

HUBUNGAN KUALITAS MENU DENGAN TINGKAT KEPUASAN SANTRI PADA MAKANAN DI SABILURRASYAD ISLAMIC BOARDING SCHOOL KENDAL

The Relationship Between Menu Quality with Student's Satisfaction Level of Food at Sabilurrasyad Islamic Boarding School Kendal

Isqi Nafsaki Hikma

Program Studi Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

*Email: isqinafsaki@students.unnes.ac.id

ABSTRAK

Studi pendahuluan di Sabilurrasyad Islamic Boarding School diketahui sudah memiliki siklus menu, tetapi menu makanan yang disediakan kurang bervariasi, komponen menu cenderung tidak lengkap dan tidak sesuai dengan pedoman gizi seimbang. Selain itu juga diketahui sebanyak 27,7% santri menyatakan tidak puas dengan rasa dan penampilan makanan yang disediakan di Sabilurrasyad Islamic Boarding School Kendal. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis hubungan kualitas menu dan tingkat kepuasan santri pada makanan di Sabilurrasyad Islamic Boarding School. Jenis penelitian ini adalah analisis observasional dengan desain *cross-sectional*. Teknik sampling yang digunakan adalah *stratified random sampling* dengan total sampel sejumlah 77 santri. Pengambilan data kualitas menu menggunakan formulir AQPC dan tingkat kepuasan santri menggunakan kuesioner tingkat kepuasan dengan skala *likert* 4 skala. Analisis data menggunakan uji korelasi *Rank Spearman*. Hasil penelitian menunjukkan tidak terdapat hubungan yang bermakna antara kualitas menu dengan tingkat kepuasan santri pada makanan, tingkat kepuasan rasa makanan, dan tingkat kepuasan variasi makanan ($p=0,094;0,161;0,253$). Sedangkan hubungan kualitas menu dengan tingkat kepuasan penampilan makanan terdapat hubungan yang bermakna ($p=0,041$). Sehingga dapat disimpulkan bahwa kualitas menu tidak berhubungan dengan tingkat kepuasan santri pada makanan.

Kata Kunci: Tingkat Kepuasan, Kualitas Menu, Penyelenggaraan Makan

ABSTRACT

Preliminary research at Sabilurrasyad Islamic Boarding School discovered that they already had a menu cycle, but the food menu given was less diversified, the menu components tended to be inadequate and not accordance with balanced nutrition guidelines. Besides that, also known that there are 27,7% of students were dissatisfaction with the flavor and appearance of the food offered at Sabilurrasyad Islamic Boarding School Kendal. The goal of this study was to investigate and examine the relationship between menu quality and student's level satisfaction of food at Sabilurrasyad Islamic Boarding School. This study is an observational study with a cross-sectional design. With a total sample of 77 students, the sampling strategy employed was stratified random sampling. The AQPC form was used to gather data on the menu quality and student's satisfaction level questionnaire with a Likert scale of 4 was utilized to collect data on food quality satisfaction. The Spearman Rank correlation test was performed to analyze the data. The results revealed a no significant relationship between food menu quality and student's satisfaction level of food, level of satisfaction taste of food, and level of satisfaction of food variety ($p=0,094;0,161;0,253$). Meanwhile, there is a significant relationship between food menu quality and the level of satisfaction appearance of the food ($p=0,041$). As a result, quality menu is not related to student's satisfaction level of food. hydrates, protein, fat, and crude fiber) and acceptability (color, aroma, texture, and taste) of cookies substituted by pulut corn flour.

This study was an experiment with a complete randomized design (RAL) consisting of 4 levels of treatment. The treatment is the difference in cookie formula with the ratio of wheat flour, purple waxy corn flour, white waxy corn flour, namely F0 (100:0:0), F1 (10:45:45), F2 (10:60:30), and F3 (10:75:15). Data on nutritional content and acceptability will then be analyzed using the Friedman nonparametric statistical test, and if there are differences then continued with the Mann-Whitney test, then for the best treatment using the De Garmo effectiveness index method. The results of this study showed that the substitution of waxy corn flour had a significant effect on color ($p = 0.00$), aroma ($p = 0.01$), texture ($p = 0.03$), and taste ($p = 0.00$). Determination of the best treatment by the De Garmo effectiveness index method resulted in the highest yield value (NH) in the F3 treatment.

