



Hubungan Kualitas Makanan dan Tingkat Pelayanan terhadap Sisa Makanan Santri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah

Alivia Dwi Shinta¹, Lilia Faridatul Fauziah²

^{1,2}Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama, Tuban, Indonesia

Email: ¹aliviashinta077@gmail.com, ²3003lili@gmail.com

Abstract

From menu design to food delivery, the execution food consists of a number of tasks. Food management is focused on customer happiness with food quality and service, and as food waste is a good indicator of customer satisfaction, it may be used to gauge how well food management is working. Finding out how meal quality and service level relate to students' food waste is the aim of this study. cross-sectional temporal approach combined with analytical research methodology. Using a stratified random sampling approach, the study's sample consisted of 112 female students, out of the total 156 respondents. Food waste is a dependent variable, while food quality and service quality are independent factors. A statistical test of spearman's correlation is used in the study analysis. According to the study's findings, the majority of female students were unhappy with the caliber of the meal and the degree of service. Regarding leftovers, the majority of female students left food in a variety of areas. There was a significant correlation between food quality and food waste, according to the findings of the food quality statistical test (p -value = 0.002 < 0.05), and between service level and food waste (p -value = 0.000 < 0.05). According to the study's findings, food waste decreases with increasing meal quality and service, whereas it increases with decreasing food quality and service.

Keywords: Food Management, Food Quality, Service Level, Food Waste.

Abstrak

Dari desain menu hingga pengiriman makanan, pelaksanaan makanan terdiri dari sejumlah tugas. Manajemen makanan berfokus pada kepuasan pelanggan dengan kualitas dan layanan makanan, dan karena limbah makanan merupakan indikator kepuasan pelanggan yang baik, hal ini dapat digunakan untuk mengukur seberapa baik kinerja manajemen makanan. Mencari tahu bagaimana kualitas makanan dan tingkat layanan berhubungan dengan limbah makanan siswa adalah tujuan dari penelitian ini. pendekatan temporal cross-sectional dikombinasikan dengan metodologi penelitian analitis. Dengan menggunakan pendekatan stratified random sampling, sampel penelitian berjumlah 112 siswi dari total 156 responden. Limbah makanan merupakan variabel terikat, sedangkan kualitas makanan dan kualitas pelayanan merupakan faktor independen. Uji statistik korelasi spearman digunakan dalam analisis penelitian. Berdasarkan temuan penelitian, sebagian besar siswi tidak puas atas kualitas makanan juga tingkat layanan yang

diberikan. Terkait sisa makanan, mayoritas siswi meninggalkan makanan di berbagai tempat. Ada korelasi yang signifikan diantara kualitas makanan dan sisa makanan, berdasarkan temuan uji statistik kualitas makanan ($p\text{-value} = 0,002 < 0,05$), dan antara tingkat pelayanan dan sisa makanan ($p\text{-value} = 0,000 < 0,05$). Berdasarkan temuan penelitian, limbah makanan berkurang seiring dengan meningkatnya kualitas dan layanan makanan, sedangkan limbah makanan meningkat seiring menurunnya kualitas dan layanan makanan.

Kata Kunci: Penyelenggaraan Makanan, Kualitas Makanan, Tingkat Pelayanan, Sisa Makanan.

PENDAHULUAN

Dari membuat menu hingga menyajikan makanan kepada pelanggan, manajemen makanan adalah serangkaian tugas yang mencakup pencatatan, pelaporan, serta evaluasi makanan guna menyediakan pola makan yang sesuai juga mencapai status kesehatan yang optimal (Ilmi, 2014). Menurut Aritonang (2014), pengelolaan makanan mencakup lebih dari sekadar perencanaan menu, penyiapan makanan, penyimpanan, dan penyajian; hal ini juga melibatkan fasilitas, peraturan perundang-undangan, anggaran, staf, peralatan, kebersihan, dan sanitasi. Pemberian makanan di sekolah meningkatkan status gizi siswa, kehadiran di sekolah, dan prestasi akademik. Pondok pesantren merupakan salah satu organisasi yang merencanakan makan (Ronitawati, dkk., 2016). Untuk menghasilkan sumber daya manusia yang berkualitas—gizi merupakan salah satu faktor yang menentukan kesehatan santri—pondok pesantren, salah satu lembaga yang melayani kebutuhan gizi santri, harus memiliki sistem pengelolaan pangan yang efektif. Dengan cara ini, siswa dapat terus menerima makanan yang mereka butuhkan saat mereka tidak berada di kelas. rumah, sistem pengelolaan yang baik, meliputi penyediaan ragam makanan yang aman dikonsumsi, memenuhi kebutuhan gizi siswa, disajikan secara estetis, tepat waktu, dengan pelayanan yang sopan, dan mempunyai penerimaan yang baik untuk mencegah terjadinya sisa makanan (Lubis, 2015). . Food waste menjadi tolok ukur kinerja pengelolaan makanan di pesantren; jika lebih besar dari 20% maka pelayanan pangan gagal (Kementerian Kesehatan RI, 2018).

