

FAKTOR-FAKTOR YANG BERPENGARUH TERHADAP PRAKTIK SISA MAKANAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS DI SDN KEDUNG JAYA 1 BOGOR

FAIZA NURINA ANDINI



**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 “Faktor-faktor yang Berpengaruh terhadap Praktik Sisa Makanan Program Makan Bergizi Gratis di SDN Kedung Jaya 1 Bogor” 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, Agustus 2026

Faiza Nurina Andini
I1401221044



@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

ABSTRAK

FAIZA NURINA ANDINI. Faktor-faktor yang Berpengaruh terhadap Praktik Sisa Makanan Program Makan Bergizi Gratis di SDN Kedung Jaya 1 Bogor. Dibimbing oleh DADANG SUKANDAR dan ALI KHOMSAN.

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) merupakan upaya pemerintah dalam meningkatkan status gizi anak sekolah. Namun, sisa makanan masih menjadi tantangan karena dapat mengurangi efektivitas program dan berkontribusi terhadap *food waste*. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh usia, jenis kelamin, uang saku, frekuensi makan, dan tingkat kesukaan menu terhadap praktik sisa makanan pada siswa SDN Kedung Jaya 1 Bogor. Penelitian menggunakan desain *cross-sectional* dengan melibatkan 35 siswa kelas I–VI yang dipilih melalui *stratified random sampling*. Data karakteristik responden, uang saku, frekuensi makan, dan tingkat kesukaan menu diperoleh melalui wawancara menggunakan kuesioner, sedangkan sisa makanan diukur dengan metode *food weighing*. Data dianalisis menggunakan regresi linear berganda. Hasil menunjukkan bahwa buah memiliki tingkat kesukaan tertinggi dan sisa terendah, sedangkan sayur memiliki tingkat kesukaan terendah dan sisa tertinggi. Tingkat kesukaan sayur berpengaruh signifikan terhadap sisa sayur pada model *enter* ($\beta = -4,037$; $p = 0,011$) dan menjadi faktor dominan pada *Stepwise* ($R^2 = 0,2089$; $p = 0,0058$). Pada makanan pokok, interaksi usia dan kesukaan serta frekuensi makan dan kesukaan berpengaruh signifikan. Tidak ditemukan pengaruh signifikan pada sisa lauk hewani dan buah. Peningkatan daya terima menu melalui variasi bahan, modifikasi resep, dan penyajian menarik perlu dipertimbangkan untuk mengurangi sisa makanan.

Kata kunci: *food waste*, praktik sisa makanan, preferensi menu, program makan bergizi gratis, siswa sekolah dasar

ABSTRACT

FAIZA NURINA ANDINI. Factors Affecting Plate Waste Practices in Free Nutritious Meal Program at SDN Kedung Jaya 1 Bogor. Supervised by DADANG SUKANDAR and ALI KHOMSAN.

The Free Nutritious Meal (MBG) Program is a key government initiative aimed at improving the nutritional status of Indonesian schoolchildren, yet plate waste continues to undermine its effectiveness while adding to broader food waste concerns. This study examined how age, gender, pocket money, meal frequency, and menu preference relate to plate waste among 35 students (grades 1–6) at SDN Kedung Jaya 1 Bogor, selected through stratified random sampling in a cross-sectional design. Respondent characteristics and related variables were gathered via structured questionnaire interviews, while plate waste was quantified using the food weighing technique, with data analyzed through multiple linear regression. Findings revealed that fruit received the highest preference rating alongside the lowest waste rate, while vegetables scored lowest in preference but highest in waste. The enter method showed vegetable preference as the sole significant predictor of vegetable plate waste ($\beta = -4.037$; $p = 0.011$), a result reinforced by the Stepwise

model ($R^2=0.2089$; $p=0.0058$). For staple foods, Stepwise analysis revealed significant interactions between age and preference ($\beta=-1.174$; $p=0.0044$) and meal frequency and preference ($\beta=0.871$; $p=0.0481$). No significant predictors emerged for side dishes or fruit. Enhancing menu variety, recipe quality, and presentation is recommended to reduce vegetable waste in the MBG Program.

Keywords: elementary school students, food waste, free nutritious meal program, menu preference, plate waste

@Hak cipta milik IPB University

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.



@Hak cipta milik IPB University

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.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026¹
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.



@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.

FAKTOR-FAKTOR YANG BERPENGARUH TERHADAP PRAKTIK SISA MAKANAN PROGRAM MAKAN BERGIZI GRATIS DI SDN KEDUNG JAYA 1 BOGOR

FAIZA NURINA ANDINI

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 : Faktor-faktor yang Berpengaruh terhadap Praktik Sisa Makanan
Program Makan Bergizi Gratis di SDN Kedung Jaya 1 Bogor

Nama : Faiza Nurina Andini

NIM : I1401221044

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Prof. Dr. Ir. Dadang Sukandar, M.Sc.