Keywords: Level of Satisfaction, Menu Quality, and Food management boarding school

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian aktivitas mulai dari perencanaan menu hingga distribusi makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian tingkat kesehatan yang optimal. Penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menghadirkan makanan berkualitas dengan jenis, jumlah, dan mutu yang tinggi dalam jumlah besar dengan mengutamakan kepuasan pelayanan dan kualitas makanan yang maksimal (Rotua & Siregar, 2015). Salah satu contoh dari penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan di pondok pesantren atau *islamic boarding school*.

Masalah penyelenggaraan makanan pada santri yang tinggal di asrama salah satunya adalah makanan yang disajikan tidak sesuai selera makan dan keinginan masing-masing individu (Supariasa & Hardinsyah, 2016). Lingkungan pesantren harus menyediakan makanan sehat dan bergizi melalui menu seimbang (Cupertino et al., 2021) particularly on reducing food shortages, overweight, obesity and its consequences. As an essential tool for quality assurance, creating the menu is an activity of great complexity and requires multidisciplinary knowledge. This activity covers the observation of countless aspects of quality, highlighting nutritional, sensory, cultural, hygienic, and sanitary issues, among others. This study aims to identify and analyze instruments and methods to evaluate school menus in different countries. The authors developed specific search strategies for Scopus,

Web of Science, Science Direct, Pubmed, Lilacs, ProQuest Global, and Google Scholar. The included studies' methodological quality was assessed using the statistical analysis and meta-analysis review tool (MASTARI. Menu yang disediakan juga harus bisa merangsang karakteristik sensori dari makanan, memberi kesenangan dan kepuasan pada saat makan (Oliveira et al., 2020)"abstract": "The qualitative assessment of preparation menu (AQPC.

Penyedia layanan harus terus menerus meningkatkan kualitas makanan dan melakukan survey kepuasan dan ketidakpuasan konsumen dengan lebih sering (Daryanto & Setiabudi, 2014). Perbedaan antara kualitas makanan yang diterima dengan yang diharapkan (kepuasan) harus dibuat seminimal mungkin, khususnya melalui pengendalian kesenjangan pemberian kualitas makanan.

Hasil studi pendahuluan yang dilaksanakan di Sabilurrasyad *Islamic Boarding School* diketahui sudah memiliki siklus menu, tetapi menu makanan yang disediakan kurang bervariasi, komponen menu cenderung tidak lengkap dan tidak sesuai dengan pedoman gizi seimbang. Selain itu juga diketahui sebanyak 27,7% santri menyatakan tidak puas dengan rasa dan penampilan makanan yang disediakan di Sabilurrasyad *Islamic Boarding School* Kendal.

Berdasarkan hal-hal tersebut diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian di Sabilurrasyad *Islamic Boarding School* karena sebelumnya belum pernah ada penelitian yang dilakukan di lokasi tersebut terkait hubungan kualitas menu dengan tingkat kepuasan santri pada makanan.

METODE

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada santri Sabilurrasyad Islamic Boarding School dengan pengambilan data pada bulan Juli 2023.

Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian analisis observasional dengan desain *cross-sectional*. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah kualitas menu, sedangkan variabel terikatnya adalah tingkat kepuasan santri. Pengambilan sampel menggunakan teknik *stratified random sampling* pada santri Sabilurrasyad Islamic Boarding School dengan jumlah 77 santri. Pengumpulan data penelitian menggunakan teknik wawancara dan instrumen penelitian.

Prosedur Penelitian

Penilaian Kualitas Menu

Kualitas menu diukur menggunakan formulir AQPC/QEMC (*Qualitative Evaluation of Menu Components*). Formulir AQPC adalah kuesioner untuk mengukur dan mengetahui apakah menu yang disajikan sudah sesuai dengan rekomendasi/pedoman gizi (Aires et al., 2021). Formulir diisi oleh peneliti sendiri dengan mengamati menu yang disajikan selama 1 periode siklus. Hasil analisis AQPC selama 7 hari dihitung sesuai frekuensi muncul dan masing-masing indikator dikategorikan untuk aspek positif yaitu sangat sering ($\geq 90\%$), sering (75 – 89%), sedang (50 – 74%), jarang (25 – 49%), dan sangat jarang ($< 25\%$) dan untuk aspek negatif yaitu sangat sering ($> 10\%$), sering (11 – 25 %), sedang (26 – 50%), jarang (51 – 75%), dan sangat jarang

($> 75\%$) (Oliveira et al., 2020) "abstract": "The qualitative assessment of preparation menu (AQPC.