Pada beberapa penelitian terkait sisa makanan di Pondok Pesantren masih menunjukkan banyaknya sisa makanan, hal ini sejalan atas penelitian Iqra Ramadhan (2015) pada Pondok Pesantren Cahaya Islam Kota Payakumbuh terdapat sisa makanan pada lauk hewani rata-rata sebesar 27.5%, dan pada sayuran sebesar 21.9%, yang artinya sisa makanan dari lauk hewani dan sayuran dikategorikan banyak karena melebihi indikator sisa makanan, dari hasil wawancara sisa makanan dikarenakan santri kurang menyukai warna makanan, tekstur, aroma, pengolahan makanan dan waktu penyajian. Pada penelitian Zaquia (2022) di Pondok Pesantren Sirojul Munir Jatiasih Bekasi juga terdapat sisa makanan dengan rata-rata sisa makanan pokok sebesar 23,4%, dan lauk nabati 24,8%, sisa makanan disebabkan karena kurangnya variasi menu yang diberikan. Penelitian Ningsih (2019) di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang terdapat sisa makanan rata-rata 20,72%, dan terbanyak terdapat pada sayuran yaitu 23,26%. Hal ini menunjukkan sisa makanan di Pondok Pesantren masih cukup tinggi.

Penyelenggaraan makanan berorientasi pada kepuasan konsumen atas kualitas makanan juga pelayanan, kepuasan konsumen dapat dilihat dari sisa makanan (Lisa E, 2014). Faktor penyebab yang memberi pengaruh daya terima atau sisa makanan yaitu faktor internal juga faktor eksternal. Beberapa faktor yang memengaruhinya tersusun dari atas faktor internal yakni kualitas makanan seperti nafsu makan, kebiasaan makan, rasa, aroma, tekstur pada makanan dan kebosanan seperti menu yang disajikan tidak bervariasi

dan terjadi pengulangan menu, sedangkan faktor eksternal yaitu pelayanan seperti sikap pelayan yaitu bagaimana sikap pelayan saat menghidangkan dan melayani konsumen, ketepatan waktu, suasana lingkungan, kebersihan pada tempat pelayanan dan alat makan(Rudolf, 2014).

Bentuk, konsistensi, ukuran, warna, rasa, dan tekstur merupakan aspek-aspek mutu pangan yang dapat diterima oleh konsumen. Mutu pangan juga merupakan mutu yang harus diperhatikan dalam produksi pangan agar dapat memenuhi harapan calon konsumen. Semakin tinggi mutu pangan, maka konsumen akan semakin puas dan tidak akan terjadi pemborosan pangan (Adinugraha & Michael, 2018: 33).

Pelayanan adalah pemberian layanan dari satu pihak kepada pihak lain. Pelayanan prima merupakan bentuk pelayanan yang paling baik. Menurut Rahmawati (2018), pelayanan prima merupakan perlakuan sebaik-baiknya kepada klien agar klien merasa puas. Konsumsi pangan konsumen sangat dipengaruhi oleh tingkat kepuasan mereka terhadap pelayanan pangan. Konsumsi pangan yang tinggi dan sedikitnya sisa pangan dipengaruhi oleh konsumen yang merasa senang terhadap pelayanan pangan (Marfuah et al., 2022). Indikasi langsung yang dapat digunakan untuk menilai keberhasilan penyelenggaraan makanan dan mengukur efektivitas menu dalam penyelenggaraan makanan adalah sisa makanan, yang menandakan bahwa penyediaan makanan kurang ideal (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013).

