

BAB 1 : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingkat kepuasan makanan merupakan ukuran subjektif yang menggambarkan sejauh mana konsumen merasa senang atau puas terhadap makanan yang dikonsumsi, baik dari segi rasa, variasi menu, penampilan, maupun kualitas penyajian. Kepuasan muncul ketika harapan, keinginan, dan kebutuhan konsumen terpenuhi dengan baik⁽¹⁾. Tingkat kepuasan dalam konteks penyelenggaraan makanan di sekolah menjadi indikator penting karena memengaruhi minat makan dan daya terima siswa terhadap makanan yang disajikan. Penyediaan makanan yang baik di lingkungan sekolah berperan besar dalam pemenuhan gizi, pembentukan kebiasaan makan sehat, serta mendukung prestasi belajar⁽²⁾.

Program penyediaan makanan di sekolah (*school feeding*) secara global merupakan intervensi gizi yang menyediakan makanan bergizi di sekolah untuk meningkatkan kesehatan dan kesejahteraan siswa. Berbagai tinjauan internasional menunjukkan bahwa program ini mampu meningkatkan asupan makanan, mendukung status gizi yang lebih baik, mengurangi ketidakamanan pangan, serta membentuk kebiasaan makan sehat. Program *school feeding* terbukti meningkatkan partisipasi belajar siswa, sehingga menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kualitas pendidikan dan kesehatan anak di banyak negara⁽³⁾. Berbagai penelitian juga menunjukkan bahwa ketidakpuasan terhadap makanan sekolah sering terjadi, yang umumnya disebabkan oleh rasa makanan yang kurang menarik, variasi menu yang

monoton, tampilan makanan yang kurang menarik, serta fasilitas makan yang tidak memadai⁽⁴⁾.

Tingkat kepuasan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya adalah cita rasa dan penyajian makanan⁽²⁾. Cita rasa merupakan persepsi sensori saat makanan dikonsumsi dan terbentuk dari rangsangan indera pengecap, penciuman, dan peraba. Penilaian cita rasa umumnya meliputi aroma, rasa atau penggunaan bumbu, tekstur makanan, suhu makanan saat disajikan, serta tingkat kematangan makanan⁽⁵⁾. Penyajian makanan berkaitan dengan cara makanan disajikan kepada penerima meliputi aspek penampilan makanan seperti warna, bentuk, dan porsi makanan, serta aspek pelayanan seperti ketepatan waktu distribusi dan kebersihan alat makan⁽⁶⁾.

Penelitian internasional menunjukkan bahwa cita rasa dan penyajian makanan merupakan faktor penting yang memengaruhi kepuasan siswa terhadap program makan sekolah. Studi di Jepang dengan menerapkan sistem *Shokuiku* yang mengintegrasikan pendidikan gizi dengan penyajian menu berbasis pangan lokal terbukti meningkatkan kepuasan dan perilaku makan sehat siswa⁽⁷⁾. Temuan serupa di Korea Selatan juga menunjukkan bahwa siswa yang memiliki persepsi positif terhadap cita rasa, kualitas menu, dan cara penyajian makanan cenderung memiliki tingkat kepuasan yang lebih tinggi terhadap layanan makanan sekolah⁽⁸⁾.

Penelitian di Indonesia menunjukkan bahwa aspek cita rasa, penyajian makanan, dan mutu pelayanan berhubungan signifikan dengan tingkat kepuasan siswa⁽⁹⁾. Penelitian pada siswa SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu menunjukkan bahwa sebagian besar siswa merasa puas terhadap cita rasa (91,6%) dan penyajian makanan (89,5%) yang diberikan dalam penyelenggaraan makanan sekolah. Penelitian yang dilakukan oleh Wiadnyani, Padmiari, dan Gumala menemukan bahwa meskipun

cita rasa dan penampilan makanan berhubungan signifikan dengan penerimaan makanan, namun tingkat kepuasan siswa masih belum optimal sehingga menunjukkan masih adanya kekurangan dalam kualitas makanan yang disediakan⁽¹⁰⁾. Penelitian di Sumatera Barat menunjukkan bahwa perbedaan persepsi siswa terhadap rasa dan penampilan makanan dapat memengaruhi penerimaan serta kepuasan siswa terhadap makanan yang disediakan di sekolah⁽¹¹⁾⁽¹²⁾.

Rendahnya kepuasan terhadap makanan sekolah dapat berdampak pada rendahnya konsumsi makanan oleh siswa. Ketidaksukaan terhadap rasa atau penyajian makanan dapat menyebabkan siswa tidak menghabiskan makanan yang diberikan sehingga asupan energi dan zat gizi tidak terpenuhi secara optimal. Kondisi ini dapat menimbulkan kelelahan, menurunkan konsentrasi, serta menghambat pertumbuhan. Rendahnya kepuasan terhadap makanan menunjukkan ketidaksesuaian menu dengan kebutuhan dan preferensi siswa⁽¹³⁾.