Penilaian Tingkat Kepuasan Santri

Data tingkat kepuasan santri pada makanan diperoleh menggunakan instrumen penelitian berupa kuesioner kepuasan makanan dengan skala likert 4 skala. Setelah mendapatkan seluruh data kepuasan santri pada makanan selama 7 hari dan melakukan perhitungan, kemudian hasil akhirnya dibagi menjadi 2 kategori, yaitu puas ($> 62,5\%$) dan tidak puas ($< 62,5\%$) (Nurqisthy et al., 2017) which affect the level of energy and protein sufficiency of patients. The aim of this study was to analyze the relationship between food service satisfaction and energy and protein sufficiency level of patients in Universitas Airlangga Hospital. Thirty-four samples who receive High Energy and Protein diet were chosen using purposive sampling. Patient satisfaction data was collected through interview using a questionnaire and food waste was analyze through observation by Comstock method. Data was processed using chi square test. The result showed that level of energy and protein sufficiency of most patients are adequate (73.5% and 70.6%.

Analisis Data

Analisis data menggunakan *software* IBM SPSS 25. Uji deskriptif statistik dilakukan untuk mendeskripsikan karakteristik responden. Kemudian dilakukan uji korelasi *rank spearman* untuk mengetahui hubungan antar variabel.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian pada 77 santri, didapatkan data karakteristik responden berupa je-

nis kelamin, usia, kelas, data efektivitas menu, dan tingkat kepuasan kualitas makanan pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden Penelitian

Karakteristik	Kategori	Frekuensi	Persentase
Jenis Kelamin	Laki-laki	32	41,6
	Perempuan	45	58,4
Usia	12 – 13 tahun	50	65,5
	14 – 15 tahun	17	21,8
	16 – 17 tahun	8	10,4
	18 – 19 tahun	2	2,3
	VII	40	51,9
	VIII	25	32,5
Kelas	X	7	9,1
	XI	5	6,5

Keterangan: Jumlah responden penelitian (n) = 77

Karakteristik responden dalam penelitian ini laki-laki sebanyak 41,6%. Sebagian besar responden diketahui responden dengan jenis kelamin perempuan berada pada usia 12 – 13 tahun (65,5%) dan sebanyak 58,4% dan responden dengan jenis kelamin sebagian besar responden berada pada kelas VII (51,9%).

Tabel 2. Hasil Kualitas Menu Berdasarkan Indikator Komponen Menu

Kualitas Menu	Kualitas Menu (Rata-rata±SD)	
	Komponen Aspek Positif	Komponen Aspek Negatif
Hari 1 (Senin)	4±1,73	2,6±0,89
Hari 2 (Selasa)	2,3±0,58	4,2±1,09
Hari 3 (Rabu)	2,7±2,1	3,6±1,34
Hari 4 (Kamis)	4±1,73	3±1,53
Hari 5 (Jum'at)	3,3±1,52	4±1,41
Hari 6 (Sabtu)	4±1,73	4,2±1,09
Hari 7 (Minggu)	2,67±0,58	4,2±1,09

Pada tabel 2 dapat dilihat bahwa skor rata-rata tertinggi kualitas menu yang ditinjau dari komponen aspek positif adalah menu Hari Senin,

Kamis, dan Sabtu yaitu dengan skor 4 dan skor rata-rata terendah dari komponen aspek positif adalah Hari Selasa dengan skor 2,3. Dalam hal ini

komponen aspek positif dinilai dari apakah menu tersebut terdapat komponen buah, sayur, dan sumber protein. Skor rata-rata tertinggi kualitas menu yang ditinjau dari komponen aspek negatif adalah menu Hari Selasa, Sabtu, dan Minggu dengan skor 4,2 dan skor rata-rata terendah dari komponen aspek negatif adalah menu Hari Senin dengan skor 2,6. Dalam hal ini komponen aspek negatif dinilai dari menu tersebut apakah terdapat warna makanan yang sama dalam satu menu, daging lemak tinggi, gorengan, kudapan manis, dan gorengan + kudapan manis. Kualitas menu adalah keberhasilan suatu menu dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan, dalam hal ini ditinjau dari aspek sensorik, keberagaman menu,

dan kesesuaian dengan pedoman gizi (Resende & Quintão, 2016). Dengan demikian dapat diketahui bahwa menu yang disajikan di Sabilurrahyad *Islamic Boarding School* dalam 3 kali waktu makan selama 1 periode siklus dinilai sudah memenuhi tujuan menu. Hal ini dikarenakan menu yang disajikan sudah beragam dan sesuai dengan pedoman gizi, serta secara sensorik sudah sesuai dengan preferensi santri.

