

Analisis Hubungan Biaya Makanan dengan Kandungan Gizi Menu dan Tingkat Kesukaan Menu SMP IT Madina Samarinda

Nadia Rosa Damayanti^{1*}, Ratnawati², Wiryanto³, Nurul Wahdah⁴
^{1,2}Poltekkes Kaltim, ³DPD Persagi Kaltim, ⁴Dinas Kesehatan Prov Kaltim
Corresponding Author: Nadia Rosa Damayanti nadiarosa108@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Biaya Makanan, Kandungan Gizi Menu, Tingkat Kesukaan Menu

Received : 04 October
Revised : 18 October
Accepted: 25 October

©2022 Damayanti, Ratnawati, Wiryanto, Wahdah: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan biaya makanan dengan kandungan gizi menu dan tingkat kesukaan menu pada Siswi SMP Islam Terpadu Madina *Boarding School* Samarinda. Desain penelitian yang digunakan ialah desain kuantitatif. Jenis penelitian observasi analitik dengan pendekatan *cross sectional*. Penelitian dilaksanakan tanggal 14 maret - 19 maret 2022. Populasi penelitian 138 siswi dengan sampel 57 siswi. Analisa data menggunakan uji statistik *Mann Whitney* dengan $p < 0,05$. Hasil dari penelitian ini menunjukkan terdapat perbedaan yang signifikan antara biaya makanan dengan tingkat kesukaan menu siswi dengan nilai p value $0,000 < 0,05$. Terdapat hubungan antara biaya makanan dengan kandungan gizi menu yang tersedia. Kelompok biaya tertinggi memiliki ketersediaan kandungan gizi dan tingkat kesukaan menu yang lebih baik dari pada kelompok biaya terendah.

PENDAHULUAN

Masa remaja termasuk masa yang rentan mengalami masalah gizi seperti masalah gizi kurang dan gizi lebih, karena kebutuhan gizi remaja meningkat tetapi tidak diimbangi oleh gaya hidup, pola makan, dan kecukupan gizi yang memadai serta terpengaruh oleh pola diet yang tidak tepat sesuai kebutuhan gizi (Andina Rachmayani *et al.*, 2018).

Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan untuk menghasilkan makanan dengan kualitas baik, menu bervariasi, memenuhi angka kecukupan gizi. Apabila sistem manajemen penyelenggaraan makanan baik maka pangan/makanan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat terpenuhi dengan baik pula (Agharisty *et al.*, 2013).

Kebutuhan gizi santri sangat dipengaruhi oleh ketersediaan zat gizi pada menu yang dapat dipenuhi pada makanan yang diberikan penyelenggaraan makanan pondok pesantren hal ini juga di dukung oleh anggaran biaya yang tersedia (Sudrajat & Sinaga, 2017).

Masalah gizi remaja dipengaruhi oleh asupan dari makanan pagi, siang dan malam yang dikonsumsi remaja. Asupan makan siswa yang berada di asrama berbeda dengan asupan siswa yang tidak tinggal di asrama dimana siswa yang di asrama memiliki tingkat asupan makanan lebih rendah dari siswa yang tidak tinggal di asrama, karena seluruh asupan siswa dipengaruhi oleh makanan yang tersedia di penyelenggaraan makanan (Wahyuni *et al.*, 2019).

Masalah penyelenggaraan makanan siswa yang tinggal di asrama yaitu makanan yang disediakan tidak sesuai dengan selera siswa dan siswa sering merasa bosan dengan menu yang tersedia (Wahyuni *et al.*, 2019).

Makanan yang disajikan dan diterima oleh konsumen merupakan indikator keberhasilan dari suatu penyelenggaraan makanan. Faktor utama yang mempengaruhi siswa makan adalah cita rasa (Tinah, 2015).