Berdasarkan hasil asesmen awal yang dilakukan pada September 2023, Pondok Pesantren Al-Mubarokah memiliki sistem pengelolaan makanan yang sistematis. Segala hal yang berkaitan dengan makanan santri telah direncanakan dengan matang, mulai dari pembuatan menu oleh staf kuliner, pembelian bahan makanan di pasar, pengolahan makanan, hingga penyajian. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa permasalahan, seperti menu yang kurang variatif dan kurangnya perhatian dari pramusaji, serta santri putri masih lebih banyak membuang makanan dibandingkan santri putra. Rata-rata tingkat pemborosan makanan santri putri di pondok pesantren tersebut sebesar 22%, lebih tinggi dari indikator pemborosan makanan yang hanya $\leq 20\%$. Hal ini dapat berdampak pada perkembangan dan status gizi santri putri di pondok pesantren serta efektivitas pengelolaan makanan. Berdasarkan uraian tersebut, penulis berencana untuk meneliti hubungan antara mutu dan tingkat pelayanan makanan dengan sampah makanan santri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan.

METODE

Penelitian ini ialah penelitian kuantitatif dan menggunakan desain analitik korelasional karena tidak ada perlakuan apapun yang dapat diberikan kepada responden, dengan pendekatan waktu *cross sectional*. *Cross sectional* dipilih menjadi desain penelitian ini karena dengan tujuan efisiensi waktu serta untuk melihat faktor yang berkaitan atas suatu masalah kesehatan pada satu waktu yang bersamaan. Populasi penelitian merupakan seluruh santri putri pada pondok pesantren Al-Mubarokah yang sesuai dengan kriteria inklusi, jumlah populasi pada penelitian ini berjumlah 156 santri putri, penentuan sampel memakai teknik probability sampling dan jenis proportional *stratified random sampling*. didapatkan sampel pada penelitian berjumlah 112 santri putri. Instrumen penelitian untuk variabel kualitas dan pelayanan makanan menggunakan kuesioner kepuasan konsumen dengan skala likert dan formulir *comstock* untuk variabel sisa makanan yang sudah diuji validitas juga reliabilitas. Analisa data memakai uji *correlations spearman*, dengan nilai signifikan p -value $< 0,05$.

HASIL

Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia dan Kelas Santri Putri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan

Kategori	Frekuensi	Presentase (%)
Usia		
13	36	32,1
14	27	24,1
15	49	43,8
Kelas		
VII	52	46,4
VIII	60	53,6

Atas tabel 1 diperoleh bahwasanya pada karakteristik responden sesuai usia didapatkan bahwa jumlah santri putri Al-Mubarokah lamongan yang berusia 13 tahun berjumlah 36 santri, 14 tahun berjumlah 27 santri, dan 15 tahun berjumlah 49 santri, sedangkan karakteristik responden berdasarkan kelas yaitu kelas VII berjumlah 52 dan kelas VIII berjumlah 60 santri.

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Kualitas Makanan Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan

No	Kualitas Makanan	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Sangat Tidak Puas	20	17,9
2.	Tidak Puas	85	75,9
3.	Puas	7	6,3
4.	Sangat Puas	0	0
	Jumlah	112	100

Sumber: Data Primer (2024)

Atas tabel 2 didapatkan bahwasanya mayoritas santri putri menyatakan tidak puas terhadap kualitas makanan sebesar 75,9%, sedangkan sebagian kecil santri putri menyatakan puas terhadap kualitas makanan sebesar 6,3% di Pondok pesantren Al-Mubarokah Lamongan. Penilaian kualitas makanan menggunakan kuesioner kepuasan.

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Tingkat Pelayanan Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan

No	Tingkat Pelayanan	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Sangat Tidak Puas	32	28,6
2.	Tidak Puas	62	55,4
3.	Puas	18	16,0
4.	Sangat Puas	0	0
	Jumlah	112	100

Sumber: Data Primer (2024)

Atas tabel 3 didapatkan bahwasanya mayoritas santri putri mengatakan tidak puas terhadap tingkat pelayanan sebesar 55,4%, sedangkan sebagian kecil responden menyatakan puas terhadap tingkat pelayanan sebesar 16,0% di Pondok pesantren Al-Mubarokah Lamongan. Penilaian tingkat pelayanan menggunakan kuesioner kepuasan.