Tabel 3. Hasil Tignkat Kepuasan Santri pada Menu yang Disajikan Berdasarkan Siklus Menu

Siklus Menu	Tingkat Kepuasan			
	Puas		Tidak Puas	
	n	%	n	%
Hari 1 (Senin)	70	90,9	7	9,09
Hari 2 (Selasa)	68	88,3	9	11,7
Hari 3 (Rabu)	73	94,8	4	5,2
Hari 4 (Kamis)	73	94,8	4	5,2
Hari 5 (Jum'at)	69	89,6	8	10,4
Hari 6 (Sabtu)	76	98,7	1	1,3
Hari 7 (Minggu)	70	90,9	7	9,09

Keterangan: Jumlah responden penelitian (n) = 77

Berdasarkan tabel 3 dapat diketahui bahwa dari penyajian menu selama 1 periode siklus, menu dengan penilaian tingkat kepuasan tertinggi adalah menu pada siklus hari ke 6 yaitu sebanyak 98,7% santri sudah menyatakan puas dengan menu yang disajikan pada hari tersebut. Sedangkan jika dilihat secara keseluruhan

tingkat kepuasan santri pada makanan di Sabilurrahyad *Islamic Boarding School* sudah baik, meskipun terdapat beberapa santri yang menyatakan tidak puas dengan menu yang disediakan. Hal ini dapat terjadi dikarenakan penilaian kepuasan kualitas makanan bersifat subjektif atau sesuai dengan selera indivi-

du masing-masing sehingga sulit untuk mendapatkan nilai yang akurat (Indraswari et al., 2020).

Hubungan Kualitas Menu dengan Tingkat Kepuasan Santri

Tabel 4. Hubungan Kualitas Menu dengan Tingkat Kepuasan Santri

Tingkat Kepuasan	Siklus Menu														Nilai P	Nilai r_s
	H1		H2		H3		H4		H5		H6		H7			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
Keseluruhan																
Puas	70	90,9	68	88,3	73	94,8	73	94,8	69	89,6	76	98,7	70	90,9	0,094	0,679
Tidak puas	7	9,09	9	11,7	4	5,2	4	5,2	8	10,4	1	1,3	7	9,09		
Rasa Makanan																
Puas	70	90,9	73	94,8	75	97,4	75	97,4	73	94,8	77	100	74	96,1	0,161	0,593
Tidak puas	7	9,09	4	5,2	2	2,6	2	2,6	4	5,2	0	0	3	3,9		
Penampilan Makanan																
Puas	71	92,2	69	89,6	76	98,7	77	100	75	97,4	73	94,8	74	96,1	0,041*	0,775
Tidak puas	6	7,8	8	10,4	1	1,3	0	0	2	2,6	4	5,2	3	3,9		
Variasi Makanan																
Puas	72	93,5	73	94,8	71	92,2	76	98,7	62	80,5	74	96,1	74	96,1	0,253	0,500
Tidak puas	5	6,5	4	5,2	6	7,8	1	1,3	15	19,5	3	3,9	3	3,9		

Keterangan: dianalisis menggunakan uji *Rank Spearman* signifikan pada taraf $p = 0.05$. Signifikan ditandai dengan notasi (*).

Hasil analisis hubungan kualitas menu dengan tingkat kepuasan santri pada makanan yang disajikan menggunakan uji *Rank Spearman* diperoleh nilai signifikansi 0,094. Karena nilai signifikansi $>0,05$ maka dapat diketahui bahwa tidak terdapat hubungan yang bermakna antara kualitas menu dengan tingkat kepuasan santri pada makanan di Sabilurrasyad *Islamic Boarding School*. Hasil

penelitian ini sejalan dengan studi yang dilakukan oleh Kurniawati et al. (2016)2% dimana keragaman kelompok pangan yang disajikan tidak berhubungan dengan sisa makanan narapidana.

Berdasarkan data analisis kualitas menu dan tingkat kepuasan santri pada makanan dari 7 hari penyajian makan skor tertinggi terjadi

di pada Hari Sabtu sebesar 98,7% dan skor terendah terjadi pada Hari Jum'at sebesar 89,6%.

