



## Evaluasi Tingkat Kepuasan pada Penyelenggaraan Makan Siang di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta

Maharani Nur Arifah<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Esthy Rahman Asih<sup>3</sup>

Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

### ABSTRAK

\*Penulis korespondensi  
Maharani Nur Arifah  
Jurusan Gizi, Poltekkes  
Kemenkes Yogyakarta,  
Indonesia  
Email:  
maharaninurr2@gmail.com

Penyelenggaraan makan di sekolah meliputi proses perencanaan menu hingga tahap evaluasi untuk siswa. Kegiatan ini diharapkan dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi siswa saat bersekolah. Setiap proses dalam penyelenggaraan makan di sekolah memiliki pengaruh terhadap daya terima dan kenyamanan siswa. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk 1) Mengetahui penyelenggaraan makan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta, 2) Mengetahui tingkat kepuasan siswa terhadap penyelenggaraan makan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta. Jenis penelitian yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif dengan desain penelitian cross sectional. Populasi berjumlah 163 siswa, sampel ditentukan dengan menggunakan teknik purposive sampling sehingga jumlah sampel 116 siswa. Pengumpulan data dengan cara 1) Observasi pada penyelenggaraan makan siang di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta, 2) Membagikan kuesioner 31 pernyataan kepada siswa. Hasil yang didapatkan yaitu penyelenggaraan makan memenuhi 12 dari 16 pernyataan. Rata-rata skor penilaian kepuasan oleh siswa bernilai 3,12. Kegiatan penyelenggaraan makan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta telah memenuhi syarat yang ditetapkan oleh PGRS. Siswa merasa Puas dengan penyelenggaraan makan siang yang diberikan.

**Kata Kunci:** Kepuasan Siswa, Makan Siang, Penyelenggaraan Makan.

This is an Open Access article distributed under The terms of the [Creative Commons Attribution Non Commercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/), which allows others to remix, tweak, and build upon the work non commercially as long as the original work is properly cited. The new creations are not necessarily licensed under the identical terms

### ABSTRACT

The organization of school meals includes the menu planning process to the evaluation stage for students. This activity is expected to help meet the nutritional needs of students while attending school. Every process in organizing meals at school has an influence on the acceptability and comfort of students. Therefore, this study aims to 1) Determine the organization of meals at SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta, 2) Determine the level of student satisfaction with the organization of meals at SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta. The type of research used is quantitative descriptive with a cross-sectional research design. The population was 163 students, the sample was determined using a purposive sampling technique so that the number of samples was 116 students. Data collection by 1) Observation of the organization of lunch at SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta, 2) Distributing a questionnaire of 31 statements to students. The results obtained were that the organization of meals met 12 of the 16 statements. The average score of satisfaction assessment by students was 3.12. The organization of meals at SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta has met the requirements set by PGRS. Students are satisfied with the organization of lunch provided.

**Keywords:** Student Satisfaction, Lunch, Meal Organisation.

### PENDAHULUAN

Sekolah merupakan salah satu tempat yang digunakan siswa untuk menghabiskan sebagian waktunya sejak pagi hingga siang bahkan sore hari. Oleh karena itu, siswa harus mendapatkan makan siang di sekolah. Sejumlah sekolah di Indonesia telah menyediakan penyelenggaraan makan

di sekolah untuk siswa. Penyelenggaraan makan merupakan serangkaian proses yang meliputi kegiatan perencanaan menu, jumlah kebutuhan bahan, anggaran, pengadaan bahan, hingga distribusi dan evaluasi (1). Penyelenggaraan makan di sekolah dapat diartikan sebagai serangkaian proses penyediaan makanan untuk siswa, mulai dari perencanaan menu hingga tahap evaluasi hasil makanan dalam jumlah yang banyak.

Ketika melaksanakan penyelenggaraan makan terdapat beberapa aspek yang harus dipenuhi. Aspek pertama adalah menu yang dihidangkan harus sesuai dengan standar gizi, yaitu memenuhi sepertiga kebutuhan zat gizi menurut umur. Kedua, makanan harus diberikan kepada seluruh siswa tanpa adanya diskriminasi. Ketiga, kegiatan penyelenggaraan makan yang dilakukan tidak bertujuan untuk mendapatkan keuntungan. Keempat, kegiatan penyelenggaraan makan harus dapat dipertanggungjawabkan oleh penyelenggara. Kelima, penyelenggara makanan harus memberikan waktu yang cukup agar siswa tidak makan dengan terburu-buru (2).

Anak usia sekolah memerlukan asupan energi yang cukup untuk meningkatkan daya konsentrasi dalam menerima ilmu yang didapatkan di sekolah (3). Penyelenggaraan makan yang baik adalah penyelenggaraan makan yang memerhatikan berbagai aspek penting di dalamnya. Selain kualitas makanan, pihak penyelenggara makanan juga harus memberi perhatian terhadap kualitas layanan yang diberikan. Hal tersebut berkaitan juga dengan higiene sanitasi yang harus dijaga, antara lain kebersihan alat saji dan ketersediaan tempat cuci tangan dengan sabun.