Tabel 4. Distribusi Frekuensi Sisa Makanan Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan

No	Sisa Makanan	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Sedikit	35	31,3
2.	Banyak	77	68,7
	Jumlah	112	100

Sumber: Data Primer (2024)

Atas tabel 4 didapatkan bahwasanya mayoritas santri putri menyisakan makanan dengan kategori banyak sebesar 77 (68,7%). Penilaian sisa makanan menggunakan formulir *Comstock*.

Tabel 5. Hubungan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Santri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan

No.	Kualitas Makanan	Sisa Makanan				Total			
		Sedikit		Banyak		N	%	n	%
1.	Sangat Tidak Puas	7	35,0	13	65,0	20	100		
2.	Tidak Puas	22	25,9	63	74,1	85	100		
3.	Puas	6	85,7	1	14,3	7	100		
4.	Total	35	31,3	77	68,7	112	100		

Sumber: Data Primer (2024)

Tabel 5 menunjukkan bahwa di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan, sebagian besar santriwati menyatakan ketidakpuasan terhadap kualitas makanan, dengan 74,1% melaporkan sisa makanannya banyak dan 25,9% melaporkan sisa makanannya sedikit. Limbah makanan dan kualitas makanan mempunyai hubungan yang cukup besar, hal ini terlihat dari hasil uji statistik menggunakan uji korelasi Spearman terhadap kualitas makanan yang menghasilkan nilai $p = 0,002$ ($p < 0,05$). Nilai koefisien korelasi sebesar 0,285 termasuk dalam kelompok rendah.

Tabel 6. Hubungan Tingkat Pelayanan Terhadap Sisa Makanan Santri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan

No.	Tingkat Pelayanan	Sisa Makanan				Total			
		Sedikit		Banyak		N	%	n	%
1.	Sangat Tidak Puas	5	15,6	27	84,4	32	100		
2.	Tidak Puas	15	24,2	47	75,8	62	100		
3.	Puas	15	83,3	3	16,7	18	100		
4.	Total	35	31,2	77	68,8	112	100		

Sumber: Data Primer (2024)

Hasil uji statistik dengan menggunakan uji korelasi spearman menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pelayanan dengan sisa makanan, dengan tingkat pelayanan mendapat nilai $p = 0,000$ sehingga $p < 0,05$. Tabel 6 menunjukkan

bahwa hampir semua siswi menyatakan ketidakpuasan terhadap tingkat layanan, dimana 75,8% melaporkan bahwa mereka memiliki banyak sisa makanan dan 24,2% melaporkan bahwa mereka tidak puas tetapi hanya memiliki sedikit makanan yang tersisa. Nilai koefisien korelasi sebesar 0,824 termasuk dalam kategori sangat kuat.

PEMBAHASAN

Analisis Hubungan Kualitas Makanan Terhadap Sisa Makanan Santri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan

Tampilan makanan saat disajikan dan rasanya saat dikonsumsi merupakan dua komponen utama kualitas makanan, dan keduanya sama-sama penting untuk menghasilkan masakan yang memuaskan (Putri 2015). Kotler (2018) menyatakan bahwa kepuasan adalah emosi yang dialami seseorang saat mereka membandingkan kinerja suatu produk (atau hasil) yang dirasakan dengan harapan mereka; jika kinerja tersebut tidak memenuhi harapan mereka, mereka akan tidak senang; jika kinerja tersebut memenuhi harapan mereka, mereka akan merasa puas. Ketika seseorang mengalami hasil yang memenuhi harapan mereka, mereka merasa puas. Dengan demikian, tingkat antisipasi yang dimiliki seseorang terhadap hasil suatu kegiatan menentukan tingkat kenikmatannya. Seseorang dikatakan sangat puas ketika hasil suatu kegiatan melampaui harapan mereka. Seseorang dianggap puas jika hasil pekerjaannya sesuai dengan harapan mereka; namun, mereka akan merasa tidak puas jika hasilnya jauh di bawah harapan mereka.

