

KARYA TULIS ILMIAH

**Gambaran Penyelenggaraan  
Produksi, Pemberian, Dan Daya  
Terima Makan Bergizi Gratis (MBG)  
di Dapur SPPG Drajat Kesambi 03  
dan SMKN 1 Kota Cirebon**



**Rabbani Setiyawan**

**NIM P2.06.31.2.23.042**

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

KARYA TULIS ILMIAH

**Gambaran Penyelenggaraan  
Produksi, Pemberian, Dan Daya  
Terima Makan Bergizi Gratis (MBG)  
di Dapur SPPG Drajat Kesambi 03  
dan SMKN 1 Kota Cirebon**



**Rabbani Setiyawan**

**NIM P2.06.31.2.23.042**

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

# Gambaran Penyelenggaraan Produksi, Pemberian, Dan Daya Terima Makan Bergizi Gratis (MBG) Di Dapur SPPG Kesambi Drajat 03 dan SMKN 1 Kota Cirebon

Rabbani Setiyawan<sup>1</sup>, Wiwit Estuti<sup>2</sup>

## ABSTRAK

**Latar Belakang:** Program Makan Bergizi Gratis (MBG) adalah intervensi strategis untuk meningkatkan gizi dan performa belajar anak usia sekolah. Keberhasilan program ini sangat bergantung pada kualitas produksi di dapur penyedia, mekanisme pemberian di sekolah, serta tingkat daya terima siswa terhadap makanan yang disajikan. **Tujuan:** Memberikan gambaran komprehensif mengenai proses produksi, pemberian, dan daya terima siswa terhadap menu MBG di Dapur SPPG Drajat Kesambi 03 dan SMKN 1 Kota Cirebon. **Metode:** Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan desain studi kasus. Sampel berjumlah 106 siswa kelas X Teknik Otomotif SMKN 1 Kota Cirebon yang dipilih melalui stratified random sampling. Data dikumpulkan melalui observasi (*checklist*) untuk tahapan produksi dan pemberian, serta metode Visual Comstock untuk mengukur sisa makanan. **Hasil Pembahasan:** Proses produksi di dapur berjalan baik (skor 92,5%), meskipun terdapat ketiadaan pelabelan bahan mentah dan pencatatan suhu. Distribusi berjalan tepat waktu, namun pelaksanaannya sangat lemah pada intervensi perilaku seperti tidak adanya kebiasaan cuci tangan dan minimnya pendampingan guru. Daya terima menunjukkan porsi habis tertinggi pada buah (93,1%) dan lauk hewani (87%), sedangkan penolakan tertinggi terjadi pada sayur (23,6% utuh) dan lauk nabati (15,3% utuh). **Kesimpulan:** Secara operasional penyelenggaraan MBG sudah berjalan baik, namun masih memerlukan perbaikan pada manajemen bahan baku dapur, edukasi higiene di sekolah, dan evaluasi daya terima hidangan nabati. **Saran:** Pihak dapur perlu menerapkan sistem pelabelan dan memodifikasi resep nabati agar lebih menarik bagi remaja. Pihak sekolah juga diharapkan mendorong para guru untuk aktif mengedukasi gizi dan membiasakan siswa mencuci tangan.

**Kata Kunci:** Makan Bergizi Gratis, Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima, Visual Comstock, Sisa Makanan

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi DIII Gizi Cirebon, Politeknik Kesehatan Tasikmalaya

<sup>2</sup>Dosen Program Studi DIII Gizi Cirebon, Politeknik Kesehatan Tasikmalaya

**Description of the Production Management, Distribution, and Acceptability of  
Makan Bergizi Gratis (MBG) at the SPPG Kesambi Drajat 03 Kitchen and  
SMKN 1 Kota Cirebon**

