

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan salah satu program yang diinisiasi oleh pemerintah dalam mewujudkan Indonesia Emas 2045 Rudatin *et al.* (2024) dan resmi berjalan pada 6 Januari 2025 (Karso, 2025). Pemerintah menunjuk Badan Gizi Nasional (BGN) melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) sebagai pelaksana yang bekerja sama dengan berbagai pihak (Suardi, 2025). Program ini bertujuan untuk mengatasi masalah gizi dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Program MBG dirancang untuk menyediakan makanan bergizi kepada balita, anak sekolah, ibu hamil, ibu menyusui dan lasia (Merlinda, 2025). Pada sasaran anak sekolah, Program MBG menyasar peserta didik jenjang PAUD, SD/MI, SMP/MTs, SMA/MA dan SMK. Program ini memberikan satu kali makan bergizi setiap hari yang memenuhi 30-35% kebutuhan energi harian berdasarkan Angka Kecukupan Gizi (AKG). Berdasarkan pedoman standar gizi dan makanan pada program MBG, menu yang disajikan mencakup sumber karbohidrat, protein hewani, protein nabati, sayur, buah dan sumber lemak. Program ini diharapkan dapat meningkatkan kehadiran siswa, prestasi belajar, serta perilaku hidup bersih dan sehat (Rudatin *et al.*, 2024).

Dalam pelaksanaan program tersebut, diperlukan sistem penyelenggaraan makanan yang terencana dan terkoordinasi dengan baik. Penyelenggaraan makanan institusi yang kompleks dimulai dari perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan, distribusi, evaluasi dan pelaporan (Mastuti *et al.*, 2025). Tujuannya adalah menyediakan hidangan yang memenuhi standar gizi, efisien secara finansial, dan

dapat diterima oleh konsumen untuk mendukung tercapainya status gizi kelompok sasaran (Marfuah *et al.*, 2022). Meskipun program ini memiliki tujuan yang baik, namun dalam implementasinya mengalami tantangan yang serius, salah satunya adalah krisis *food waste*.

Food waste merupakan makanan layak konsumsi yang terbuang di sepanjang rantai pasok pangan, mulai dari produksi hingga konsumsi, yang berdampak pada lingkungan, ekonomi, serta menyebabkan *nutrient loss* berupa hilangnya zat gizi (Alea & Mustikaningrum, 2025). Pada tahap konsumsi khususnya di lingkungan sekolah, *food waste* setelah tahap penyajian dapat terjadi karena menu yang tidak disukai akibat rasa yang asing, porsi yang tidak tepat, dan penyajian yang kurang menarik menyebabkan rendahnya minat konsumsi siswa. Akibatnya, makanan banyak tersisa dan terbuang (Pitriani *et al.*, 2025). Berdasarkan laporan Kompas.com yang ditulis oleh Dhani & Dennys (2025), pada Agustus 2025 mengungkap bahwa angka sisa makanan pada pelaksanaan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di Kalimantan tengah masih sangat tinggi yaitu mencapai 60%. Kondisi ini juga ditemukan di beberapa daerah lainnya. Sebuah evaluasi yang dilakukan oleh Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi Kota Cimahi pada 6 Desember 2025 melaporkan, rata-rata timbunan sampah makanan di satu dapur mencapai 50 hingga 60 kilogram per hari (Dinas Pendidikan Kota Cimahi, 2025). Sejalan dengan penelitian Utami & Malihah (2025) pada 30 Oktober 2025 fenomena tersebut terjadi karena banyak siswa tidak menghabiskan makanan yang disajikan, yang menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara menu yang diberikan dengan selera siswa serta kualitas hidangan yang kurang optimal.

Setiap tahap dalam proses penyelenggaraan makanan berperan penting dalam menentukan mutu akhir hidangan. Mutu tersebut meliputi cita rasa, tampilan, tekstur, aroma, suhu, serta nilai gizi, yang semuanya menjadi indikator utama kepuasan konsumen (Rahayu *et al.*, 2022).

Selain mutu makanan, pelayanan makanan juga memiliki peran penting dalam membentuk kepuasan konsumen, karena pelayanan mencerminkan bagaimana makanan tersebut disajikan dan diterima oleh konsumen secara tepat dan layak. Penelitian Parikenan *et al.* (2024) menunjukkan bahwa kualitas pelayanan makanan berpengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen. Kepuasan konsumen terhadap makanan dikatakan puas jika makanan yang disajikan mempunyai cita rasa yang enak, penampilan dan penyajiannya yang menarik sehingga membangkitkan selera makan (Telisa *et al.*, 2023).

