling yang digunakan adalah teknik Purposive Sampling. Kriteria inklusi mencakup siswa yang terdaftar sebagai murid sekolah dasar dan duduk di kelas 4 dan 5, sedangkan kriteria eksklusi meliputi siswa/i memiliki penyakit tertentu (diabetes tipe 1, gangguan pencernaan), serta yang tidak mengkonsumsi makan siang dari sekolah. Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan etik dari Komite Etik Penelitian Universitas „Aisyiyah Yogyakarta dengan nomor :4489/KEP-UNISA/V/2025.

Data kepuasan pelayanan makanan dikumpulkan melalui kuesioner kepuasan pelayanan dengan empat indikator: variasi menu, cara penyajian, ketepatan waktu, dan kebersihan alat. Instrumen kuesioner disusun menggunakan skala Likert 1 sampai 10, angka 1 menunjukkan tingkat kepuasan yang paling rendah, dan angka 10 menunjukkan tingkat kepuasan yang paling tinggi. Responden diminta memberikan penilaian terhadap setiap pernyataan yang terdapat dalam masing-masing indikator dengan cara melingkari angka. Nilai dari masing-masing indikator dijumlahkan untuk memperoleh total skor kepuasan. Skor tersebut kemudian dikategorikan menjadi dua yaitu puas (>5) dan tidak puas (≤ 5). Data sisa makan siang diperoleh dengan menggunakan kuesioner visual Comstock, yang dilakukan selama dua hari berturut-turut. Data sisa makan dinyatakan dalam bentuk persentase, kemudian dikategorikan ke dalam dua kelompok, yaitu "bersisa" ($>10\%$) dan "tidak bersisa" ($\leq 10\%$). Data dianalisis menggunakan uji Fisher's Exact Test dengan tingkat signifikansi $p\text{-value} < 0,05$.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Karakteristik Responden

Pada penelitian ini, data yang dikumpulkan digunakan untuk menggambarkan karakteristik responden secara menyeluruh dengan tujuan untuk mengetahui karakteristik responden dalam penelitian ini yang terdiri dari siswa di dua sekolah dasar Kabupaten Sleman. Berdasarkan hasil, diperoleh karakteristik responden sebagai berikut :

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	n	%
Usia		
10 tahun	14	20
11 tahun	31	44,3
12 tahun	25	35,7
Jenis Kelamin		
Laki – laki	31	44,3
Perempuan	39	55,7
Kepuasan Pelayanan		
Puas	64	91,4
Tidak Puas	6	8,5
Sisa Makan (%)		
Bersisa	66	94,3
Tidak Bersisa	4	5,7

Sumber Data Primer 2025

Berdasarkan tabel 1 karakteristik responden, diketahui bahwa mayoritas responden berusia 11 tahun yaitu sebesar 44,3%. Usia 10 hingga 12 tahun merupakan fase transisi penting dalam masa pertumbuhan, di mana kebutuhan gizi mulai menunjukkan perbedaan antara anak laki-laki dan perempuan. Anak perempuan umumnya mengalami percepatan pertumbuhan lebih awal, dimulai pada usia 10–11 tahun, mencapai puncak pertumbuhan pada usia 12 tahun, kemudian mulai melambat pada usia 13–14 tahun, dan berhenti sekitar usia 17 tahun. Sebaliknya, anak laki-laki umumnya mulai mengalami pertumbuhan pesat pada usia 12–13 tahun, dengan puncaknya pada usia 14 tahun, lalu melambat pada usia sekitar 18 tahun. Meskipun sedang berada dalam fase pertumbuhan yang aktif, anak usia 10 hingga 12 tahun justru cenderung lebih sering menyisakan makanan dibandingkan anak usia di atas 12 tahun. Hal ini disebabkan karena pada rentang usia tersebut, anak-anak masih berada dalam tahap pembentukan kebiasaan makan, dan banyak di antara mereka yang tergolong *picky eater* atau pemilih makanan. Anak *picky eater* cenderung menolak jenis makanan tertentu, baik karena rasa, tampilan, maupun teksturnya, sehingga asupan makan menjadi tidak optimal dan menyebabkan peningkatan sisa makanan (Afifah et al., 2022).

Sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan, yaitu 55,7%, yang menunjukkan bahwa keterlibatan siswa perempuan dalam penelitian ini sedikit lebih tinggi dibandingkan siswa laki-laki. Jenis kelamin dapat menjadi salah satu faktor yang memengaruhi jumlah sisa makanan. Hal ini dikarenakan adanya perbedaan kebutuhan energi, di mana kalori basal pada perempuan cenderung lebih rendah sekitar 5–10% dibandingkan dengan laki-laki (Rachmawati dan Afidah, 2014).

Kebutuhan energi yang lebih kecil, perempuan cenderung mengonsumsi makanan dalam jumlah yang lebih sedikit, yang berpotensi menyebabkan sisa makanan jika porsi tidak disesuaikan.

Aspek kepuasan terhadap pelayanan makanan di sekolah menunjukkan hasil yang positif, di mana sebagian besar responden, yaitu sebanyak 91,4% menyatakan merasa puas terhadap layanan yang diberikan. Angka kepuasan yang tinggi ini menunjukkan bahwa secara umum pelayanan makanan di sekolah telah diterima dengan baik oleh mayoritas siswa. Dalam penelitian ini, pengukuran kepuasan pelayanan makanan dilakukan menggunakan empat indikator utama, yaitu variasi menu yang disajikan, cara penyajian makanan, ketepatan waktu penyajian, dan kebersihan alat makan. Keempat indikator tersebut dipilih karena secara langsung memengaruhi persepsi siswa terhadap kualitas layanan makanan yang mereka terima. Evaluasi menyeluruh terhadap indikator-indikator ini memberikan gambaran komprehensif mengenai faktor-faktor yang berkontribusi pada tingkat kepuasan siswa terhadap layanan makan di sekolah. Temuan ini sejalan dengan hasil penelitian Kasmawati (2019) tingkat kepuasan tinggi pada aspek variasi menu, kebersihan, dan penyajian makanan dengan persentase di atas 80%. Meskipun tingkat kepuasan terhadap berbagai aspek pelayanan makan di sekolah cukup tinggi, temuan penting yang perlu mendapat perhatian adalah tingginya persentase sisa makan siang pada anak sekolah, yakni mencapai 94,3%, sedangkan hanya 5,7% makanan yang tidak bersisa. Data ini menunjukkan bahwa sebagian besar makanan yang disediakan belum sepenuhnya habis dikonsumsi oleh siswa. Hal ini menunjukkan bahwa sisa makanan pada penelitian sebelumnya lebih rendah dibandingkan hasil penelitian ini. Tingginya sisa makan ini menjadi isu dalam penyelenggaraan makanan institusional, khususnya di lingkungan sekolah. Sisa makanan yang berlebihan tidak hanya mencerminkan ketidakefisienan dalam pengelolaan makanan, tetapi juga berdampak pada pemborosan sumber daya, baik dari sisi biaya maupun aspek lingkungan. Selain itu, tingginya sisa makan dapat menandakan adanya ketidakcocokan antara menu yang disajikan dengan preferensi atau kebutuhan gizi siswa, ataupun faktor lain seperti porsi yang kurang sesuai dan kualitas makanan yang kurang diminati. Berdasarkan penelitian sebelumnya, diketahui bahwa mayoritas sisa makan siang siswa sebanyak 83,9%, sedangkan yang tidak bersisa sebesar 21,4% karena ketidaksesuaian porsi dan waktu makan yang kurang fleksibel, sehingga siswa merasa kurang nyaman atau tidak cukup waktu untuk menghabiskan

makanan (Fazlina,2023).

3.2 Gambaran Kepuasan Pelayanan Makan Siang

Tabel 2, berikut menyajikan data mengenai tingkat kepuasan pelayanan makan siang siswa sekolah dasar. Indikator kepuasan pelayanan yang diamati mencakup variasi menu, cara penyajian, ketepatan waktu penyajian, dan kebersihan alat makan. Data ini menunjukkan persentase siswa yang merasa puas maupun tidak puas terhadap masing-masing aspek pelayanan makan siang yang diberikan.