Pembimbing 2:

Prof. Dr. Ir. Ali Khomsan, M.S.

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:
5 Agustus 2026

Tanggal Lulus: 10 Agustus 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.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan November 2025 sampai bulan Juni 2026 ini ialah *food waste*, dengan judul “Faktor-faktor yang Berpengaruh terhadap Praktik Sisa Makanan Program Makan Bergizi Gratis di SDN Kedung Jaya 1 Bogor”. Penulis sadar bahwa skripsi tidak dapat terselesaikan tanpa bantuan berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Dadang Sukandar, M.Sc. selaku dosen pembimbing skripsi sekaligus dosen pembimbing akademik yang telah meluangkan waktu, memberikan arahan, bimbingan, masukan, serta motivasi kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
2. Prof. Dr. Ir. Ali Khomsan, M.S. selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, masukan, serta motivasi kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
3. Ibu Resa Ana Dina, S.K.M, M.Epid. selaku dosen penguji yang telah memberikan kritik, saran, dan masukan yang membangun sehingga skripsi ini dapat disusun dengan lebih baik.
4. Seluruh pihak di SDN Kedung Jaya 1 Kota Bogor, termasuk kepala sekolah, guru, serta siswa-siswi yang telah memberikan izin, bantuan, dan kerja sama selama proses pengambilan data penelitian.
5. Keluarga tercinta Ayah, Ibu, Kakak dan Dede yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, dukungan moral maupun material, serta semangat yang tiada henti kepada penulis selama menempuh pendidikan dan menyelesaikan skripsi ini.
6. Sahabat-sahabat terbaik penulis, YKMA, bismillah A, Grup Ambis, Grup Senyum, yang selalu menjadi tempat berbagi cerita, saling menyemangati, memberikan bantuan, serta menemani penulis selama menjalani perkuliahan hingga penyelesaian skripsi.
7. Teman-teman Gantara Mahavira yang telah memberikan dukungan, motivasi, pengalaman berharga, serta menciptakan lingkungan belajar yang menyenangkan selama masa perkuliahan.
8. Seluruh dosen dan tenaga kependidikan Program Studi Ilmu Gizi, yang telah memberikan ilmu serta membantu penulis selama proses perkuliahan maupun pelaksanaan penelitian.
9. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah memberikan bantuan, doa, dukungan, serta kontribusi dalam bentuk apa pun sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2026

Faiza Nurina Andini



@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 LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Hipotesis	4
II KERANGKA PEMIKIRAN	5
III METODE	7
3.1 Desain, Tempat, dan Waktu Penelitian	7
3.2 Jumlah dan Teknik Penarikan Contoh	7
3.3 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	8
3.4 Analisis Data	9
3.5 Definisi Operasional	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Gambaran Umum Pelaksanaan Program MBG	13
4.2 Karakteristik Responden	16
4.3 Frekuensi Makan	16
4.4 Tingkat Kesukaan Menu	18
4.5 Sisa Makanan	26
4.6 Faktor yang Memengaruhi Sisa Makanan Pokok	29
4.7 Faktor yang Memengaruhi Sisa Lauk Hewani	31
4.8 Faktor yang Memengaruhi Sisa Sayur	32
4.9 Faktor yang Memengaruhi Sisa Buah	34
V SIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Simpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	44



DAFTAR TABEL

1	Alokasi contoh untuk setiap kelas	8
2	Jenis dan cara pengumpulan data	8
3	Jenis pengkategorian data	9
4	Frekuensi kemunculan bahan makanan per jenis makanan	14
5	Sebaran responden berdasarkan karakteristik	16
6	Frekuensi makan responden per hari	17
7	Kategori frekuensi makan responden	17
8	Tingkat kesukaan menu berdasarkan kelompok makanan	18
9	Tingkat kesukaan menu per hari	22
10	Tingkat kesukaan menu hari penimbangan sisa makanan	25
11	Jumlah siswa yang menyisakan makanan	27
12	Berat dan persentase sisa makanan berdasarkan jenis makanan	28
13	Koefisien regresi sisa makanan pokok	29
14	Hasil regresi <i>Stepwise</i> sisa makanan pokok	30
15	Koefisien regresi sisa lauk hewani	31
16	Koefisien regresi sisa sayur	33
17	Koefisien regresi sisa buah	35

DAFTAR LAMPIRAN

1	Formulir kuesioner penelitian	45
2	Kode SAS uji regresi linear berganda (<i>enter method</i>)	51
3	Kode SAS uji regresi linear berganda (<i>stepwise method</i>)	52
4	<i>Ethical Clearance</i>	54