Data Riskesdas (2018) Indonesia memiliki tiga masalah gizi utama yaitu, stunting, wasting, obesitas dan kekurangan zat gizi mikro (anemia). Pada remaja usia 13-15 tahun, 8,7% dengan kondisi kurus dan 16,0% dengan berat badan lebih dan obesitas (Kemenkes, 2018). Data Riskesdas tahun 2010 dikatakan bahwa sebesar 54,4% remaja Indonesia mengkonsumsi energi di bawah angka kecukupan gizi dalam sehari (< 70% Angka Kecukupan Gizi). Masa remaja merupakan masa penentu kualitas sumber daya manusia (SDM) yang diharapkan dapat meneruskan pembangunan bangsa Indonesia. Oleh karena itu aspek kesehatan dan gizi pada masa remaja perlu mendapatkan perhatian.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan melalui proses wawancara dengan bagian keuangan pondok pesantren yang mengelola keuangan penyelenggaraan makanan, hasil wawancara dengan perwakilan

sekolah mengenai jumlah siswa dan pengisian formulir secara *online* oleh siswa maka didapatkan hasil wawancara bahwa siswa yang aktif bersekolah di SMP Islam Terpadu Madina sebanyak 138 siswa yang terdiri dari kelas VIII dan IX serta didapatkan hasil wawancara bahwa sistem penyelenggaraan makanan berbentuk swakelola dengan sekolah mengelola dapur sendiri dan sistem belanja dengan pemesanan terhadap pihak ketiga serta sistem makan yang digunakan pada penyelenggaraan makanan ialah prasmanan dengan porsi makan ditetapkan/diambilkan oleh petugas piket. Hasil dari pengisian formulir siswa secara *online* kemudian diolah untuk mendapatkan status gizi siswa, dari hasil pengisian formulir yang dilakukan 133 siswa didapatkan hasil 2% siswa memiliki status gizi kurang, 67% memiliki status gizi baik, 27% siswa memiliki status gizi lebih, dan sebanyak 5% siswa memiliki status gizi obesitas.

Berdasarkan dari latar belakang diatas, peneliti tertarik untuk meneliti hubungan antara biaya makanan dengan kandungan gizi menu dan tingkat kesukaan menu pada siswa SMP Islam Terpadu Madina *Boarding School* Samarinda.

TINJAUAN PUSTAKA

Penelitian mengenai hubungan biaya makanan dengan kandungan gizi menu dan tingkat kesukaan menu pernah dilakukan pada beberapa penelitian pada anal sekolah dasar di SD Kansius Pugran tahun 2016 dikatakan kuantitas dan kualitas makanan yang disediakan berkaitan dengan dana dan sumberdaya yang ada. Makanan yang disediakan pada hari pertama penelitian menunjukkan tingkat ketersediaan energi dan zat gizi yang belum mencapai 100%. Ketersediaan yang kurang berkaitan dengan biaya bahan pangan yang dikeluarkan. Peningkatan ketersediaan energi dan zat gizi dapat dilakukan melalui peningkatan biaya bahan pangan, (Syifa, 2016).

Selanjutnya pada penelitian yang dilaksanakan pada pondok pesantren yang berada di Garut dikatakan terdapat hubungan antara biaya makanan dengan ketersediaan karbohidrat. Sedangkan untuk ketersediaan energi, lemak dan protein belum mencapai angka kecukupan gizi santri dimana zat gizi tersebut masih dalam kategori defisit berat. Kandungan energi dan zat gizi lainnya dalam makanan yang disediakan oleh pondok pesantren belum mencapai angka kebutuhan gizi santri. Tingkat kecukupan energi, protein, vitamin dan mineral tergolong kategori defisit berat, (Sudarjat & Sinaga, 2017).

Pada penelitian yang pernah dilakukan pada depot makanan di Madiun di dapatkan hasil bahwa kualitas pelayanan dan produk berpengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen. Hal ini membuktikan bahwa terdapat pengaruh besar terhadap harga dan kepuasan konsumen dan dari hasil penelitian harga dan kepuasan konsumen menunjukkan arah positif dimana semakin terjagkau harga dan sesuai harapan konsumen maka kepuasan konsumen juga akan meningkat.

Tingkat kesukaan adalah derajat kesukaan menilai suka atau tidak suka pada kualitas makanan yang dihasilkan. Pengukuran kesukaan makanan dilakukan dengan menggunakan skala untuk mengidentifikasi seberapa besar kesukaan pada makanan, (Sanjur, 1982 dalam Tinah, 2014).