Dalam penyelenggaraan makanan di institusi mutu sebuah penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari jumlah sisa makanan. Oleh karena itu, keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan sering dikaitkan dengan kepuasan konsumen dan sisa makanan (Marfuah *et al.*, 2022). Di lingkungan sekolah, ketidaksesuaian karakteristik makanan dengan selera siswa menjadi salah satu faktor utama rendahnya tingkat konsumsi makanan. Kepuasan terhadap makanan dipengaruhi oleh berbagai aspek, baik internal seperti kebiasaan makan dan kondisi psikologis siswa maupun eksternal, seperti rasa, variasi menu, besar porsi, waktu penyajian, serta kebersihan. Rendahnya tingkat kepuasan pelayanan makanan terbukti dari beberapa penelitian. Di Pondok Pesantren Al-Mubarakah Lamongan, 99,1% santri (58,5% sangat tidak puas dan 40,6% tidak puas) menyatakan tidak puas terhadap cita rasa makanan (Hasanah *et al.*, 2024). Demikian juga di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar, mayoritas siswa tidak puas terhadap rasa (76,8%), aroma (78,8%), dan tekstur makanan (80,1%) (Wiadnyani *et al.*, 2018).

Sisa makanan berkaitan dengan penilaian konsumen. Semakin positif penilaian konsumen terhadap pelayanan makanan, maka semakin sedikit sisa makanan yang ditinggalkan (Oktaviani *et al.*, 2023). Sisa makanan didefinisikan sebagai makanan yang tidak habis dikonsumsi setelah disajikan dan merupakan indikator penting untuk mengevaluasi

keberhasilan suatu pelayanan makanan. Sisa makanan yang terbuang meliputi nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Persentase sisa makanan lebih dari 20% dinyatakan pelayanan makanan kurang berhasil (Kementerian Kesehatan RI, 2013). Hubungan antara tingkat kepuasan terhadap pelayanan makanan dengan timbulnya sisa makanan telah dibuktikan dalam berbagai penelitian. Berdasarkan penelitian Velawati *et al.* (2021) di pondok pesantren Salafiyah Kauman Pemalang, sebanyak 64,4% santri menyatakan puas dengan pelayanan makanan. Hasil penelitian juga menunjukkan hubungan signifikan antara kepuasan ini dengan sisa makanan, dimana rata-rata sisa makanan pokok sebesar 17,78%, lauk nabati 14,31%, dan sayur 9,27%. Hasil ini membuktikan bahwa semakin tinggi kepuasan konsumen, semakin rendah persentase sisa makanan yang dihasilkan. Penelitian di jasa catering juga menunjukkan hasil serupa, ditunjukkan dalam Marfuah *et al.* (2022), bahwa 52% konsumen menyatakan puas, sehingga tidak menghasilkan sisa makanan. Penelitian di Internasional Muhammadiyah Boarding School (IMBS) Miftakhul Ulum yang dilakukan oleh Ilmi *et al.* (2022) juga mengungkapkan terdapat hubungan mutu makanan dari segi rasa dengan sisa makanan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penilaian rasa makanan dalam kategori kurang enak mencapai 64% dengan sisa makanan kategori banyak (>20%) sebesar 62%. Sayuran menjadi jenis makanan dengan penilaian kurang enak tertinggi 52% yang disebabkan oleh rasa yang hambar, tingkat kematangan yang tidak konsisten (terlalu lunak atau terlalu keras), serta metode pengolahan yang kurang disukai. Kondisi tersebut berkontribusi terhadap besarnya sisa makanan.

Fenomena sisa makanan di lingkungan sekolah merupakan masalah global yang telah lama terjadi. Sebuah tinjauan sistematis di Amerika Serikat oleh Shanks *et al.* (2017) terhadap National School Lunch Programme (NSLP), mengungkapkan bahwa buah dan sayuran secara konsisten menjadi kelompok pangan dengan persentase sisa tertinggi, seringkali melebihi 30%. Temuan tersebut diperkuat oleh laporan

terkini *United States Department of Agriculture (USDA)* yang menunjukkan komponen sayuran (31%) yang paling banyak terbuang (Toossi *et al.*, 2024). Studi di Tiongkok oleh Huang *et al.* (2017), melaporkan persentase sisa makanan yang sangat tinggi, yaitu mencapai 56,3% dengan penyebab utama berupa porsi berlebihan dan cita rasa yang tidak memuaskan. Penelitian serupa di Vietnam oleh Nguyen *et al.* (2023), yang mencatat rata-rata 23% makanan terbuang, sayuran menjadi jenis makanan yang paling banyak dibuang. Dalam studi di sebuah Sekolah Menengah Atas di Taiwan oleh Chu *et al.* (2023), mengungkapkan bahwa rata-rata 25,25% dari total makanan yang disajikan terbuang kategori lauk-pauk (seperti tahu, telur dan produk olahan) menjadi penyumbang tingkat tertinggi yaitu 30,49%. Hal ini dikarenakan rasa yang tidak disukai dan porsi yang berlebihan. Penelitian dari berbagai negara tersebut mengindikasikan bahwa sisa makanan merupakan masalah yang berpusat pada aspek kepuasan konsumen dan manajemen pelayanan makanan.