Penelitian terdahulu mengenai Tingkat Kepuasan Santri terhadap Kualitas dan Pelayanan Makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta menunjukkan siswa belum puas terhadap kualitas pelayanan makanan yang diberikan dengan total rata-rata skor harapan sebesar 3,57 sedangkan total rata-rata skor kenyataan sebesar 2,83 dengan persentase kesesuaian 79,29%. Hal tersebut dapat terjadi karena tidak disediakannya tempat cuci tangan yang memadai, serta tenaga pelayanan makanan yang bertugas belum dapat memberikan informasi yang tepat mengenai menu makanan yang disajikan (4).

Tingkat kualitas penyelenggaraan makan dengan tingkat kepuasan siswa terbukti berpengaruh karena terdapat pengaruh kesesuaian syarat penyelenggaraan makan institusi dengan tingkat kepuasan siswa (5). Di Kota Yogyakarta, belum banyak ditemui sekolah dengan kegiatan penyelenggaraan makan. Salah satu sekolah yang menyelenggarakan makan untuk siswa yaitu SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta, tetapi kegiatan evaluasi belum pernah dilakukan. Siswa tidak diwajibkan untuk mengikuti kegiatan penyelenggaraan makan sehingga dari 795 siswa, hanya terdapat 163 siswa (20,5%) yang mendaftar. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai evaluasi tingkat kepuasan pada penyelenggaraan makan siang di sekolah tersebut. Rumusan masalah penelitian ini yaitu bagaimana tingkat kepuasan siswa pada penyelenggaraan makan siang yang diberikan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta?

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini berbentuk deskriptif kuantitatif dengan desain cross sectional. Pengambilan data penelitian dilakukan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta pada bulan Maret 2024 dengan populasi sebanyak 163 siswa. Kemudian, sampel dihitung menggunakan teknik *purposive sampling*. Hasil

perhitungan sampel tersebut dibagi ke dalam tiga tingkat kelas yaitu kelas VII sejumlah 75 siswa, kelas VIII sejumlah 25 siswa, serta kelas IX sejumlah 16 siswa. Pengambilan data dilakukan dengan melakukan observasi oleh peneliti dan pengisian kuesioner oleh sampel sehingga menghasilkan data primer dan data sekunder. Data primer yang digunakan berupa gambaran makan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta yang diperoleh melalui observasi oleh peneliti, data karakteristik siswa meliputi nama, umur, dan jenis kelamin, serta data tingkat kepuasan siswa terhadap penyelenggaraan makan yang diperoleh melalui kuesioner. Sedangkan, data sekunder yang digunakan berupa profil SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta yang diperoleh dari website resmi sekolah tersebut. Data diolah ke dalam bentuk narasi dan tabular, lalu dianalisis secara deskriptif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Penelitian dilaksanakan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta yang merupakan salah satu sekolah di Kota Yogyakarta yang beralamat di Jl. Kapas II No.7A, Semaki, Kec. Umbulharjo, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55166. Salah satu fasilitas unggulan sekolah ini yaitu program makan siang yang diharapkan dapat menjadi salah satu cara untuk menanamkan pendidikan karakter. Sampel penelitian adalah siswa kelas tujuh hingga kelas sembilan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta yang mengikuti katering makan siang. Karakteristik yang ditentukan meliputi nama, umur, kelas, dan jenis kelamin.

**Tabel 1.** Data Karakteristik Sampel

<b>Karakteristik</b>	<b>Frekuensi (n = 116)</b>	<b>Persentase (%)</b>
<b>Umur</b>		
12 tahun	46	39,66
13 tahun	38	32,76
14 tahun	23	19,83
15 tahun	9	7,76
<b>Kelas</b>		
VII	75	64,66
VIII	25	21,55
IX	16	13,79
<b>Jenis Kelamin</b>		
Laki-laki	53	45,69
Perempuan	63	54,31

Sampel dengan umur 12-13 tahun memiliki jumlah terbanyak yaitu 84 orang dengan persentase 72,41 %. Mayoritas sampel merupakan siswa kelas tujuh sebanyak 75 orang dengan persentase 64,66%. Sejumlah 63 dari 116 orang sampel berjenis kelamin perempuan dengan persentase 54,31%.

## Gambaran Umum Penyelenggaraan Makan

Suatu penyelenggaraan makan yang baik dapat diukur menurut makanan yang disajikan, kualitas petugas, ketepatan waktu penyajian, kualitas kebersihan alat saji, serta faktor higiene (6). Observasi yang dilakukan menghasilkan 4 dari 16 pernyataan yang digunakan belum terpenuhi dengan hasil rata-rata pemenuhan sebesar 0,75 (Memenuhi) pada Tabel 2.