Kualitas menu ditinjau dari sensorik dan sesuainya keberagaman pangan seperti yang disebutkan dalam pedoman gizi seimbang (Resende & Quintão, 2016). Kualitas menu yang ditinjau dari kesesuaian dengan gizi seimbang tidak berhubungan dengan tingkat kepuasan karena berdasarkan pengamatan peneliti tingkat kepuasan santri lebih dipengaruhi oleh sifat sensorik seperti rasa dan penampilan makanan. Sifat sensorik atau rasa dan penampilan makanan lebih diperhatikan karena akan langsung memberikan rangsangan pada indra-
wi seseorang sehingga akan menggugah selera dan meningkatkan kepuasannya (Santoso et al., 2018).

Hubungan Kualitas Menu dengan Tingkat Kepuasan Rasa Makanan

Hasil uji statistik menggunakan *Rank Spearman* menunjukkan bahwa tidak ada hubungan kualitas menu dengan tingkat kepuasan rasa makanan yang disajikan karena nilai signifikansi yang diperoleh sebesar 0,161 ($>0,05$). Berdasarkan pengamatan peneliti hal ini terjadi karena makanan di *Sabilurra-syad Islamic Boarding School* dimasak dengan tidak menambahkan penyedap rasa dan kondisi makanan ketika disajikan sudah tidak hangat. Sehingga meskipun menu yang disajikan sudah beragam dan sesuai dengan pedoman gizi seimbang, tetapi makanan yang disajikan tidak sesuai selera rasa santri, maka santri tidak puas dengan rasa makanan yang disajikan.

Rasa makanan merupakan indikator yang ber-

sifat sangat subjektif dan sulit dinilai secara akurat karena perbedaan selera responden yang bersifat individual (Indraswari et al., 2020). Penilaian subjektif yang berbeda-beda terhadap rasa makanan berdasarkan komposisi makanan, penambahan bumbu, dan preferensi makan daerah asalnya, sehingga penting mempertimbangkan preferensi rasa berdasarkan daerah untuk meningkatkan kepuasan santri pada rasa makanan (Koyama et al., 2019).

Hubungan Kualitas Menu dengan Tingkat Kepuasan Penampilan Makanan

Hasil uji statistik menggunakan *Rank Spearman* menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara kualitas menu dengan tingkat kepuasan penampilan makanan dengan nilai signifikansi yang diperoleh sebesar 0,041 ($<0,05$). Maulidia et al. (2022) dalam penelitiannya juga menemukan bahwa makanan yang hanya disajikan dengan 1 item bahan makanan akan membuat penampilan makanan tidak menarik dan tidak menggugah nafsu makan sehingga akan membuat anak tidak puas dengan penampilan makanan yang sudah disajikan tersebut.

Tingkat kepuasan penampilan makanan berhubungan dengan keragaman jenis makanan dalam menu yang dihidangkan. Peneliti berpendapat bahwa semakin beragam jenis makanan yang dihidangkan dalam menu maka penampilan makanan semakin menarik sehingga akan meningkatkan kepuasan santri terhadap penampilan makanan yang disajikan. Penilaian penampilan makanan sangat ditentukan oleh warna makanan, menu

yang terdiri dari berbagai kelompok makanan akan semakin berwarna sehingga membuat penampilan makanan menarik (Caballero et al., 2003).

Hubungan Kualitas Menu dengan Tingkat Kepuasan Variasi Makanan

Hasil uji statistik menggunakan *Rank Spearman* menunjukkan bahwa tidak ada hubungan kualitas menu dengan tingkat kepuasan variasi makanan yang disajikan karena nilai signifikansi yang diperoleh sebesar 0,253 ($>0,05$).

Menurut pengamatan peneliti, hal ini terjadi karena masih terdapat bahan makanan yang disajikan berulang dalam waktu berdekatan. Sehingga meskipun kualitas menu sudah baik dan terdiri dari kelompok makanan yang beragam sesuai dengan gizi seimbang, santri masih tidak puas dengan variasi makanan yang disajikan. Embling et al. (2020) dalam penelitiannya menyatakan bahwa variasi makanan harus ditentukan berdasarkan periode, bahan makanan yang berbeda dapat dikonsumsi sebagai bagian dari pola makan keseluruhan, bahan makanan yang berbeda juga dapat dimakan dalam satu sesi makan.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dijelaskan diatas, dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan kualitas menu dengan tingkat kepuasan kualitas makanan. Saran yang diberikan