Pertumbuhan fisik pada saat remaja adalah pertumbuhan dengan fase tercepat kedua setelah pertumbuhan pada saat masa bayi, sehingga asupan energi yang cukup sangat dibutuhkan pada saat remaja. Hasil metabolisme karbohidrat, protein dan lemak menghasilkan energi. Kelebihan energi akan disimpan dalam bentuk glikogen yang memiliki peran sebagai cadangan energi dalam jangka waktu pendek dan dalam bentuk lemak sebagai cadangan energi dalam jangka waktu yang panjang (Kasyful, 2019).

Biaya pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan (*food cost*) atau uang yang digunakan untuk memproduksi makanan sesuai dengan pesanan. Penyusunan biaya pada penyelenggaraan makanan harus disusun dengan baik untuk menjaga kelancaran operasional pada penyelenggaraan makanan dan dapat bersifat luwes, realitis, dapat dipantau, dan dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab sehingga tidak akan menimbulkan masalah pada masa yang akan datang dalam suatu instansi (Bachyar *et al.*, 2018).

Hipotesis pada penelitian ini adalah H_0 Tidak terdapat Hubungan antara biaya makanan dengan Kandungan Gizi Menu dan Tingkat Kesukaan Menu pada Siswa. H_a Ada Hubungan antara biaya makanan dengan Kandungan Gizi Menu dan Tingkat Kesukaan Menu pada Siswa.

METODOLOGI

Jenis penelitian yang digunakan ini adalah observasi analitik, dengan pendekatan *Cross Sectional*, *cross sectional* dengan teknik pengambilan sampel *Proportionate Stratified Random Sampling*. Penelitian ini dilaksanakan di SMP Islam Terpadu Madina yang bertempat di Jalan Mugirejo, Lempake, Samarinda Utara. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 14 Maret - 19 Maret 2022. Analisa data pada penelitian ini menggunakan software SPSS dengan uji Mann Whitney.

HASIL PENELITIAN

Analisis data yang dilakukan adalah analisis data univariat dan bivariat. Analisis univariat digunakan untuk mendeskripsikan setiap variabel sedangkan analisis bivariat yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat hubungan yang signifikan antara variabel, uji yang digunakan pada analisis bivariat adalah uji Mann Whitney.

Tabel 1. Tingkat Uji Kesukaan Menu Biaya Terendah dan Tertinggi

Harga Biaya	Indikator Kesukaan Menu	Kategori										Mean	
		STS		TS		N		S		SS			n
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Terendah	Warna	2	3,5	15	26,3	33	57,9	7	12,3	0	0	57	1,789
Tertinggi		1	1,8	3	5,3	34	59,4	19	33,3	0	0	57	2,245
Terendah	Aroma	1	1,8	18	31,6	32	56,1	6	10,5	0	0	57	1,754
Tertinggi		0	0	3	5,3	32	56,1	22	38,6	0	0	57	2,233
Terendah	Tekstur	2	3,5	29	50,9	26	45,6	0	0	0	0	57	1,421
Tertinggi		1	1,8	4	7,0	21	36,8	31	54,4	0	0	57	2,438
Terendah	Rasa	0	0	15	26,3	36	63,2	6	10,0	0	0	57	1,842
Tertinggi		0	0	0	0	16	28,1	40	70,2	1	1,8	57	2,736
Terendah	Keseluruhan	1	1,8	17	29,8	35	61,4	4	7,0	0	0	57	1,736
Tertinggi		0	0	3	5,3	30	52,6	24	42,1	0	0	57	2,368

Keterangan :

1. STS: Sangat Tidak Suka
2. TS: Tidak Suka
3. N: Netral
4. S: Suka
5. SS: Sangat Suka

Berdasarkan tabel 1 dapat diketahui distribusi dari kategori interval uji tingkat kesukaan pada biaya terendah dan tertinggi mempunyai jumlah dan presentase yang berbeda. Kategori biaya tertinggi memiliki tingkat kesukaan lebih baik dari pada kategori biaya terendah terlihat dari jumlah sangat tidak suka biaya terendah lebih banyak dari kelompok biaya tertinggi dan pada kategori biaya tertinggi memiliki jumlah sangat suka lebih banyak dari kategori biaya terendah.