Warna, bentuk, porsi, tekstur, dan penyajian makanan termasuk di antara komponen visual yang menimbulkan ketidaksenangan terhadap sampel. Kepuasan pasien sangat dipengaruhi oleh penyajian makanan. Meskipun makanan disiapkan dengan cita rasa yang lezat, namun jika tidak disajikan dengan baik, maka makanan tersebut tidak akan berguna karena makanan tersebut akan menggugah indera penglihatan saat disajikan, yang akan meningkatkan rasa lapar dan kepuasan terhadap makanan tersebut. Selera makan tercipta atau meningkat karena cita rasa makanan, yang meliputi aroma, rempah-rempah, konsistensi, kelembutan, dan kehangatan atau suhu yang ditransfer oleh makanan saat disajikan (Rimpork, 2019). Pandangan pelanggan terhadap makanan akan terpengaruh secara negatif oleh kualitas makanan yang buruk. Pemborosan makanan akan terjadi jika pelanggan memiliki opini yang rendah terhadap kualitas makanan yang ditawarkan dan tidak menghabiskannya (Nisa dan Farhat 2018). Kualitas makanan dengan sisa makanan, varian menu dengan sisa makanan, dan cita rasa makanan dengan sisa makanan semuanya berkorelasi secara signifikan, menurut penelitian ini dan sejumlah penelitian lainnya (Sifa, 2020; Mega, 2021; Chyntia, 2022).

Atas fakta dan teori yang dikumpulkan, peneliti menyimpulkan bahwasanya ketidakpuasan santri putri Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan terhadap kualitas makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Pertama, rasa makanan tidak sesuai dengan selera santri dikarenakan jumlah masakan yang dimasak banyak menyebabkan makanan yang dimasak kurang memuaskan, monoton, dan kurang berasa. Kedua, variasi dalam menu makanan terbatas; beberapa menu hanya terdiri dari nasi dengan lauk hewani tanpa tambahan sayuran, atau hanya nasi dengan lauk nabati tanpa lauk hewani dan sayuran. Ketiga, seringnya pengulangan menu atau penyajian makanan yang tidak sesuai dengan jadwal, khususnya pada makan pagi dengan menu seperti nasi, dadar, dan mie yang sering diulang, menyebabkan keluhan dari santri mengenai ketidakpuasan dan kebosanan, sehingga mereka kehilangan selera untuk menyantap makanan dengan baik yang menyebabkan terjadinya sisa makanan.

Menu yang baik untuk santri di pondok pesantren harus memperhatikan keseimbangan gizi. Menu tersebut wajib mengandung karbohidrat, protein, serta lemak

atas proporsi yang tepat untuk memenuhi kebutuhan nutrisi mereka. Pilihan menu yang sehat dan bergizi dapat membantu santri menjalani aktivitas sehari-hari dengan energi dan konsentrasi yang optimal. Selain itu, variasi dalam menu juga penting untuk menjaga keberagaman nutrisi dan menghindari kebosanan dalam pola makan mereka. Dengan demikian, penyusunan menu yang baik adalah kunci untuk mendukung kesehatan dan perkembangan santri di pondok pesantren.

Analisis Hubungan Tingkat Pelayanan Terhadap Sisa Makanan Santri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan

Sisa makanan bisa disebabkan atas beberapa faktor yakni faktor internal juga eksternal. Faktor internal mencakup psikis juga fisik, nafsu makan, kebiasaan makan serta jenis kelamin. Faktor eksternal mencakup sikap petugas, kebersihan tempat dan alat makan dan suasana lingkungan (Wahyuni, 2019). Analisis sisa makanan adalah salah satu metode evaluasi pelayanan makanan yang efektif. Penyebab ketidakpuasan santri terhadap pelayanan dapat bervariasi tergantung pada berbagai faktor, seperti kualitas pelayanan, kecepatan pelayanan, ketersediaan menu, dan pengalaman secara keseluruhan dalam menerima pelayanan tersebut (Anggreani, 2017).