Penelitian sisa makanan dalam Program MBG sangat krusial karena berkaitan langsung dengan efektivitas program. Tingginya angka sisa makanan menyebabkan asupan gizi tidak adekuat berpotensi menimbulkan gangguan konsentrasi belajar dan malnutrisi. Palupi *et al.* (2020) membuktikan pemenuhan energi dan zat gizi dari makan siang sekolah yang kurang (<80%) tidak cukup mendukung konsentrasi siswa. Meskipun penelitian tersebut dilakukan sebelum Program MBG diluncurkan, temuannya relevan untuk mengantisipasi dampak serupa jika sisa makanan pada Program MBG tidak segera ditangani. Penelitian ini fokus pada siswa jenjang SMA/SMK karena usia remaja memiliki kemampuan untuk mengambil keputusan secara mandiri, termasuk dalam memilih dan mengonsumsi makanan. Pada usia ini, preferensi rasa yang kuat membuat makanan tidak sesuai selera cenderung tidak dihabiskan (Ziegler *et al.*, 2021).

Studi pendahuluan di SMK Karya Rini Sleman mengindikasikan bahwa masalah tersebut telah muncul dalam implementasi Program MBG. Secara keseluruhan dari 69 sampel, sisa makanan mencapai 49%, dengan jenis makanan yang paling banyak tersisa adalah sayur, yaitu 56%. Untuk mengukur permasalahan tersebut, penelitian ini menggunakan *Food Service Satisfaction Questionnaire* (FSSQ) untuk mengukur kepuasan pelayanan (Pankhurst *et al.*, 2023). Sementara itu, sisa makanan diukur menggunakan metode visual *comstock* yang bersifat praktis dan efisien (Afriza, 2025). Mengingat tujuan utama MBG adalah meningkatkan sumber daya manusia melalui pemenuhan gizi, kepuasan pelayanan makanan terbukti berhubungan erat dengan timbulnya sisa makanan. Namun, sejauh ini belum ada penelitian yang secara khusus mengkaji hubungan antara kedua variabel tersebut dalam konteks Program MBG, terutama di SMK Karya Rini Sleman. Oleh karena itu, penelitian ini perlu dilakukan untuk menganalisis hubungan tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) di SMK Karya Rini Sleman.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah terdapat hubungan antara kepuasan pelayanan makanan pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) terhadap sisa makanan di SMK Karya Rini Sleman?

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara kepuasan pelayanan makanan pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) terhadap sisa makanan di SMK Karya Rini Sleman.

1.3.2 Tujuan Khusus

1.3.2.1 Mengidentifikasi karakteristik responden (usia, jenis kelamin, kelas, dan jurusan).

1.3.2.2 Mengetahui tingkat kepuasan pelayanan makanan program

MBG yang meliputi cita rasa, variasi menu, penampilan, besar porsi, ketepatan suhu, ketepatan waktu, kebersihan dan sikap petugas.

1.3.2.3 Mengetahui sisa makanan yang dihasilkan dari konsumsi Program MBG di SMK Karya Rini Sleman.

1.3.2.4 Menganalisis hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan pada Program Makan Bergizi Gratis (MBG) terhadap sisa makanan di SMK Karya Rini Sleman.

1.4 Manfaat

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dalam bidang gizi masyarakat dan manajemen penyelenggaraan makanan. Hasil penelitian dapat menambah referensi ilmiah mengenai hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan dalam konteks Program Makan Bergizi Gratis (MBG).

1.4.2 Manfaat Praktis

1.4.2.1 Bagi Sekolah

Penelitian ini memberikan informasi yang akurat mengenai tingkat kepuasan siswa terhadap makanan yang disajikan dalam Program MBG, sehingga sekolah dapat melakukan pengawasan, koordinasi, dan evaluasi agar layanan yang diberikan lebih sesuai dengan kebutuhan siswa dan dapat mengurangi timbulnya sisa makanan.

1.4.2.2 Bagi Penyelenggara Program MBG

Memberikan informasi awal bagi penyelenggara program MBG mengenai ada tidaknya hubungan antara tingkat kepuasan pelayanan makanan dengan sisa makanan, sehingga dapat menjadi bahan evaluasi dan pertimbangan dalam

memantau efektivitas pelayanan makanan di Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG).

1.4.2.3 Bagi Peneliti

Menambah pengalaman, wawasan, serta keterampilan dalam melakukan penelitian di bidang gizi, terutama terkait evaluasi tingkat kepuasan dan sisa makanan dalam program MBG.