Remaja sebagai kelompok usia dominan di sekolah memiliki kebutuhan gizi yang tinggi karena sedang berada dalam fase pertumbuhan pesat. Masalah gizi pada remaja, baik kekurangan maupun kelebihan, masih menjadi isu global⁽¹⁴⁾. Data *World Health Organization* (WHO) tahun 2023, sekitar 10,7% remaja berusia 15–18 tahun di dunia mengalami kelebihan berat badan, sedangkan 3,6% mengalami kekurangan berat badan⁽¹⁵⁾. Survei Kesehatan Indonesia (SKI) tahun 2023 menunjukkan di Indonesia prevalensi remaja usia 13–18 tahun yang mengalami kekurangan gizi berada pada kisaran 7,3–18%, sementara kelebihan gizi mencapai 12–16,2%⁽¹⁶⁾. Provinsi Sumatera Barat termasuk dalam 17 provinsi dengan prevalensi status gizi sangat kurus dan sangat gemuk tertinggi, di mana remaja usia 16–18 tahun tercatat prevalensi sangat kurus 2,9%, kurus 6,9%, gizi lebih 7,1%, dan obesitas 2,4%⁽¹⁷⁾. Kota Padang termasuk

lima daerah dengan permasalahan gizi remaja tertinggi di Sumatera Barat, ditandai dengan prevalensi remaja kurus 8,42%, kegemukan 9,92%, dan obesitas 4,94%⁽¹⁸⁾.

Pemerintah Indonesia mengembangkan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) sebagai upaya mengatasi permasalahan gizi pada anak dan remaja sekolah yang bertujuan menyediakan makanan bergizi seimbang, mendukung pembentukan perilaku gizi seimbang dan sebagai media edukasi gizi agar siswa mampu memahami pentingnya konsumsi makanan sehat dan seimbang⁽¹⁹⁾. Keberhasilan Program MBG sangat bergantung pada penyediaan makanan yang sesuai dengan prinsip gizi seimbang yang mencakup karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral, dengan kontribusi energi sebesar 25-30% dari Angka Kebutuhan Gizi (AKG) harian. Keberhasilan Program MBG tidak hanya ditentukan oleh kecukupan zat gizi, tetapi juga oleh tingkat penerimaan siswa terhadap menu yang disajikan. Menu dengan nilai gizi tinggi tidak akan memberikan manfaat optimal apabila tidak dikonsumsi secara utuh akibat cita rasa dan penyajian makanan yang rendah⁽²⁰⁾⁽²¹⁾.

Besarnya perhatian publik terhadap program ini tercermin dari analisis sentimen nasional yang menunjukkan 50% sentimen positif, namun masih terdapat 36% sentimen negatif dan 14% sentimen netral, dengan sentimen negatif didominasi oleh isu kualitas makanan⁽²²⁾. Berdasarkan data dari Komisi Perlindungan Anak Indonesia (KPAI) tahun 2025, masih terdapat berbagai permasalahan dalam pelaksanaan Program MBG yang berkaitan dengan kualitas makanan yang diterima siswa. Data menunjukkan bahwa beberapa siswa tidak menghabiskan makanan MBG dengan berbagai alasan, di antaranya karena sudah kenyang (19,9%), makanan basi atau berbau (19,6%), rasanya tidak enak (16,6%), hambar atau tidak memiliki rasa (8,9%), serta tidak menyukai menu yang disajikan (8%). Survei juga menunjukkan

bahwa aspek yang paling tidak disukai siswa dari Program MBG adalah rasa dan kualitas makanan yang mencapai 52%, diikuti oleh menu makanan sebesar 33,5%, jadwal makan 22,1%, dan cara penyajian makanan sebesar 13,5%. Hal tersebut menunjukkan bahwa faktor cita rasa dan penyajian makanan menjadi salah satu penyebab utama makanan tidak dikonsumsi secara optimal oleh siswa⁽²³⁾.

