

HUBUNGAN PREFERENSI MAKANAN DENGAN FOOD WASTE PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS PADA SISWA SMP DI KABUPATEN GARUT

KAYLA ALISHA PUTRI



**PROGRAM STUDI SARJANA ILMU GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN GIZI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Hubungan Preferensi Makanan dengan *Food Waste* Program Makan Bergizi Gratis pada Siswa SMP di Kabupaten Garut” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2026

Kayla Alisha Putri
I1401221005



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

KAYLA ALISHA PUTRI. Hubungan Preferensi Makanan dengan *Food Waste* Program Makan Bergizi Gratis pada Siswa SMP di Kabupaten Garut. Dibimbing oleh DODIK BRIAWAN.

Food waste atau sisa makanan menjadi tantangan pada program Makan Bergizi Gratis (MBG) akibat dampaknya terhadap kehilangan gizi yang dapat disebabkan oleh ketidaksukaan siswa terhadap karakteristik sensori dari menu yang disajikan. Penelitian ini bertujuan menganalisis hubungan antara preferensi makanan siswa dengan *food waste* pada program MBG. Penelitian menggunakan desain *cross-sectional* yang dilakukan di SMPN 4 Garut dengan jumlah subjek berjumlah 103 siswa. Data diambil melalui kuesioner yang diisi semi-mandiri oleh subjek. Data *food waste* dikumpulkan menggunakan metode *visual Comstock*, sedangkan data preferensi makanan siswa didapatkan menggunakan skala Likert 5 poin. Total *food waste* yang dihasilkan dari program MBG mencapai 35,8% dari porsi utuh. Secara umum, siswa memberikan penilaian netral terhadap menu MBG yang disajikan. Hasil analisis menunjukkan bahwa aspek preferensi tampilan aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan berhubungan negatif signifikan dengan *food waste* dengan aspek rasa dan tampilan memiliki hubungan sedang–kuat terhadap *food waste*.

Kata kunci: preferensi makanan, program makan bergizi gratis, sisa makanan

ABSTRACT

KAYLA ALISHA PUTRI. The Correlation between Food Preference and Food Waste in Free Nutritious Meal Program among Middle-School Students in Garut Regency. Supervised by DODIK BRIAWAN.

Food waste remains a challenge in Free Nutritious Meal (MBG) program due to its impact on nutritional loss which may be caused by student's dislikeliness of the served food's sensory characteristics. This study aimed to analyze the relationship between students' food preferences and food waste in the MBG program. This study used cross-sectional design, conducted at SMPN 4 Garut with 103 students as subjects. Data were collected through a questionnaire completed by the subjects semi-independently. Food waste data were measured using visual Comstock, while food preference data were obtained through a 5-point Likert scale. Total food waste from the MBG program reached 35.8% of the full portion. Overall, students rated the meals served as neutral. Results showed that all preference aspects, including appearance, aroma, taste, texture, and overall were significantly and negatively correlated with food waste, with the taste and appearance aspects that have moderate–strong correlation with food waste.

Keywords: food preference, food waste, free nutritious meal program



Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.

HUBUNGAN PREFERENSI MAKANAN DENGAN FOOD WASTE PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS PADA SISWA SMP DI KABUPATEN GARUT

KAYLA ALISHA PUTRI

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Ilmu Gizi

**PROGRAM STUDI SARJANA ILMU GIZI
FAKULTAS KEDOKTERAN DAN GIZI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



Judul Skripsi : Hubungan Preferensi Makanan dengan *Food Waste* Program Makan Bergizi Gratis pada Siswa SMP di Kabupaten Garut

Nama : Kayla Alisha Putri
NIM : 11401221005

Disetujui oleh

Pembimbing:
Prof. Dr. Ir. Dodik Briawan, M.C.N.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi Sarjana Ilmu Gizi
Fakultas Kedokteran dan Gizi:
Prof. Dr. Katrin Roosita, S.P., M.Si.
NIP 197102011999032001

Wakil Dekan Bidang Akademik, Kemahasiswaan, dan Alumni
Fakultas Kedokteran dan Gizi:
Dr. dr. Mira Dewi, M.Si.
NIP 197611162005012001