Tabel 2. Tingkat Ketersediaan Energi dan Zat Gizi pada Siklus Menu Biaya Terendah dan Tertinggi

Harga Biaya	Energi	Tingkat Ketersediaan %		
		Karbohidrat	Lemak	Protein
Terendah	76 (defisit)	83 (defisit)	64 (defisit)	69 (defisit)
Tertinggi	95 (normal)	89 (defisit)	97 (normal)	94 (normal)

Pada tabel 2 tingkat ketersediaan energi dan zat gizi pada biaya terendah dalam kategori defisit dimana tingkat ketersediaan energi, karbohidrat, lemak dan protein < 90%. Pada biaya tertinggi energi, lemak dan protein dalam kategori normal karena tingkat ketersediaan energi dan zat gizi dalam rentang 90-110% sedangkan pada karbohidrat dalam kategori defisit < 90%.

PEMBAHASAN

Hasil uji statistik *Mann Whitney* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara biaya makanan yang dikeluarkan dengan tingkat kesukaan menu indikator warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan di SMP Islam Terpadu Madina Samarinda dengan nilai *P value* $0.000 < 0.05$. Biaya tertinggi memberikan dampak positif, dilihat dari *mean rank* dimana harga tertinggi memiliki *mean rank* lebih tinggi daripada *mean rank* harga terendah, maka harga tertinggi memberikan kenaikan pada tingkat kesukaan menu. Hubungan antara biaya makanan dengan tingkat kesukaan menu dapat terlihat bahwa semakin tinggi biaya besar kemungkinan tingkat kesukaan menu juga meningkat.

Dilihat dari warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan masalah utama yang dapat mempengaruhi tingkat kesukaan menu variasi menu yang disajikan, banyak siswi yang telah merasa bosan dengan menu yang disajikan, dan siswi juga telah mengetahui pola siklus menu, sehingga banyak siswi yang sengaja tidak makan jika mengetahui menu yang disediakan adalah menu yang tidak disukai. Karena siswi merasa bosan dengan menu sehingga banyak siswi yang mengkonsumsi makanan dengan cara membeli makanan di kantin sekolah.

Tingkat kesukaan menu pada siswi sangat dipengaruhi oleh biaya. Biaya yang baik akan mempengaruhi variasi menu yang disajikan kepada siswi, dengan harga makanan yang baik penyelenggara makanan dapat menyediakan makanan yang sesuai dengan selera siswi dan dengan tingkat ketersediaan kandungan gizi yang sesuai dengan kebutuhan siswi. Tetapi selain harga hal yang dapat mempengaruhi tingkat kesukaan siswi adalah siklus menu yang disajikan. Sebaiknya siklus menu yang diterapkan menggunakan siklus 10 hari sehingga siswi tidak dapat menghafal menu makan yang akan disediakan serta pengulangan menu akan lebih lama hal ini baik untuk meminimalisir rasa bosan siswi dengan menu yang disajikan.

Hasil tingkat ketersediaan kandungan gizi pada menu saat biaya makanan terendah dan biaya makanan tertinggi terlihat berbeda. Pada biaya makanan terendah tingkat ketersediaan kandungan gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat) dalam kategori defisit sedangkan pada biaya makanan tertinggi ketersediaan kandungan gizi menu (energi, protein, lemak) dalam kategori normal dan karbohidrat dalam kategori defisit. Meskipun kategori karbohidrat pada biaya terendah dan tertinggi sama yaitu dalam kategori defisit tetapi tingkat ketersediaan karbohidrat lebih tinggi berada pada menu harga biaya tertinggi.

Optimalisasi dalam proses perencanaan menu harus disesuaikan dengan biaya tanpa mengurangi nilai gizi dari kecukupan yang seharusnya. Oleh karena itu diperlukan keterampilan pihak penyelenggaraan makanan untuk memilih bahan makanan yang murah dan, sehingga menu yang disajikan dapat sesuai dengan kebutuhan angka kecukupan gizi siswi sesuai jenis kelamin dan usia siswi.