Tabel 2. Kepuasan Pelayanan

	n	%
Kepuasan Pelayanan		
Variasi Menu		
Bervariasi	54	77,1
Tidak Bervariasi	16	22,8
Cara Penyajian		
Puas	54	77,1
Tidak Puas	16	22,8
Ketepatan Waktu		
Tepat	64	91,4
Tidak Tepat	6	8,57
Kebersihan Alat		
Baik	57	81,4
Tidak Baik	13	18,5

Sumber Data Primer 2025

Berdasarkan tabel 2, mayoritas responden (77,2%) menyatakan bahwa menu makanan yang disediakan di sekolah tergolong bervariasi. Hal ini menunjukkan bahwa penyelenggaraan makan sekolah ini telah menyajikan makanan dengan beragam jenis, baik dari segi bahan, bentuk, maupun cita rasa. Pada hari pertama, Sekolah A menyajikan menu utama berupa nasi ayam crispy dengan saus keju. Menu ini disiapkan dengan teknik pengolahan yang baik, ayam digoreng hingga mencapai tingkat kematangan sempurna, menghasilkan warna kecoklatan yang sesuai dengan karakteristik ayam goreng yang disukai anak-anak. Saus keju disajikan sebagai pelengkap yang menambah cita rasa gurih dan memperkaya tampilan visual hidangan. Pada hari kedua, Sekolah A menyajikan bakso kuah dan tahu crispy. Kuah bakso dibuat dengan kaldu bening yang dipadukan dengan sayuran seperti sawi hijau, serta tambahan bawang dan seledri segar. Kombinasi ini memberikan tampilan yang segar, bersih, serta aroma yang menggugah selera. Tahu crispy diolah dengan teknik penggorengan yang tepat untuk menghasilkan tekstur renyah di luar dan lembut di dalam. Sekolah B menyajikan nasi ayam dengan sayur sop sebagai menu hari pertama. Ayam dimasak bersama sayur sop yang terdiri dari aneka sayuran segar, memberikan keseimbangan antara sumber protein dan serat. Pada hari kedua, Sekolah B menyajikan nasi lele goreng, ikan lele diolah dengan digoreng hingga matang sempurna, memberikan rasa gurih dan tekstur yang renyah di bagian luar namun tetap lembut di bagian dalam. Kombinasi kedua menu tersebut dinilai cukup menggambarkan adanya variasi dalam penyajian makanan. Selain itu, kedua sekolah telah menerapkan siklus menu yang baik, dengan pergantian menu secara berkala setiap bulan. Penerapan siklus menu ini berkontribusi dalam menjaga keberagaman makanan yang disajikan

kepada siswa. Variasi makanan merupakan salah satu faktor penting yang memengaruhi tingkat kepuasan konsumen dalam penyelenggaraan makanan institusi. Penyelenggaraan makanan yang kurang bervariasi dapat menyebabkan kejenuhan pada siswa, yang pada akhirnya menurunkan nafsu makan dan berdampak pada peningkatan sisa makanan. Sebaliknya, variasi menu yang baik dapat meningkatkan selera makan serta kepuasan siswa terhadap pelayanan makan secara keseluruhan. Hasil ini sejalan dengan temuan Marleniwaty (2017) dalam penelitiannya di Kabupaten Kubu Raya, yang menunjukkan bahwa mayoritas responden, yaitu sebesar 63%, merasa puas terhadap variasi menu makanan yang disediakan. Sementara itu, hanya 37% responden yang menyatakan kurang puas. Penelitian tersebut dilakukan pada anak sekolah usia 16–17 tahun, yang menunjukkan bahwa keberagaman menu memiliki peran penting dalam meningkatkan tingkat kepuasan konsumsi makanan di kalangan remaja.

Aspek cara penyajian makanan, sebanyak 77,1% responden menyatakan puas. Hasil ini menunjukkan bahwa penyajian makanan oleh pihak penyelenggara layanan makan di sekolah telah sesuai dengan harapan dan ekspektasi sebagian besar siswa. Di Sekolah A dan B, metode penyajian yang digunakan adalah sistem prasmanan dan disajikan secara tertata seperti nasi, lauk-pauk dan sayur diletakkan secara terpisah pada tempat yang berbeda. Melalui metode ini, siswa memiliki kesempatan untuk memilih sendiri porsi makanan yang diinginkan sesuai dengan selera dan kebutuhan masing-masing. Cara penyajian ini dinilai efektif dalam mendorong kemandirian siswa, karena siswa hanya mengambil jenis dan jumlah makanan yang mereka kehendaki. Selain itu, penyajian secara prasmanan juga memungkinkan makanan tersaji dengan lebih tertata dan menarik secara visual, yang turut berkontribusi terhadap meningkatnya kepuasan siswa terhadap layanan makan di sekolah. Kepuasan yang tinggi pada aspek penyajian mengindikasikan bahwa tidak hanya rasa dan variasi makanan yang penting, tetapi juga tata cara dan penampilan saat penyajian memainkan peran signifikan dalam persepsi kualitas layanan makan. Selain itu, kepuasan terhadap cara penyajian juga berkaitan erat dengan persepsi terhadap porsi makan yang diberikan. Ketika penyajian dilakukan dengan baik, siswa akan merasa lebih nyaman, tertarik untuk mengonsumsi makanan yang disediakan, dan pada akhirnya akan meningkatkan tingkat kepuasan serta menurunkan risiko sisa makanan. Sejalan dengan penelitian oleh Nurjaya et al. (2019) di SMPIT Al-Fahmi, Palu, yang menyebutkan bahwa penyajian makanan yang rapi, bersih, dan menarik secara signifikan memengaruhi kepuasan siswa, dengan lebih dari 87% siswa menyatakan puas terhadap kebersihan makanan dan 89,5% puas terhadap penampilannya. Penelitian tersebut menekankan bahwa cara penyajian yang baik turut meningkatkan persepsi positif siswa terhadap makanan meskipun menunya sederhana.