Persepsi tentang seberapa baik manajemen layanan makanan melayani pelanggan memiliki dampak besar pada seberapa puas pelanggan dengan layanan makanan. Kebahagiaan konsumen dengan penyajian makanan ditunjukkan oleh perspektif pelanggan yang positif; di sisi lain, pandangan pelanggan yang negatif merupakan tanda ketidakpuasan (Moehyi, 2014). Penyiapan dan pengiriman makanan yang efisien, bersama dengan metode layanan yang cepat, sopan, dan penuh perhatian, merupakan komponen layanan yang baik. Layanan harus sopan dan memuaskan karena layanan yang cepat dan menyenangkan akan memengaruhi kebahagiaan pasien (Mukrie, 2014). Dewi (2018) menemukan bahwa subjek yang memiliki sedikit sisa makanan cenderung menilai tingkat kepuasan mereka lebih tinggi daripada mereka yang tidak. Temuan penelitian ini juga menunjukkan hubungan yang positif dan signifikan antara jumlah sisa makanan kecil dan kepuasan dengan layanan makanan. Menurut pengertian yang berbeda, kepuasan pelanggan dengan layanan makan berdampak pada asupan makanan mereka; pelanggan yang bahagia sering kali mengonsumsi lebih banyak makanan dan menghasilkan lebih sedikit sisa makanan karena harapan mereka terpenuhi. Penelitian ini mendukung sejumlah penelitian terdahulu yang menunjukkan adanya korelasi kuat antara sampah makanan dengan kebersihan area pelayanan, sampah makanan dengan kebersihan alat makan, respon pelayan terhadap sampah makanan, dan kepuasan pelayanan terhadap sampah makanan (Dewi, 2022; Rakhmania, 2018).

Berdasarkan fakta dan teori yang dikumpulkan, peneliti menyimpulkan bahwa ketidakpuasan santri putri Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan muncul karena beberapa alasan yang telah diidentifikasi. Pertama, masalah terjadi akibat kurangnya responsivitas ustazah dalam menangani kekurangan nasi atau lauk, yang mengakibatkan santri harus menunggu terlalu lama serta mengantre dan akhirnya merasa bosan. Kedua, kondisi kurang bersih dari tempat pengambilan makanan disebabkan oleh jumlah santri yang besar mengantre secara bersamaan, sehingga terkadang makanan jatuh karena desakan. Ketiga, santri menghadapi kesulitan karena tidak ada fasilitas cuci tangan yang tersedia di sekitar area pengambilan makanan, sehingga mereka harus pergi ke kamar mandi terlebih dahulu untuk mencuci tangan. Akibatnya, beberapa santri menyatakan bahwa tidak adanya fasilitas cuci tangan dan harus ke kamar mandi berpengaruh negatif terhadap selera makan mereka.

Beberapa masalah dalam pelayanan makanan di pondok pesantren menunjukkan perlunya pengasuh pondok pesantren lebih memperhatikan kondisi di dalam pesantren.