Rabbani Setiyawan<sup>1</sup>, Wiwit Estuti<sup>2</sup>

**ABSTRACT**

**Background:** Makan Bergizi Gratis (MBG) program is a strategic intervention to improve the nutrition and learning performance of school-age children. Its success heavily depends on production quality, distribution mechanisms, and students' food acceptability. **Purpose:** To provide a comprehensive overview of the production, distribution, and student acceptability of the MBG menu at the SPPG Kesambi Drajat 03 Kitchen and SMKN 1 Kota Cirebon. **Method:** This study used a qualitative descriptive approach with a case study design. The sample consisted of 106 10th-grade Automotive Engineering students at SMKN 1 Kota Cirebon, selected via stratified random sampling. Data were collected through observation checklists for production and distribution stages, and the Visual Comstock method to measure plate waste. **Results and Discussion:** The kitchen's production process ran well (score 92.5%), despite lacking raw ingredient labeling and temperature recording. Distribution was punctual but weak in behavioral interventions, marked by the absence of handwashing habits and minimal teacher supervision. Food acceptability showed the highest complete consumption for fruit (93.1%) and animal protein (87%), while the highest rejection occurred for vegetables (23.6% completely uneaten) and plant-based protein (15.3% completely uneaten). **Conclusion:** Operationally, MBG implementation ran well but requires improvements in kitchen ingredient management, school hygiene education, and plant-based dish acceptability. **Suggestion:** The kitchen should implement a labeling system and modify plant-based recipes to be more appealing for teenagers. Schools are also expected to encourage teachers to actively educate on nutrition and habituate handwashing.

**Keywords:** Free Nutritious Meal, Food Service Management, Food Acceptability, Visual Comstock, Plate Waste

<sup>1</sup>Student of Diploma III Nutrition Study Program Cirebon, Health Polytechnic of Tasikmalaya

<sup>2</sup>Lecturer of Diploma III Nutrition Study Program Cirebon, Health Polytechnic of Tasikmalaya

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur Penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang senantiasa melimpahkan Rahmat dan hidayah-nya, sehingga penulisan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan judul “Gambaran Penyelenggaraan, Pemberian, Daya Terima di Dapur SPPG Derajat Kesambi 03 dan SMKN 1 Kota Cirebon”. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir serta menyelesaikan Program Studi Diploma III Gizi Cirebon Jurusan Gizi Cirebon Politeknik Kementrian Kesehatan Tasikmalaya.

Penulis berterima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini dan secara khusus pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Ibu Dr. Wiwit Estuti, STP, M.Si selaku Ketua program studi D III Gizi Cirebon dan juga selaku pembimbing tugas akhir yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan motivasi dalam penyusunan karya tulis ilmiah ini.
3. Ibu Uun Kunaepah, S.ST., M.Si selaku dewan penguji I yang telah membantu dan memberikan saran serta masukan dalam penyusunan tugas akhir.
4. Bapak Samuel, SKM, M.Gizi selaku dewan penguji II yang telah membantu dan memberikan saran serta masukan dalam penyusunan tugas akhir.
5. Bapak dan Ibu Dosen dan Staff Program Studi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah berkontribusi dalam memberikan ilmu pengetahuan selama masa perkuliahan.

6. Keluarga penulis yang telah mendo'akan dan memberikan dukungan semangat yang tidak pernah terputus kepada penulis dalam proses penyusunan tugas akhir.
7. Sahabat-Sahabat Penulis yang senantiasa selalu membantu penulis dalam proses pembuatan proposal ini.
8. Rekan-rekan Civitas Akademika Poltekkes Tasikmalaya Kampus Cirebon khususnya keluarga besar DIII Gizi Cirebon Angkatan ke-23.
9. Seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan tugas akhir yang tidak dapat saya sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi menjadikan tugas akhir ini menjadi lebih baik. Semoga tugas akhir ini memberikan manfaat untuk pembaca dan dapat dijadikan sebagai acuan dalam menyusun penelitian selanjutnya.