Ketepatan waktu penyajian makanan merupakan salah satu komponen penting dalam layanan makan institusional, termasuk di lingkungan sekolah. Berdasarkan hasil penelitian ini, diketahui bahwa sebagian besar responden (91,4%) menyatakan bahwa makanan disajikan tepat waktu. Berdasarkan hasil observasi, waktu penyajian makanan di Sekolah A dan Sekolah B telah disesuaikan dengan jadwal istirahat siswa, sehingga pelaksanaan kegiatan makan berlangsung secara teratur dan tidak mengganggu kegiatan pembelajaran. Di kedua sekolah, kegiatan makan dilaksanakan setelah para siswa menunaikan salat Dzuhur secara berjamaah. Waktu pelaksanaan makan siang berlangsung dalam rentang pukul 12.30 hingga 13.00 WIB. Sebelumnya, persiapan makan telah dilakukan 30 menit sebelum pelaksanaan makan siang. Penyesuaian waktu penyajian yang tepat ini juga berperan dalam menciptakan lingkungan makan yang kondusif, di mana siswa dapat menikmati makanan dengan tenang, tanpa terburu-buru, dan dalam suasana yang tertib. Temuan ini menunjukkan bahwa jadwal makan siang telah dijalankan secara konsisten oleh penyelenggara layanan makan, dan menjadi salah satu aspek yang mendukung kepuasan siswa terhadap layanan yang diberikan. Pendistribusian makanan di kedua sekolah yang diteliti telah disesuaikan dengan jam istirahat siswa, sehingga memungkinkan siswa untuk mengonsumsi makanan dalam waktu yang tepat tanpa harus tergesa-gesa atau menunggu terlalu lama.

Keselarasan antara jadwal penyajian dan waktu istirahat memberikan ruang yang cukup bagi siswa untuk menikmati makanan dengan tenang, yang pada akhirnya dapat berdampak positif terhadap asupan makan. Ketepatan waktu penyajian makanan berkaitan erat dengan disiplin operasional layanan makanan, yang berdampak langsung pada persepsi efisiensi dan kualitas pelayanan. Saat makanan disajikan tepat waktu, peserta didik memiliki cukup waktu untuk makan tanpa mengganggu aktivitas pembelajaran selanjutnya. Sebaliknya, keterlambatan dalam penyajian dapat menimbulkan ketidaknyamanan, menurunkan selera makan siswa. Berdasarkan penelitian sebelumnya oleh Telisa et al (2023) di MAN 3 Palembang menunjukkan bahwa meskipun sebagian besar aspek penyajian seperti rasa dan kebersihan telah terpenuhi, masih terdapat keluhan pada waktu penyajian yang kadang tidak konsisten, terutama saat akhir pekan. Konteks ini, penelitian saat ini memberikan nilai lebih karena menunjukkan bahwa institusi berhasil menjaga konsistensi waktu penyajian secara lebih baik, sebagaimana dinyatakan oleh 91,4% siswa.

