

## ABSTRAK

**Intan Firnanda Adella Bahar**, 2025. Pola Menu, Daya Terima Makanan, dan Tingkat Konsumsi Energi dan Zat Gizi Santri pada Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu. Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang.

**Pembimbing:** Nurul Hakimah dan Indri Hapsari

**Latar Belakang:** Pembangunan SDM di Indonesia sangat terkait dengan asupan gizi remaja, yang merupakan masa perkembangan fisik dan psikologis serta membutuhkan zat gizi yang cukup. Di pondok pesantren, tempat banyak remaja belajar dan tinggal, penyelenggaraan makanan sangat penting untuk memenuhi kebutuhan gizi santri. Namun, keterbatasan biaya, peralatan, dan keterampilan menyebabkan variasi menu terbatas dan porsi kurang sesuai, mempengaruhi daya terima dan status gizi santri. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pola menu dan daya terima makanan terhadap kandungan zat gizi dan tingkat konsumsi pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu.

**Metode:** Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan rancangan korelasional dan metode observasional *cross-sectional*. Sampel penelitian sebanyak 43 santri usia 13-15 tahun yang mengikuti 3 kali waktu makan dalam 3 hari penelitian. Data pola menu diperoleh melalui observasi, daya terima makanan diukur dengan metode penimbangan sisa makanan (*food weighing*), dan tingkat konsumsi energi serta zat gizi dianalisis menggunakan Software Nutrisurvey 2008 berdasarkan angka kecukupan gizi (AKG) usia remaja.

**Hasil:** Hasil menunjukkan bahwa pola menu yang disajikan selama penelitian termasuk dalam kategori tidak seimbang (100%) karena tidak adanya buah dan keterbatasan variasi lauk hewani. Daya terima makanan santri tergolong baik sebesar 72%, dengan sisa makanan kurang dari 20%. Namun, tingkat konsumsi energi dan zat gizi makro seperti protein, lemak, dan karbohidrat masih tergolong kurang, yaitu di bawah 80% AKG. Korelasi antara daya terima makanan dengan tingkat konsumsi zat gizi menunjukkan hubungan positif meskipun tidak signifikan, yang berarti peningkatan daya terima makanan dapat mengarah pada peningkatan asupan energi dan zat gizi.

**Kesimpulan:** Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Hidayah Kota Batu bersifat non-komersial dengan menu tidak seimbang, konsumsi gizi kurang dari 80% AKG, sisa makanan  $\leq 20\%$ , dan hubungan positif antara daya terima makanan dengan tingkat konsumsi energi, protein, lemak, dan karbohidrat.

**Kata Kunci:** Pola Menu, Daya Terima Makanan, Tingkat Konsumsi, Energi, Zat Gizi, Santri, Pondok Pesantren