Ini membuktikan bahwa pengelola penyelenggaraan makanan atau pihak terkait belum mengetahui proses perencanaan menu gizi seimbang dilihat melalui harga makanan biaya terendah dan tertinggi yang tidak memiliki perbedaan yang jauh tetapi memiliki mutu yang berbeda, sebaiknya berapapun harga yang tersedia hal itu tidak mempengaruhi mutu menu, karena menu yang bergizi bukan menu yang mahal. Oleh karena itu diperlukan pelatihan lebih lanjut mengenai perencanaan dan pengelolaan gizi institusi kepada pihak penyelenggaraan makanan agar menghasilkan output penyelenggaraan makanan yang baik, dan kepada siswi dapat dilakukan edukasi mengenai gizi seimbang.

KESIMPULAN

Dari hasil uji statistik menggunakan uji *Mann Whitney* didapatkan nilai P value $0.000 < 0.05$ menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara biaya makanan yang dikeluarkan dengan tingkat kesukaan menu di SMP Islam Terpadu Madina Samarinda. Kelompok biaya harga tertinggi memiliki tingkat kesukaan menu yang lebih baik dari kelompok biaya harga terendah.

Kandungan gizi didapatkan dengan cara membandingkan menu dengan AKG sesuai usia remaja. Pada kelompok biaya terendah tingkat ketersediaan kandungan gizi energi, karbohidrat, lemak dan protein dalam kategori defisit. Pada kelompok biaya tertinggi kandungan gizi energi, lemak dan protein dalam kategori normal sedangkan kandungan gizi karbohidrat dalam kategori defisit. Kelompok biaya harga makanan tertinggi memiliki kandungan gizi menu yang lebih baik dari kelompok biaya harga makanan terendah.

PENELITIAN LANJUTAN

Pada penelitian selanjutnya diharapkan dapat dilakukan selama siklus menu berlangsung agar terlihat tingkat ketersediaan zat gizi dan tingkat kesukaan menu pada 1 siklus yang sedang digunakan dan pada penelitian selanjutnya diharapkan dapat meneliti variabel asupan makan siswi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penyusunan penelitian ini tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan yang telah diberikan sehingga penelitian ini selesai, terima kasih saya sampaikan kepada seluruh pihak yang mendukung proses kelancaran penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Almatsier, dkk. 2011. Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Agharisty, E., Dachlan, D. M., & Yustini. (2013). Analisis Biaya dan Analisis Zat Gizi Pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Polisi Negara (SPN) Batua Kota Makassar Sulawesi Selatan Tahun 2013. Hasanuddin Repository, 112. <http://repository.unhas.ac.id/andle/123456789/6046>
- Alief, Nuraini. 2014. Hubungan Biaya Makanan dengan Kualitas Makanan (Kecukupan Gizi dan Organoleptik) di Penyelenggaraan Makanan SD Anak Saleh Kota Malang. Sarjana Thesis. Universitas Brawijaya
- Andina Rachmayani, S., Kuswari, M., & Melani, V. (2018). Hubungan Asupan Zat Gizi dan Status Gizi Remaja Putri di SMK Ciawi Bogor. Indonesian Journal of Human Nutrition, 5(2), 125-130. <https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.02.6>
- Astuty, R. T. (2014). Hubungan Tingkat Asupan Zat Gizi Mikro Dan Morbiditas Terhadap Status Gizi Siswa-Siswi Di SMP Muhammadiyah 1 Kartasura.
- Bachyar, B., Ani, I., & Widartika. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi(pp. 1-347).
- Budi, S., Eva, S., Tetra, F., & Joko, P. (2014). Buku Studi Diet Total : Survei Konsumsi Makanan Individu Provinsi Jawa Tengah 2014.
- Kasyful. (2019). Analisis Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kecukupan Energi, dan Status Gizi di Asrama Semesta Bilingual Boarding School.
- Lastmi, W., Irfanny, Z. A., & Zul, A. (2018). Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi.
- Mawitjere, M. C. L., Amisi, M. D., 2021. Gambaran Asupan Zat gizi Makro Mahasiswa Semester IV Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi Saat Pembatasan Sosial Masa Pandemi Covid-19. Sanggelorang, Y., Kesehatan, F., Universitas, M., & Ratulangi, S. 10(2), 1-11.
- Nurwulan, E., Furqan, M., & Debby, E. S. (2017). Hubungan asupan zat gizi, pola makan, dan pengetahuan gizi dengan status gizi santri di Pondok Pesantren Yatim At-Thayyibah Sukabumi. Argipa, 2(2), hal. 65-74.
- Paradisa, N. K., Sofiyatin, R., Sulendri, N. K., & Chandradewi, A. (2019). Analisis Ketersediaan Dan Asupa Zat Gizi Pada Menu Buka Puasa