Selanjutnya, terkait dengan kebersihan alat makan, hasil penelitian menunjukkan bahwa sebanyak 81,4% responden menyatakan bahwa alat makan yang digunakan dalam kondisi baik dan bersih. Temuan ini menunjukkan bahwa mayoritas siswa merasa bahwa kebersihan alat makan sudah terjaga dengan baik, tetapi masih terdapat sebagian kecil yang menganggap kebersihan alat makan perlu mendapat perhatian lebih. Hasil observasi yang dilakukan selama penelitian mendukung pernyataan bahwa kebersihan alat makan di sekolah A dan B secara umum telah dijaga dengan baik. Peralatan makan seperti piring dan sendok disimpan dalam kondisi bersih dan tertata rapi di dalam wadah tertutup (box), yang berfungsi melindungi alat makan dari paparan debu, serangga, maupun kontaminan lainnya sebelum digunakan. Hal ini menunjukkan adanya upaya dari pihak penyelenggara dalam memastikan standar kebersihan yang sesuai dengan prinsip sanitasi makanan. Kebersihan alat makan merupakan faktor penting yang sangat memengaruhi persepsi siswa terhadap kualitas layanan makan di sekolah. Alat makan yang bersih tidak hanya berkontribusi pada kesehatan dan kenyamanan konsumen, tetapi juga meningkatkan kepercayaan siswa terhadap penyelenggaraan makanan institusional. Sebaliknya, alat makan yang kurang bersih dapat menjadi sumber kontaminasi dan berpotensi menurunkan tingkat kepuasan siswa terhadap pelayanan makan secara keseluruhan. Hasil ini sejalan dengan penelitian oleh Aslinda (2019), yang menemukan bahwa kebersihan makanan dan alat makan memiliki pengaruh signifikan terhadap kepuasan siswa, di mana lebih dari 87% siswa menyatakan puas terhadap kebersihan yang terjaga. Penelitian tersebut menekankan bahwa kebersihan adalah salah satu indikator utama dalam penilaian kualitas layanan makan.

3.3 Hubungan tingkat kepuasan dengan sisa makan

Berdasarkan hasil yang disajikan dalam tabel 3, diketahui bahwa mayoritas siswa yang merasa puas terhadap pelayanan makan siang justru tetap menyisakan makanan sebesar 88,5%. Sedangkan siswa yang puas tetapi tidak menyisakan makanan sebesar 2,86%.

Tabel 3. Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan dengan Sisa Makan Siang Anak Sekolah Dasar

Tingkat Kepuasan	Bersisa		Tidak Bersisa		Total		p-value
	n	%	n	%	n	%	
Puas	61	95,3	3	4,7	64	91,4	0,307
Tidak Puas	5	83,3	1	16,7	6	8,57	

Sumber Data Primer 2025

Hasil analisis menunjukkan bahwa tidak terdapat hubungan antara tingkat kepuasan terhadap