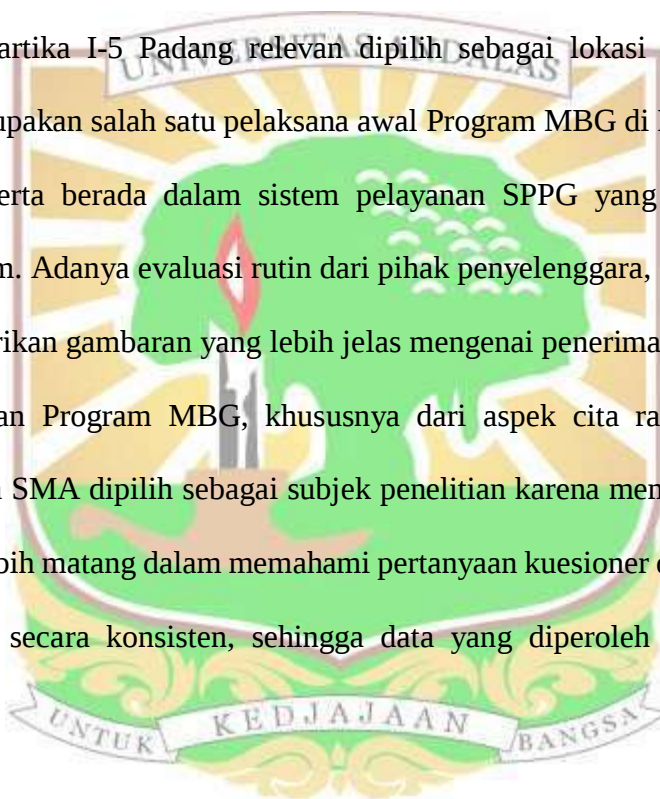
Penelitian yang dilakukan oleh Malla dkk. (2025) mengenai kepuasan siswa terhadap Program MBG di SMA Negeri 2 Bitung menunjukkan bahwa kualitas layanan program memiliki pengaruh terhadap tingkat kepuasan siswa. Penelitian tersebut menganalisis lima dimensi kualitas layanan berdasarkan model SERVQUAL, yaitu bukti fisik, keandalan, daya tanggap, jaminan, dan empati. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dimensi bukti fisik dan keandalan berpengaruh positif signifikan terhadap kepuasan siswa, sedangkan dimensi empati menunjukkan pengaruh negatif signifikan. Temuan ini menunjukkan bahwa kualitas pelayanan, khususnya kondisi fisik makanan dan konsistensi penyajian, menjadi faktor penting yang mempengaruhi kepuasan siswa terhadap Program MBG⁽²⁴⁾.

Berdasarkan berbagai penelitian sebelumnya, diketahui bahwa penelitian mengenai Program MBG di Indonesia lebih banyak menyoroti dampaknya terhadap kesehatan dan proses belajar siswa, sementara kajian mengenai kualitas menu seperti cita rasa dan penyajian makanan masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini penting dilakukan untuk mengetahui hubungan cita rasa dan penyajian makanan Program MBG dengan tingkat kepuasan siswa⁽²⁵⁾⁽²⁶⁾.

Program MBG dilaksanakan melalui Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG) yang bertugas mengelola penyediaan dan distribusi makanan ke sekolah sasaran. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan pihak SPPG, dapur SPPG Parak

Karakah merupakan dapur SPPG pertama yang beroperasi di Kota Padang dan melayani 13 sekolah sasaran. Sekolah tingkat SMA yang menjadi sasaran distribusi SPPG Parak Karakah adalah SMA Kartika I-5 Padang yang menjadi satu-satunya sekolah tingkat SMA yang menerima layanan Program MBG dari dapur tersebut sejak 21 Juli 2025. SPPG Parak Karakah secara rutin melakukan evaluasi pelaksanaan MBG setiap hari dan terbuka terhadap saran serta masukan dari siswa maupun pihak sekolah sebagai upaya perbaikan kualitas pelayanan dan makanan yang diberikan⁽²⁷⁾.

SMA Kartika I-5 Padang relevan dipilih sebagai lokasi penelitian karena sekolah ini merupakan salah satu pelaksana awal Program MBG di Kota Padang pada tingkat SMA serta berada dalam sistem pelayanan SPPG yang aktif melakukan evaluasi program. Adanya evaluasi rutin dari pihak penyelenggara, sekolah ini dinilai mampu memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai penerimaan siswa terhadap kualitas makanan Program MBG, khususnya dari aspek cita rasa dan penyajian makanan. Siswa SMA dipilih sebagai subjek penelitian karena memiliki kemampuan kognitif yang lebih matang dalam memahami pertanyaan kuesioner dan menggunakan skala penilaian secara konsisten, sehingga data yang diperoleh lebih akurat dan representatif⁽²⁸⁾.