Cirebon, 2 Desember 2025



Penulis

## DAFTAR ISI

|                                                             | Halaman                             |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>                            | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>                              | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>                 | <b>iii</b>                          |
| <b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS</b> |                                     |
| <b>ILMIAH/SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS .....</b>      | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |
| <b>ABSTRAK.....</b>                                         | <b>vi</b>                           |
| <b>ABSTRACT.....</b>                                        | <b>vii</b>                          |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                  | <b>viii</b>                         |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                     | <b>x</b>                            |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                   | <b>xii</b>                          |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>                                   | <b>xiii</b>                         |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                | <b>xiv</b>                          |
| <b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>                              | <b>1</b>                            |
| <b>A. Latar Belakang .....</b>                              | <b>1</b>                            |
| <b>B. Rumusan Masalah .....</b>                             | <b>5</b>                            |
| <b>C. Tujuan Penelitian .....</b>                           | <b>5</b>                            |
| 1. Tujuan Umum .....                                        | 5                                   |
| 2. Tujuan Khusus .....                                      | 5                                   |
| <b>D. Manfaat Penelitian .....</b>                          | <b>5</b>                            |
| 1. Bagi Peneliti.....                                       | 5                                   |
| 2. Bagi Program Studi (Prodi) .....                         | 6                                   |
| 3. Bagi Dapur SPPG.....                                     | 6                                   |
| 4. Bagi Sekolah (SMKN 1 Kota Cirebon) .....                 | 7                                   |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>                         | <b>8</b>                            |
| <b>A. Tinjauan Teori.....</b>                               | <b>8</b>                            |
| 1. Program Makan Bergizi Gratis (MBG) .....                 | 8                                   |
| 2. Daya Terima Makanan .....                                | 10                                  |
| 4. Penyelenggaraan Makanan di Institusi .....               | 12                                  |
| 5. Proses Produksi Makanan MBG di Dapur SPPG.....           | 12                                  |
| 6. Proses Pemberian Makanan MBG di Sekolah .....            | 15                                  |
| 7. Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan .....           | 17                                  |
| <b>B. Kerangka Teori.....</b>                               | <b>19</b>                           |
| <b>C. Kerangka Konsep .....</b>                             | <b>20</b>                           |
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>                  | <b>21</b>                           |
| <b>A. Jenis Penelitian .....</b>                            | <b>21</b>                           |
| <b>B. Waktu Dan Tempat Penelitian.....</b>                  | <b>21</b>                           |
| 1. Waktu Penelitian .....                                   | 21                                  |
| 2. Tempat Penelitian.....                                   | 21                                  |
| <b>C. Populasi dan Sampel Penelitian .....</b>              | <b>22</b>                           |
| 1. Populasi dan Sampel.....                                 | 22                                  |
| <b>D. Variabel Dan Definisi Operasional .....</b>           | <b>25</b>                           |
| <b>E. Teknik Pengumpulan Data.....</b>                      | <b>27</b>                           |
| 1. Jenis Data.....                                          | 27                                  |
| 2. Cara Pengumpulan Data .....                              | 27                                  |

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| 3. Instrumen Penelitian.....                        | 28        |
| <b>F. Teknik Pengolahan Dan Analisis Data.....</b>  | <b>28</b> |
| 1. Teknik Pengolahan Data.....                      | 28        |
| 2. Teknik Analisis Data .....                       | 33        |
| <b>G. Tahapan Penelitian.....</b>                   | <b>33</b> |
| 1. Tahap Persiapan .....                            | 33        |
| 2. Tahap Pelaksanaan .....                          | 34        |
| 3. Tahap Akhir .....                                | 35        |
| <b>BAB VI HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b> | <b>36</b> |
| <b>A. Hasil Penelitian.....</b>                     | <b>36</b> |
| 1. Gambaran Umum Tempat Penelitian.....             | 36        |
| 2. Karakteristik Subjek.....                        | 37        |
| 3. Gambaran Penyelenggaraan Produksi .....          | 38        |
| 4. Gambaran Pelaksanaan Pemberian Makanan.....      | 38        |
| 5. Daya Terima Makanan .....                        | 39        |
| <b>B. Pembahasan.....</b>                           | <b>45</b> |
| 1. Pembahasan Produksi .....                        | 45        |
| 2. Pembahasan Pemberian .....                       | 46        |
| 3. Pembahasan Daya Terima .....                     | 47        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>             | <b>50</b> |
| <b>A. KESIMPULAN.....</b>                           | <b>50</b> |
| 1. Produksi .....                                   | 50        |
| 2. Pemberian .....                                  | 50        |
| 3. Daya Terima.....                                 | 51        |
| <b>B. SARAN.....</b>                                | <b>51</b> |
| 1. Bagi Dapur SPPG Drajat Kesambi 03.....           | 51        |
| 2. Bagi SMKN 1 Kota Cirebon.....                    | 52        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                         | <b>53</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                               | <b>55</b> |

## DAFTAR TABEL

|                                                      |                                     |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Tabel 1 Definisi Operasional.....                    | 25                                  |
| Tabel 2 Karakteristik Subjek .....                   | 37                                  |
| Tabel 3 Gambaran Penyelenggaraan Produksi.....       | 38                                  |
| Tabel 4 Gambaran Pelaksanaan Pemberian Makanan ..... | 38                                  |
| Tabel 5 Daya Terima Makanan .....                    | <b>Error! Bookmark not defined.</b> |

## DAFTAR GAMBAR

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Gambar 1 Kerangka Teori .....  | 18 |
| Gambar 2 Kerangka Konsep ..... | 20 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Lampiran 1 Naskah Penjelasan Penelitian .....   | 56 |
| Lampiran 2 Persetujuan Setelah Penjelasan ..... | 58 |
| Lampiran 3 Lembar Penilaian Produksi.....       | 59 |
| Lampiran 4 Lembar Penilaian Pemberian.....      | 63 |
| Lampiran 5 Lembar Visual Comstock.....          | 65 |