pelayanan makan siang dengan sisa makan pada siswa sekolah dasar (p -value = 0,307). Hasil ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Semedi (2013) dan Alivia (2024) yang menyatakan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pelayanan terhadap sisa makanan, dengan diperoleh nilai $p = 0,000$. Tingkat kepuasan yang tinggi ini mencakup berbagai aspek, seperti variasi menu, cara penyajian, ketepatan waktu, dan kebersihan peralatan makan. Meskipun sebagian besar siswa merasa puas terhadap pelayanan makan siang di sekolah, hal tersebut tidak menjamin bahwa siswa tidak akan menyisakan makanan. Ketika layanan makan diselenggarakan dengan baik dan memenuhi ekspektasi siswa, hal ini akan menimbulkan persepsi positif terhadap makanan yang disajikan. Persepsi ini kemudian mendorong peningkatan selera makan dan kenyamanan saat mengonsumsi makanan, sehingga anak cenderung lebih antusias untuk menghabiskan makanannya. Sebaliknya, jika pelayanan yang diterima tidak memuaskan, misalnya makanan tidak bervariasi, penyajian kurang menarik, atau alat makan kurang bersih maka siswa dapat kehilangan minat, merasa tidak nyaman, dan akhirnya cenderung meninggalkan makanan atau menyisakan sebagian besar porsinya. Kepuasan terhadap pelayanan juga berkaitan erat dengan aspek psikologis anak, seperti perasaan dihargai dan diperhatikan. Ketika siswa merasa bahwa layanan makan diberikan dengan baik dan mempertimbangkan kebutuhan serta preferensi mereka, maka mereka akan memiliki keterlibatan emosional yang lebih kuat terhadap kegiatan makan di sekolah. Hal ini dapat menumbuhkan sikap positif terhadap makanan yang disediakan dan meningkatkan kepatuhan dalam mengonsumsi makanan secara tuntas (Jomaa, 2011). Namun demikian, terdapat penelitian yang sejalan yaitu penelitian (Anggoro, 2019) dan (Gusfa, 2019) yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan antara kepuasan dengan sisa makan dengan nilai $p > 0,05$. Ketidakhubungan dalam penelitian ini disebabkan oleh sistem pengambilan makanan yang diterapkan di kedua sekolah dasar, yaitu dengan metode prasmanan. Sistem prasmanan memungkinkan peserta didik untuk mengambil makanan secara bebas sesuai keinginan tanpa adanya kontrol terhadap jumlah makanan yang diambil. Kondisi ini berpotensi menyebabkan siswa/i mengambil makanan dalam jumlah yang melebihi kapasitas konsumsi mereka, sehingga berdampak pada meningkatnya jumlah sisa makanan, meskipun mereka merasa puas terhadap layanan makanan yang diberikan. Sejalan dengan studi oleh Rahayu et al. (2021) yang meneliti sistem layanan makanan di SMP dengan metode prasmanan. Mereka menemukan bahwa meskipun siswa mengaku puas terhadap pelayanan makan, tingkat sisa makanan tetap tinggi (rata-rata 78%), dan penyebab utama adalah ketidaksesuaian porsi dengan kemampuan makan, karena tidak ada batasan dalam pengambilan makanan. Selain itu, faktor lain yang turut memengaruhi hasil ini adalah belum adanya standar baku atau nilai ambang batas terkait jumlah sisa makan siang pada anak sekolah dasar. Faktor lainnya memengaruhi tingginya sisa makan siang di sekolah adalah siswa membawa bekal dari rumah, meskipun pihak sekolah telah menyediakan layanan makan siang secara rutin. Tidak adanya regulasi sekolah terkait membawa bekal. Kondisi ini berdampak langsung pada konsumsi makan siang yang disediakan oleh sekolah, banyak siswa memilih untuk mengonsumsi bekal pribadi dan hanya sedikit atau tidak menyentuh makanan sekolah, yang pada akhirnya menyebabkan tingginya tingkat sisa makanan. Sejalan dengan penelitian di beberapa SD di Yogyakarta yang menyebutkan bahwa 60% siswa yang membawa bekal dari rumah cenderung tidak menghabiskan makanan sekolah, dan alasan utama yang diberikan adalah "sudah kenyang" atau "lebih suka makanan dari rumah" (Utami et al, 2020).

4. KESIMPULAN

Besar siswa menyatakan puas terhadap pelayanan makan siang (91,4%), tetapi masih memiliki sisa makanan yang tinggi (94,3%). Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat

kepuasan pelayanan dengan sisa makan siang pada anak sekolah dasar. Sebaiknya pihak sekolah dan penyedia makanan dapat melakukan monitoring dan evaluasi menu secara berkala guna menurunkan tingkat sisa makanan agar penelitian selanjutnya dapat menganalisis faktor lain yang mempengaruhi sisa makan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Afifah, C.A.N., Ruhana, A., Dini, C.Y., & Pratam, S.A. (2022). Buku ajar gizi dalam daur kehidupan.
- [2] Alivia D.S, dan Lilia F.F. (2024) Hubungan Kualitas Makanan dan Tingkat Pelayanan terhadap Sisa Makanan Santri di Pondok Pesantren Al-Mubarakah. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat* 3(4), 882-830.
- [3] Aritonang. (2012). Penyelenggaraan Makanan (Manajemen Sistem) Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Jakarta:
- [4] Dongaran, M., Simanjuntak, R., & Marpaung, D. (2018). Hubungan Kepuasan Pelayanan dengan Sisa Makanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan*, 9(2), 55–61.
- [5] Dwi Utami, Noviana. (2023). Pemberian buku saku “Bekal sehat, tubuh kuat” sebagai panduan bagi orang tua dalam praktik memberikan bekal makanan siswa sekolah dasar (Skripsi). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- [6] Harnum, S. (2023). Hubungan Kepuasan Pelayanan Gizi terhadap Sisa Makanan pada Tenaga Kesehatan di Rumah Sakit Darurat Corona Wisma Atlet Kemayoran. 15(2), 61-66.
- [7] Hima, F. (2019). Hubungan peran keluarga dan penampilan makan dengan sisa makan pasien pada menu makanan lunak di RSUD Dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- [8] Jomaa, L.H., McDonnell, E., & Probart, C. (2011). Program pemberian makanan sekolah di negara-negara berkembang: dampak pada kesehatan anak dan hasil pendidikan. *Nutrition Reviews*, 69(2), 83–98.
- [9] Marfuah, D., Wardana, A. S., & Anggraeni, H. T. N. (2023). Hubungan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan terhadap Sisa Makanan di Afif Catering Surakarta. *Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 19(2), 119–126.
- [10] Marlenywati, M., Saleh, I., & Lestari, P. (2017). Gambaran asupan zat gizi makro dan mikro, sisa makanan, status gizi dan tingkat kepuasan mutu hidangan santri pada sistem penyelenggaraan makanan (studi di Sekolah Menengah Atas Islam Terpadu Al-Fityan Kabupaten Kuburaya). *Jumantik*, 4(2), 1–10. <https://doi.org/10.29406/jjum.v4i2.860>
- [11] Masrikhiyah, R., & Octora, M.I. (2020). Pengaruh Kebiasaan Sarapan dan Status Gizi Remaja terhadap Prestasi Belajar. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 2(1), 23– 27. <https://doi.org/10.46772/jigk.v2i01.256>
- [12] M. Velawati, H. S. Kusuma, A. R. Fitriyanti, and Hagnyonowati, “Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang,” *Pros. Semin. Nas. UNIMUS*, vol. 4, pp. 1147–1160
- [13] Nurjaya, W., Aslinda, & Kasmawati. (2020). Tingkat kepuasan siswa terhadap menu makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu 2019. *Svasta Harena Jurnal Ilmiah Gizi*, 1(1), 31–36. <https://doi.org/10.33860/shjig.v1i1.114>
- [14] Raditya, I. P. (2019). Hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan pasien di ruang rawat inap anak RSAL DR. Ramelan Surabaya (Skripsi). Poltekkes Kemenkes Surabaya.