kepada peneliti selanjutnya untuk menambahkan variabel yang kemungkinan memiliki hubungan dengan tingkat kepuasan kualitas makanan seperti daya terima makanan dan sisa makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Proses pelaksanaan dan penyusunan hasil penelitian ini tidak terlepas dari bimbingan, do'a, dan dukungan yang telah diberikan kepada peneliti sehingga penelitian ini bisa selesai. Terimakasih saya sampaikan kepada seluruh pihak yang telah mendukung atas kelancaran proses penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aires, C., Saraiva, C., Fontes, M. C., Moreira, D., Alves, M. M., & Gonçalves, C. (2021). Food Waste and Qualitative Evaluation of Menu in Public University Canteens-Challenges and Opportunities. *Foods*, 10: 1–9.
- Caballero, B., Trugo, L., & Finglas, P. M. (2003). Encyclopedia of Food Science and Nutrition. Cambridge. Academic Press.
- Cupertino, A. F. et al. (2021). How are school menus evaluated in different countries? A systematic review. *Foods*, 10 (2): 1–11. <https://doi.org/10.3390/foods10020374>
- Daryanto, & Setiabudi, I. (2014). Konsumen dan Pelayanan Prima. Yogyakarta. Gava Media.
- Embling, R., Pink, A. E., Lee, M. D., Price, M., & Wilkinson, L. L. (2020). Consumer perception of food variety in the UK : an exploratory mixed-meth-

- ods analysis. *BMC Public Health*, 20(1449): 1–9.
- Indraswari, S., Achadi, E. L., & Mutiara, M. (2020). Efek Kepuasan Pasien terhadap Sisa Makan pada Pasien dengan Diet Lunak. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 9(01): 28–34. <https://doi.org/10.33221/jikm.v9i01.472>
- Koyama, Y., Premarathne, S. D., Oppilamany, T., Ohnuma, A., Okuda, A., Iijima, A., Onoma, N., & Uchiyama, M. (2019). Differences in subjective taste between Japanese and Sri Lankan students depending on food composition, nationality, and serum zinc. *Clinical Nutrition Experimental*, 23: 60–68. <https://doi.org/10.1016/j.yclnex.2018.10.006>
- Kurniawati, E., Pradigdo, S. F., & Rahfiludin, M. Z. (2016). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Narapidana (Studi di Lembaga Pemasyarakatan Kelas I Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(3): 177–186. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkm%0AFAKTOR-FAKTOR>
- Maulidia, P., Simatupang, N. D., Widayati, S., & Adhe, K. R. (2022). Analisis Variasi Penyajian Menu Makanan terhadap Nafsu Makan pada Anak Usia 2-4 Tahun di Desa Badang. *SELING: Jurnal Program Studi PGRA*, 8(2): 159–171. <http://jurnal.stitnualhikmah.ac.id/index.php/seling/article/view/1229>
- Nurqisthy, A., Adriani, M., & Muniroh, L. (2017). Hubungan Kepuasan Pelayanan Makanan Dengan Tingkat Kecukupan Energi Dan Protein Pasien Di Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 11(1): 32–39. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.32-39>
- Oliveira, H. K. P. de, Sato, S. T. A., & Souza, R. B. M. (2020). Systematic Application of the Qualitative Evaluation of Cardápio Preparations (Aqpc) as an Instrument for the Analysis of two Food and Nutrition Units in Belém, Pa, Brazil. *Archives of Current Research International*, 20(3): 1–16. <https://doi.org/10.9734/acri/2020/v20i330179>
- Resende, F. R., & Quintão, D. F. (2016). Qualitative Evaluation of Menu Preparations in an Institutional Food Service in Leopoldina-MG, Brazil. *DEMETRA: Food, Nutrition & Health*, 11(1): 1–8. <https://doi.org/10.12957/demetra.2016.17618>
- Rotua, M., & Siregar, R. (2015). Manajemen Penyelenggaraan Makan Institusi Dasar. Jakarta. Kedokteran EGC.
- Santoso, S. O., Janeta, A., & Kristanti, M. (2018). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Makanan pada Remaja di Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 6(1): 19–32. <http://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-perhotelan/article/view/6399/5818>
- Supariasa, & Hardinsyah. (2016). *Ilmu Gizi: Teori dan Aplikasi*. Jakarta. EGC.