- Pondok Pesantren Nurul Hakim. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 128. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i2.144>
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, N. 2 T. 2020. (2020). No Title. 3, 1-78.
- Purwaningtiyas, Sulistyono. 2013. *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember*. Skripsi. Universitas Jember
- Rukmin, Lale. Luh Suranadi. 2015. *Ketersediaan Zat Gizi Sisiwi Di Yayasan Pondok Pesantren Nurul Hakim Kediri Kabupaten Lombok Barat*. Poltekkes Kemenkes Mataram.
- Rokhmah, F., Muniroh, L., & Nindya, T. S. (2016). Dengan Status Gizi Siswi Sma Di Pondok Pesantren Al-Izzah Kota Batu. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 94-100.
- Sholihah, Nur, Fathin, dkk. 2021. *Ketersediaan Zat Gizi Makro Pada Menu Makana Siang Yang Disajikan Di Sekolah Dasar Islam Terpadu (SDIT) Inasn Mulia Kediri Terhadap Kecukupan Zat Gizi Anak Sekolah*. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*. Volume 6. Poltekkes Kemenkes Mataram
- Sirajuddin, Surmita, & Astuti, T. (2018). *Survey Konsumsi Pangan*.
- Situmeang, Lina, Sari. 2017. *Pengaruh Kualitas Pelayanan, Harga dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Rumah Makan Istana Hot Plate Medan*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara
- Sofiatun, T. (2017). *Gambaran Status Gizi, Asupan Zat Gizi Makro, AAktivitas Fisik, Pengetahuan dan Praktik Gizi Seimbang Pada Remaja Di Pulau Barrang Lampomakassar* 11(1), 92-105.
- Sudrajat, A. S., & Sinaga, T. (2017). *Analisis Biaya Makan Terhadap Ketersediaan Makanan Serta Tingkat Kecukupan Gizi Santri Di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut*. *Gizi Indonesia*, 39(2), 115. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v39i2.214>
- Sutyawan, S., & Setiawan, B. (2013). *Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan Sma 1 Pemali Bangka Belitung*. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(3), 207. <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.3.207-216>
- Syifa, Fitri, Asy. 2016. *Biaya Makan, Ketersediaan Energi dan Zat Gizi Serta Tingkat Kecukupan Gizi Mahasiswa Di Penyelenggaraan Makanan Asrama*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

- Tinah. (2015). Hubungan Preferensi Makanan Asrama dan Konsumsi Pangan Dengan Status Gizi Mahasiswa/I Jurusan Keperawatan Politeknik Kesehatan Medan Tahun 2014. 7-37.
- Wahyuni, P. D., Battung, S. M., & Salam, A. (2019). Gambaran Tingkat Kepuasan Santriwati pada Mutu Hidangan di SMA Athirah Boarding School Makasar dan Bone. 1-13.
- Wijaya, Cynthia, Violota. 2017. Pengaruh Harga, Kualitas pelayanan dan kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Depot Madiun Masakan Khas Bu Rudy. AGORA. Vol 5, no 1. Surabaya
- Yuliwianti, A. A. (2017). Hubungan Status Gizi Dengan Kecerdasan Intelektual Pada Anak Sekolah Dasar Intelektual Pada Anak Sekolah Dasar Di Sd Kanisius Pugeran Tahun 2016.