- [15] Rachmawati, I., & Afridah, W. (2016). Mutu Pelayanan Gizi dengan Tingkat Kepuasan Pasien. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*. Universitas NU Surabaya.7(2)
- [16] Rahmawati, N. (2018). Tingkat kepuasan santri terhadap kualitas dan layanan makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta (Skripsi). Universitas Negeri Yogyakarta.
- [17] R. T. Anggoro. (2019). Gambaran asupan makanan, status gizi, status hidrasi dan tingkat kepuasan santri di Pondok Pesantren Mathla'Ul Anwar Kota Pontianak (Skripsi).
- [18] Sari, D.N. (2016). Hubungan higiene perorangan dengan sisa makan siang pada siswa- siswi kelas VIII SMP IT Iqra' Kota Bengkulu. K. (Skripsi). Politeknik Kesehatan Bengkulu.
- [19] Semedi, P., Kartasurya, M. I., & Hagnyonowati, H. (2013). Hubungan kepuasan pelayanan makanan rumah sakit dan asupan makanan dengan perubahan status gizi pasien (Studi di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak). *Jurnal Gizi Indonesia*, 2(1), 32–41
- [20] Simbolon, B., Siagian, A., & Siregar, M. (2015). Hubungan Antara Kebiasaan Makan Pagi dan Status Gizi dengan Prestasi Belajar Pada Anak di SD Negeri 096132 Parapat Kecamatan
- [21] Girsang Sipangan Bolon Kabupaten Simalungun Tahun 2014. *Gizi, Kesehatan Reproduksi, dan Epidemiologi*, 1.
- [22] Telisa, I., Hartati, Y., & Siregar, A. (2023). Tingkat kepuasan terhadap cita rasa dan penampilan makanan pada penyelenggaraan makanan di asrama. *Jurnal Pustaka Padi*, 2(3).
- [23] Utami, W.D. (2016). Perbedaan sisa makanan dan daya terima makan siang anak kelas 4–5 SD Islam Bilingual An-Nissa dan Yayasan Pendidikan Islam SD Nasima Kota Semarang. (Skripsi). Universitas Muhammadiyah Semarang.
- [24] Velawati, M., Kusuma, H. S., Fitriyanti, A. R., & Hagnyonowati, H. (2021). Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4, 1147– 1160.
- [25] Zenebe, M., Gebremedhin, S., Henry, C.J., & Regassa, N. (2018). School feeding program has resulted in improved dietary diversity, nutritional status and class attendance of school children. *Italian Journal of Pediatrics*, 44(1), 16. <https://ijponline.biomedcentral.com/articles/10.1186/s13052-018-0449-1>