

KARYA TULIS ILMIAH

**VARIASI MENU, CITA RASA,
DAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN
PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS (MBG)
SISWA SMP NU ASSALAFIE
UNGGULAN CIREBON**



**NAILI SHOFIYAH
NIM. P2.06.31.2.23.080**

**PROGRAM STUDI DIII GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**

KARYA TULIS ILMIAH

**VARIASI MENU, CITA RASA,
DAN TINGKAT KEPUASAN MAKANAN
PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS (MBG)
SISWA SMP NU ASSALAFIE
UNGGULAN CIREBON**



**NAILI SHOFIYAH
NIM. P2.06.31.2.23.080**

**PROGRAM STUDI D III GIZI CIREBON
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2026**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena atas rahmat dan hidayah-Nya penulis mampu menyusun Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “Variasi Menu, Cita Rasa, dan Tingkat Kepuasan Makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Siswa SMP NU Assalafie Unggulan Cirebon”.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini diajukan sebagai syarat untuk melaksanakan tugas akhir. Dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini penulis mendapatkan bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep
2. Ketua Jurusan Program Studi Gizi Bapak Sumarto, STP, MP
3. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si
4. Dosen Pembimbing Ibu Uun Kunaepah S,ST, M.Si yang telah memberikan motivasi, saran, solusi, dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah tepat pada waktunya.
5. Dosen Penguji I Bapak Sholichin, SP, MT Dosen Penguji II Bapak H. Arif Fachrudin, S.Gz Dietisien, MM yang telah memberikan bimbingan, masukan dan saran atas Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Kepala Sekolah SMP NU Assalafie Unggulan Bapak Aditya Muhamad Tarsidi, S.Pd
7. Seluruh Dosen Program Studi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan dan ilmu yang bermanfaat dalam perjalanan studi penulis.
8. Orang tua tercinta Bapak Ahmad Saehu dan (Almh.) Ibu Marhamah yang telah memberikan dukungan dan do'a kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini hingga selesai.
9. Kepada adik-adik tercinta Saihah Nuriyah dan Hammad Wafa.
10. Sahabat Group “Kebakaran” (Icha, Khoi, Thalita, Shelma, Abdul) atas segala dukungan dan pemantik semangat penulis dalam menulis Tugas Akhir ini.

11. Sahabat saya Prisilia Hadi, Fajriyah Aeni, Nabilah Tofani, Iqlima Anindia Halimatussa'diyah, Suci AL dan Uju Jumaroh yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
12. Rekan-rekan seperjuangan Angkatan 14 Prodi Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.
13. *Last but not least* kepada diri sendiri yang telah berani untuk memulai, bertahan dalam mengerjakan, dan menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan semampu dan sekuat tenaga.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Cirebon, 3 Juni 2026

Naili Shofiyah

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRACT	xiv
ABSTRAK	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Peneliti	4
2. Siswa SMP NU Assalafie Unggulan.....	5
3. SPPG Ciwaringin Babakan 2	5
4. Kampus Program Studi D III Gizi Cirebon.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.....	6
2. Program Makan Bergizi Gratis di Sekolah	6

3. Menu	12
4. Variasi Menu.....	13
5. Cita Rasa	14
6. Tingkat Kepuasan Konsumen	16
B. Kerangka Teori.....	18
C. Kerangka Konsep	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Jenis Penelitian.....	20
B. Waktu dan Tempat Penelitian	20
C. Populasi dan Sampel	20
1. Populasi.....	20
2. Sampel.....	21
D. Teknik <i>Sampling</i>	21
E. Variabel dan Definisi Operasional.....	22
1. Variabel Penelitian	22
2. Definisi Operasional.....	23
F. Jenis dan Sumber Data.....	25
1. Data Primer	25
2. Data Sekunder	25
G. Instrumen penelitian.....	25
H. Pengolahan data.....	26
I. Analisis Data.....	29
J. Tahap penelitian	30
1. Persiapan	30
2. Pelaksanaan	30
3. Tahap akhir.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	31
A. Hasil	31
1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	31

2. Gambaran Umum Sampel	32
3. Penilaian Variasi Menu	33
4. Penilaian Cita Rasa	33
5. Tingkat Kepuasan Siswa	45
B. Pembahasan	46
1. Penilaian Penilaian Variasi Menu	46
2. Penilaian Cita Rasa	46
3. Tingkat Kepuasan Siswa	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