Misalnya, masalah kurangnya responsivitas ustazah ketika kehabisan nasi dan lauk, yang mengakibatkan antrian panjang, seharusnya diatasi dengan perencanaan menu yang tepat dan menjaga konsistensi jadwal menu tanpa perubahan, serta memastikan jumlah nasi dan lauk sesuai dengan jumlah santri. Selain itu, penambahan tenaga kerja pada pelayanan juga perlu dipertimbangkan serta kebersihan tempat pelayanan makanan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar santri putri yaitu sebesar 75,9% menyatakan tidak puas terhadap kualitas makanan, sebagian besar santri putri yaitu sebesar 55,4% menyatakan tidak puas terhadap tingkat pelayanan makanan, sebagian besar santri putri yaitu sebesar 68,7% menyisakan makanan dengan kategori banyak pada penyelenggaraan makanan yang ada di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan. Terdapat hubungan yang signifikan antara kualitas makanan terhadap sisa makanan santri putri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan, dengan diperoleh nilai $p = 0,002$ sehingga $p < 0,05$, nilai *Correlation Coefisien* termasuk kategori rendah sebesar 0,285. Terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pelayanan terhadap sisa makanan santri putri di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan, dengan diperoleh nilai $p = 0,000$ sehingga $p < 0,05$, terdapat hubungan yang signifikan antara tingkat pelayanan dengan sisa makanan, nilai *Correlation Coefisien* termasuk kategori sangat kuat sebesar 0,824. Semakin tinggi ketidakpuasan santri putri terhadap kualitas makanan dan tingkat pelayanan maka semakin banyak sisa makanan yang tersisa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Kepala Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan yang sudah mengizinkan peneliti melakukan penelitian di Pondok Pesantren Al-Mubarokah Lamongan dan seluruh santri putri yang telah bersedia menjadi responden serta dosen pembimbing yang telah membantu peneliti dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Michael, S., dan Adinugraha, A. T. (2019). Analisis bagaimana kepuasan pelanggan di D'Cost Surabaya dipengaruhi oleh kualitas makanan dan persepsi harga. 1689–1699 dalam Jurnal Informasi Kimia dan Restoran, 53(9).
- Anggraeni dan rekan-rekan (2017). Hubungan antara sisa makanan lunak pasien kelas III dan rasa di Rumah Sakit Berkah Kabupaten Pandeglang. Jurnal Nutrire Diaita, 9(1).
- Iriantong, Aritonang. (2014). Layanan Makanan dan Katering di Instalasi Gizi Rumah Sakit dikelola oleh Sistem Layanan Gizi Mandiri. Yogyakarta: Departemen Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta dan Cebios berkolaborasi di Leutika.
- Dewi. (2018). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Djatiroto Lumajang [Tesis]. Jember: Universitas Jember.
- R. Iqra (2015). Limbah makanan pada santri putri Pondok Pesantren Cahaya Islam Paya Kumbuh dan korelasinya dengan mutu pangan. Politeknik Kesehatan, Kementerian Kesehatan Padang, Karya Tulis Ilmiah.
- Tinjauan sistem pelayanan pangan Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar diterbitkan pada tahun 2014 oleh Ilmi, N. dan Dachlan, D.M. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kementerian Kesehatan, R.I. (2018). Sistem Pelayanan Pangan Institusional. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Kotler (2018). Perilaku konsumen, termasuk pemasaran dan sikap. Penerjemahan: Penerbit Qiara Media, Firmansyah, M. A. Pasuruan: CV.
- Lisa Elizabeth, (2014). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Limbah Makanan pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta. Program Sarjana Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. tesis, Jakarta.
- M. Lubis (2015). Tingkat penerimaan dan preferensi makanan pada siswi di Mts. Darul Muttaqien Bogor, serta kaitannya dengan kecukupan energi dan zat gizi. Jurnal Gizi Indonesia, 36 (2), 99-109.
- Anggraeni, H.T.N., Wardana, A.S., dan Marfuah, D. (2022). Limbah Makanan di Afif Catering Surakarta dan Tingkat Kepuasan Pelayanan Makanan 19. Jurnal.Itspku. Media Publikasi Riset 2022; Volume 19; No 2.
- A.N. Mukrie (2014). Manajemen Dasar Pelayanan Gizi Institusional. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- S. Moehyi (2014). Penataan Katering dan Pelayanan Makanan untuk Institusi. Ningsih Bharata. (2019). Di Pondok Pesantren Ar-Risalah pada tahun 2019, hubungan antara kualitas menu dan sisa makanan diteliti dari perspektif rasa. Tesis
- Nisa FK, Farhat Y. (2018) Sisa Makanan Pasien Rumah Sakit dan Rasa Makanan, Jenis Kelamin, dan Lama Rawat Inap. Jurnal Penelitian Pangan dan Gizi, 1(1), 1–6.
- Putri (2015). Persepsi, sikap, pengetahuan, dan tempat kerja semuanya berdampak pada perilaku keselamatan karyawan. Tesis. Semarang, Universitas Diponegoro, Fakultas Ekonomi.
- Derajat kepuasan santri terhadap kualitas dan pelayanan makanan di Pondok Pesantren Muhammadiyah Yogyakarta dilaporkan oleh Rahmawati, N. (2018). Jurnal Pendidikan Teknik Kuliner, 2018
- Faktor-faktor yang Mempengaruhi Konsumsi Makanan Terbuang oleh Pasien Rawat Inap di RS Permata Bunda Malang Tahun 2019 Jurnal Kesehatan CHMK, Vol 3(3), hlm. 56-61 Rimporok, M., Widyaningrum, K., dan Satrijawati, Tuty.
- Sinaga, T., Setiawan, B., dan Ronitawati, P. (2016). Analisis Konsumsi Buah dan Sayur di Sekolah Dasar Menggunakan Model Sistem Pelayanan Pangan. Jurnal MKMI, 12(1), 253-262
- Rudolf, B.P. (2014). Analisis Faktor Risiko Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Jiwa Di Rumah Sakit Jiwa Prof.Dr.V.L Ratumbuysang Manado. Jurnal Gizido. 6(2): 198
- Wahyunani, Bernadeth Dwi. (2017). Hubungan Tingkat Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Gizi Dengan Sisa Makanan Pasien VIP Di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.Skripsi
- Zaqia, Lili. et. al. 2022. Plate Waste among Hospital Inpatient. Malaysian *Journal of Public Health Medicine*. Vol.2. no.5.