**Tabel 2.** Data Observasi Penyelenggaraan Makan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta

Indikator	Skor		Keterangan
	0	1	
<b>Makanan yang disajikan</b>			
Makanan yang disajikan mengandung komponen yang lengkap (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah).	√		Lauk nabati dan buah tidak selalu disajikan, serta sayur hanya diberikan dalam bentuk lalapan pada beberapa menu.
Makanan yang disajikan dapat memenuhi kebutuhan gizi siswa menurut AKG.	√		Komposisi makanan tidak lengkap.
<b>Kualitas petugas</b>			
Terdapat SOP penyelenggaraan makan.	√		Tidak terdapat SOP pelayanan secara resmi, termasuk bagaimana alat pelindung diri yang tepat untuk digunakan pada proses penyelenggaraan makan.
<b>Kualitas kebersihan alat saji</b>			
Alat saji yang digunakan terbuat dari <i>stainless steel</i> .	√		Mayoritas alat saji yang digunakan terbuat dari melamin maupun plastik.

Siklus menu yang digunakan pada penyelenggaraan makan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta belum memiliki komposisi yang lengkap karena tidak selalu menggunakan lauk nabati dan buah, serta terkadang sayur disajikan hanya dalam bentuk lalapan. Pembagian porsi makan ideal untuk satu hari yaitu makan pagi sebanyak 20% kebutuhan, makan siang 30% kebutuhan, makan malam 25% kebutuhan, serta 2-3 kali selingan dengan porsi masing-masing sebanyak 10-15% kebutuhan (7). Berdasarkan pembagian tersebut, makan siang memiliki persentase paling banyak, tetapi mulai dari hari Senin hingga Jumat, siswa harus menghabiskan waktu makan siangnya di sekolah. Oleh karena itu, program katering makan siang diharapkan dapat memenuhi 30% kebutuhan gizi yang berasal dari menu makanan dengan komposisi yang lengkap. Siswa biasanya mengambil nasi 1-2 centong, lauk hewani satu potong, dan sayuran 1-2 sendok sayur atau 3-4 buah lalapan sehingga kandungan gizi yang masuk belum dapat memenuhi keberagaman kandungan gizi dalam 30% kebutuhan yang harus dipenuhi. Dengan demikian, penyelenggaraan makan belum dapat memenuhi prinsip penyelenggaraan makan dalam Buku Sistem Penyelenggara Makanan Institusi, yaitu makanan harus dapat memenuhi kebutuhan gizi konsumen. Selain itu, dua karakteristik penyelenggaraan makan, yaitu makanan sebagai motivasi dan media pendidikan gizi seimbang di

sekolah juga belum terpenuhi (8).

Penyelenggaraan makan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta belum memiliki SOP tertulis. Penggunaan bahan dasar alat saji pun tidak ditetapkan sehingga sebagian besar berbahan dasar melamin dan plastik, antara lain piring melamin, baskom, dan kotak kontainer makanan, sedangkan alat saji berbahan dasar stainless steel hanya sendok dan garpu, penjepit makanan, serta beberapa nampan. Hal tersebut tidak sesuai dengan pernyataan yang ditetapkan yaitu alat makan dan alat saji seharusnya berbahan stainless steel karena mudah dibersihkan dan tidak mudah berkarat sehingga selalu terjaga tingkat higienisnya.

### **Kepuasan Siswa terhadap Penyelenggaraan Makan**

Pengisian kuesioner kepuasan siswa menghasilkan data seperti pada Tabel 3.

**Tabel 3.** Data Tingkat Kepuasan berdasarkan Setiap Pernyataan

<b>Kriteria</b>	<b>Rentang Skala</b>	<b>Jumlah Pernyataan</b>	<b>Nomor Pernyataan</b>
Sangat Tidak Puas	1 – 1,99	0	-
Tidak Puas	2 – 2,99	3	6, 12, 19
Puas	3 – 3,99	28	1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31
Sangat Puas	4	0	-
<b>Total</b>		<b>31</b>	<b>31</b>

Berdasarkan tabel tersebut, 3 dari 31 pernyataan yang digunakan belum dapat memuaskan siswa sebagai berikut, pernyataan yang mendapat penilaian Tidak Puas yaitu pernyataan nomor 6, 12, dan 19, meliputi buah yang disajikan, tekstur lauk, serta makanan disajikan dalam keadaan tertutup. Pernyataan pertama mengenai buah yang disajikan masuk ke dalam kategori tidak puas karena tidak ada buah dalam siklus menu yang disusun sesuai dengan harga yang telah disepakati yaitu Rp 13.000,00 per sekali makan. Hal tersebut berisiko menyebabkan tidak terpenuhinya salah satu syarat makanan yang baik yaitu memiliki nilai gizi lengkap (9). Padahal, makanan berguna untuk menunjang pertumbuhan dan pemeliharaan kesehatan (10).