Berdasarkan hasil observasi awal terhadap 10 siswa kelas XI SMA Kartika 1-5 Padang didapatkan bahwa sebagian besar siswa menilai rasa menu MBG cukup enak, namun hampir seluruh responden mengeluhkan kualitas sayuran yang kerap kurang matang, keras, hambar, atau berbau, bahkan kadang tampak tidak segar. Beberapa siswa juga menyebutkan sambal yang pahit, ayam keras, serta kondisi tempat makan yang kadang berbau sehingga menurunkan selera makan. Sebagian siswa tidak menghabiskan makanan karena porsi terlalu besar atau rasa yang kurang sesuai,

sementara dari sisi pelayanan beberapa siswa menilai pembagian makanan belum tepat waktu. Observasi awal ini menunjukkan bahwa permasalahan terkait cita rasa, penyajian, mutu olahan, porsi makanan, serta aspek pelayanan dan fasilitas berpotensi memengaruhi tingkat kepuasan siswa terhadap menu MBG.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti hubungan antara cita rasa dan penyajian makanan Program MBG dengan tingkat kepuasan siswa Kelas XI SMA Kartika 1–5 Padang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah cita rasa dan penyajian makanan MBG berhubungan dengan tingkat kepuasan siswa dalam pelaksanaan Program MBG.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian sebelumnya, tingkat kepuasan siswa terhadap makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor penting, di antaranya cita rasa dan penyajian terhadap menu yang disajikan. Program MBG bukan hanya intervensi gizi semata, melainkan juga upaya peningkatan kualitas penyelenggaraan makanan di sekolah agar siswa merasa puas, dapat mengonsumsi makanan hingga habis dan mendapatkan manfaat gizi yang optimal. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti “Hubungan Cita Rasa dan Penyajian Makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dengan Tingkat Kepuasan Siswa Kelas XI SMA Kartika 1-5 Padang Tahun 2026”, untuk mengetahui apakah cita rasa dan penyajian makanan MBG berhubungan dengan tingkat kepuasan siswa.

1.3 Tujuan

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui hubungan antara cita rasa dan penyajian makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dengan tingkat kepuasan siswa Kelas XI SMA Kartika 1-5 Padang.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Diketahui tingkat kepuasan siswa kelas XI terhadap pelaksanaan Program MBG di SMA Kartika 1-5 Padang.
2. Diketahui penilaian cita rasa makanan Program MBG pada siswa kelas XI SMA Kartika 1-5 Padang.
3. Diketahui penilaian penyajian makanan Program MBG pada siswa kelas XI SMA Kartika 1-5 Padang.
4. Diketahui hubungan antara cita rasa makanan MBG dengan tingkat kepuasan siswa Kelas XI SMA Kartika 1-5 Padang.
5. Diketahui hubungan antara penyajian makanan MBG dengan tingkat kepuasan siswa Kelas XI SMA Kartika 1-5 Padang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah dan memperkaya ilmu pengetahuan di bidang gizi masyarakat, khususnya mengenai hubungan cita rasa dan penyajian makanan Program Makan Bergizi Gratis (MBG) dengan tingkat kepuasan siswa. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan evaluasi penyelenggaraan program makan sekolah.

1.4.2 Manfaat Akademik

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi informasi bagi mahasiswa, dosen, serta civitas akademika dalam pengembangan ilmu gizi masyarakat, khususnya yang berkaitan dengan penyelenggaraan program makan sekolah, cita rasa makanan, penyajian makanan, dan kepuasan penerima manfaat program.

1.4.3 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menjadi bahan pertimbangan dalam upaya evaluasi serta peningkatan kualitas penyelenggaraan Program Makan Bergizi Gratis (MBG), khususnya yang berkaitan dengan cita rasa, penyajian makanan, dan tingkat kepuasan siswa. Hasil penelitian ini juga diharapkan dapat digunakan sebagai dasar dalam pengambilan keputusan serta perencanaan perbaikan program agar pelaksanaan Program MBG dapat berjalan lebih optimal dan sesuai dengan kebutuhan serta preferensi siswa sebagai penerima manfaat.

1.5 Ruang Lingkup

Penelitian ini dilaksanakan di SMA Kartika 1-5 Padang pada bulan April 2026, dengan tujuan untuk mengetahui hubungan antara cita rasa dan penyajian makanan Program MBG dengan tingkat kepuasan siswa Kelas XI. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan desain *cross-sectional*. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik *proporsional random sampling*. Data dikumpulkan menggunakan angket yang berisi pertanyaan mengenai penilaian siswa terhadap cita rasa, penyajian makanan dan tingkat kepuasan siswa terhadap makanan MBG. Analisis data dilakukan menggunakan uji *Fisher*, untuk melihat hubungan antara variabel bebas (cita rasa dan penyajian makanan) dengan variabel terikat (tingkat kepuasan siswa).