Tanggal Ujian:
21 Juli 2026

Tanggal Lulus: 04 AUG 2026



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Perpustakaan IPB University



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga skripsi dengan judul “Hubungan Preferensi Makanan dengan *Food Waste* pada Siswa SMP di Kabupaten Garut” berhasil diselesaikan dengan baik. Penulis menyadari dalam penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Dodik Briawan, M.C.N. selaku dosen pembimbing skripsi dan dosen pembimbing akademik yang telah memberi dukungan, motivasi, dan arahan selama perkuliahan hingga skripsi ini terselesaikan dengan baik;
2. Ibu Anna Vipta Resti Mauludyani, S.P., M.Gizi. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan untuk penulisan skripsi yang lebih baik.
3. Tim peneliti “Kajian Pemenuhan Gizi Makanan Bergizi Gratis (MBG) pada Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi (SPPG)” atas bantuan dalam penyediaan data yang digunakan dalam penyusunan skripsi ini;
4. Bapak Zaenal dan seluruh guru SMPN 4 Garut yang telah membantu selama pengambilan data;
5. Papa (Bapak Firman Nurdin Ali, S.Sos.), Mama (Ibu Irna Hermina, S.Sos.), dan Teteh (Fira Yultiara Rahmasari, S.Psi.) yang selalu mendukung, mendoakan, dan selalu percaya kepada penulis;
6. Kak Fatimah Zuhra, S.Gz, M.Gz, yang membantu dan mendukung penulis selama penyusunan skripsi;
7. Teman seperbimbingan, Almira Qatrunnada, Sarah Firjani Hanisah, dan Wida Puspita Sari, yang telah membantu dan memberi motivasi saat penyusunan skripsi;
8. Ghaniati Wafa Taqiyya, Marta Sekar Kinasih, dan Ade Khairani Putri, selaku sahabat penulis selama perkuliahan dan tempat berbagi suka duka penulis baik selama perkuliahan maupun saat penyusunan skripsi;
9. Semua teman-teman Gizi Masyarakat 59 dan staf Program Studi Ilmu Gizi atas bantuan dan dukungannya selama proses penyusunan skripsi.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih terdapat kekurangan, tetapi penulis berharap semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi banyak pihak dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2026

Kayla Alisha Putri



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	4
1.5 Hipotesis	4
II KERANGKA PEMIKIRAN	5
III METODE	7
3.1 Desain, Waktu, dan Tempat Penelitian	7
3.2 Jumlah dan Cara Penarikan Subjek	7
3.3 Jenis dan Cara Mengumpulkan Data	8
3.4 Pengolahan dan Analisis Data	9
3.5 Definisi Operasional	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Penyelenggaraan Program MBG di SMPN 4 Garut	14
4.2 Karakteristik Subjek	17
4.3 <i>Food Waste</i>	18
4.4 Preferensi Makanan	22
4.5 Hubungan Karakteristik Subjek dengan <i>Food Waste</i>	25
4.6 Hubungan Preferensi Makanan dengan <i>Food Waste</i>	26
V SIMPULAN DAN SARAN	28
5.1 Simpulan	28
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	30
LAMPIRAN	36
RIWAYAT HIDUP	49



DAFTAR TABEL

1	Jenis dan cara pengumpulan data	8
2	Pengategorian variabel penelitian	10
3	Makna nilai koefisien korelasi Rank Spearman	13
4	Siklus menu SPPG Kota Wetan pada hari pengamatan	15
5	Kandungan dan kecukupan gizi perencanaan siklus menu hari 8, 9, 10	16
6	Karakteristik subjek	17
7	Persentase sebaran subjek berdasarkan kategori <i>food waste</i>	19
8	Median dan estimasi <i>food waste</i> selama 3 hari	20
9	Rata-rata persentase <i>food waste</i> subjek pada makanan program MBG selama tiga hari pengamatan	21
10	Preferensi subjek terhadap masing-masing kelompok pangan pada menu program MBG	23
11	Rata-rata skor preferensi subjek terhadap menu program MBG selama tiga hari pengamatan	24
12	Hubungan karakteristik subjek dengan <i>food waste</i>	25
13	Hubungan antara preferensi makanan dengan <i>food waste</i>	26

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pemikiran hubungan preferensi makanan dengan <i>food waste</i> program makan bergizi gratis	6
2	Proporsi <i>food waste</i> berdasarkan jenis kelompok pangan	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Surat keterangan lolos kaji etik	37
2	Penjelasan sebelum persetujuan	38
3	Formulir <i>informed assent</i>	39
4	Formulir <i>informed consent</i>	40
5	Siklus menu SPPG Kota Wetan untuk kelompok usia SMP Oktober 2025	41
6	Sebaran subjek berdasarkan <i>food waste</i> masing-masing hari pengamatan	43
7	Hasil analisis data	44
8	Dokumentasi	48