Pernyataan kedua mengenai tekstur lauk kurang memuaskan karena siswa merasa lauk yang disajikan kurang empuk yang dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain suhu pengolahan dan kadar air (11). Pernyataan ketiga, siswa tidak puas dengan pernyataan makanan disajikan dalam keadaan tertutup karena wadah saji yang digunakan hanya berupa baskom dan kontainer makanan tanpa tutup. Cara penyajian makanan yang kurang tepat dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan dengan debu dan serangga.

**Tabel 4.** Data Jumlah Siswa berdasarkan Kriteria Tingkat Kepuasan pada Penyelenggaraan Makan Siang di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta

Kriteria	Rentang Skala	Jumlah Siswa		Jumlah Siswa Menurut Kelas		
		n	%	VII	VIII	IX
Sangat Tidak Puas	1 – 1,99	2	1,72	1	1	0
Tidak Puas	2 – 2,99	48	41,38	33	10	5
Puas	3 – 3,99	66	56,9	41	14	11
Sangat Puas	4	0	0	0	0	0
<b>Total</b>		<b>116</b>	<b>100</b>	<b>75</b>	<b>25</b>	<b>16</b>

Berdasarkan rekapitulasi hasil penelitian, dilakukan persebaran jumlah siswa berdasarkan kriteria dan masing-masing kelas. Kriteria yang digunakan sama seperti yang tercantum di dalam kuesioner dan menghasilkan dua orang siswa (1,72%) di kelas VII dan VIII merasa Sangat Tidak Puas dan 48 orang siswa (41,38%) merasa Tidak Puas. Namun, 66 orang siswa (56,9%) lainnya sudah merasa Puas.

**Tabel 5.** Data Rata-Rata Tingkat Kepuasan berdasarkan Kelas pada Penyelenggaraan Makan Siang di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta

Kelas	Rata-Rata Penilaian	Kategori
VII	3,18	Puas
VIII	3,08	Puas
IX	3,1	Puas
<b>Rata-Rata Keseluruhan</b>	<b>3,12</b>	<b>Puas</b>

Secara keseluruhan, tingkat kepuasan siswa terhadap penyelenggaraan makan siang di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta tergolong Puas dengan nilai rata-rata sebesar 3,12. Nilai tersebut didapatkan dengan melakukan perhitungan rata-rata kepuasan berdasarkan kuesioner yang telah diisi oleh siswa.

## SIMPULAN

Penyelenggaraan makan di SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta tergolong memenuhi syarat penyelenggaraan makan yang baik sehingga siswa pun merasa puas dengan nilai rata-rata kepuasan sebesar 3,12.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti menyampaikan terima kasih kepada SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta, pihak Penyelenggaraan Makan SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta, Siswa SMP Muhammadiyah 2 Yogyakarta selaku responden penelitian, serta seluruh pihak yang senantiasa membantu dan mendukung proses penelitian.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Dirjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak; 2013.
2. Sulistyoningsih, H. Gizi untuk Kesehatan Ibu dan Anak. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2011.
3. Azis, A. A., Pagarra, H. & Asriani. Hubungan Asupan Zat Gizi dan Status Gizi dengan Hasil Belajar IPA Siswa Pesantren MTs di Kabupaten Buru. *Jurnal IPA Terpadu*; 2018.
4. Rahmawati, N. Tingkat Kepuasan Santri terhadap Kualitas dan Pelayanan Makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan Teknik Boga*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta; 2018.
5. Zakiah, H. Evaluasi Penyelenggaraan Makan Siang Siswa SMP Salman Al-Farisi Kota Bandung. Bandung: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Bandung; 2018.
6. Direktorat SPP, Deputi III, Badan POM RI. Pedoman Pangan Jajanan Anak Sekolah untuk Pencapaian Gizi. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya; 2013.
7. Almatsier, S. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama; 2005.
8. Bakri, B., & Intiyati, A. & Widartika. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi ed. Jakarta: STIKES PERINTIS; 2018.
9. Aritonang, I. Penyelenggaraan Makanan (Manajemen Sistem) Pelayanan Gizi Swake-lolah dan Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Leutika; 2012.
10. Febriyanti, A. R. et al., 2021. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Asupan Energi Tenaga Medis di Lingkungan Kerja (Studi di Beberapa Lokasi Fasilitas Kesehatan). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Gizi*, 01(01), pp. 34-42.
11. Nugrahani, A. *Sifat Fisik dan Kesukaan Sensoris Kulit Bakpia yang Disubsitusi dengan Tepung Singkong*. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2014.