	halaman
Tabel 1 Standar Gizi Siswa SMP dalam Program MBG Menu Makan Siang Terhadap Kecukupan Gizi Sehari	9
Tabel 2 Standar Makanan Siswa SMP sederhana untuk makan siang.....	10
Tabel 3 Definisi Operasional	23
Tabel 4 Siklus Menu	32
Tabel 5 Distribusi Frekuensi Penilaian Variasi Menu	33
Tabel 6 Distribusi Frekuensi Penilaian Cita Rasa Hari Ke-1,2,3,4,5.....	33
Tabel 7 Distribusi Frekuensi Penilaian Warna Makanan Hari Ke- 1,2,3,4,5.....	35
Tabel 8 Distribusi Frekuensi Penilaian Bentuk Makanan Hari Ke-1,2,3,4,5.....	37
Tabel 9 Distribusi Frekuensi Penilaian Aroma Makanan Hari Ke-1,2,3,4,5	39
Tabel 10 Distribusi Frekuensi Penilaian Tekstur Makanan Hari Ke-1,2,3,4,5.....	41
Tabel 11 Distribusi Frekuensi Penilaian Rasa Makanan Hari Ke-1,2,3,4,5	43
Tabel 12 Tingkat Kepuasan Siswa	45

DAFTAR GAMBAR

	halaman
Gambar 1 Kerangka Teori.....	18
Gambar 2 Kerangka Konsep	19

DAFTAR LAMPIRAN

	halaman
Lampiran 1 Naskah Penjelasan Penelitian	55
Lampiran 2 Formulir Persetujuan menjadi Responden.....	56
Lampiran 3 Lembar Kuesioner Responden.....	57
Lampiran 4 <i>Dummy</i> Tabel.....	60
Lampiran 5 Dokumentasi.....	69

ABSTRACT

Variety of Menu Items, Flavors, and Satisfaction Levels with the Food Provided by the Free Nutritious Meal Program (MBG) for Students at NU Assalafie Unggulan Junior High School in Cirebon

By: Naili Shofiyah¹, Uun Kunaepah²

Background: The Free Nutritious Meals Program (MBG) is a government program launched in 2025 to improve students' nutritional status. The success of this program depends on the level of satisfaction among beneficiaries, which is influenced by the variety of the menu and the taste of the food served. **Objective:** To determine the menu variety, taste, and satisfaction levels regarding the MBG program meals among students at SMP NU Assalafie Unggulan Cirebon. **Method:** A quantitative study using a cross-sectional approach was conducted on 34 students in grades 7–9 over 5 days in January 2026. Data collection utilized questionnaires assessing menu variety, flavor (color, shape, aroma, texture, taste), and satisfaction levels. Data were analyzed univariately using frequency distributions. **Results:** 64.7% of respondents rated the menu as varied, while 35.3% rated it as less varied due to the repetition of food ingredients. The best taste rating was achieved on the second day (70.6% rated it good), while the lowest was on the fourth day (61.8% rated it less than good). Vegetable components consistently received a “fair” taste rating (50–76.5%) on all days. Satisfaction levels showed that 50% of respondents were somewhat satisfied, 26.5% were very satisfied, and 23.5% were satisfied. **Conclusion:** All students fell into the positive satisfaction category; however, there is still room for improvement in menu variety and taste, particularly regarding vegetable and plant-based side dish components. **Keywords:** Free Nutritious Meal Program, menu variety, flavor, student satisfaction, institutional food service

¹ Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

² Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

ABSTRAK

Variasi Menu, Cita Rasa, dan Tingkat Kepuasan Makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) Siswa SMP NU Assalafie Unggulan Cirebon

Oleh: Naili Shofiyah¹, Uun Kunaepah²

Latar Belakang: Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan program pemerintah yang diluncurkan tahun 2025 untuk meningkatkan status gizi siswa. Keberhasilan program ini ditentukan oleh tingkat kepuasan penerima manfaat, yang dipengaruhi oleh variasi menu dan cita rasa makanan yang disajikan. **Tujuan:** Mengetahui variasi menu, cita rasa, dan tingkat kepuasan makanan program MBG siswa SMP NU Assalafie Unggulan Cirebon. **Metode:** Penelitian kuantitatif dengan pendekatan *cross-sectional* dilakukan terhadap 34 siswa kelas 7-9 selama 5 hari di bulan Januari 2026. Pengumpulan data menggunakan kuesioner penilaian variasi menu, cita rasa (warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa), dan tingkat kepuasan. Data dianalisis secara univariat menggunakan distribusi frekuensi. **Hasil:** Sebanyak 64,7% responden menilai menu bervariasi, namun 35,3% menilai kurang bervariasi akibat pengulangan bahan makanan. Penilaian cita rasa terbaik diraih menu hari ke-2 (70,6% baik), terendah hari ke-4 (61,8% kurang baik). Komponen sayur konsisten mendapat penilaian rasa cukup (50-76,5%) di semua hari. Tingkat kepuasan menunjukkan 50% responden cukup puas, 26,5% sangat puas, dan 23,5% puas. **Kesimpulan:** Seluruh siswa berada pada kategori kepuasan positif, namun masih terdapat ruang peningkatan pada variasi menu dan cita rasa, terutama komponen sayur dan lauk nabati.

Kata Kunci: Program Makan Bergizi Gratis, variasi menu, cita rasa, kepuasan siswa, penyelenggaraan makanan institusi

¹ Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

² Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya