

HUBUNGAN SISA MAKANAN DENGAN TINGKAT KEPUASAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN PADA LANSIA PROGRAM PERMAKINAN DI KELURAHAN DUKUH MENANGGAL SURABAYA

Azizah Ayu Adhianti^{1*}, Amalia Ruhana²

¹²Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya, Kota Surabaya, Indonesia

E-mail: Azizahayu.20059@mhs.unesa.ac.id, amaliaruhana@unesa.ac.id

Abstract

The purpose of the Food Service program is to increase public awareness of the problems of Social Welfare Problem Inviters (PMKS). Food quality greatly influences the food service process. This activity aims to meet the nutritional needs of the elderly served by the institution. In the context of traveling abroad, the quality of a food, including taste, aroma, consistency, crispness, appearance, level of maturity, and menu variety, is always related to high food waste and low levels of satisfaction. This study aims to determine the average food waste, level of satisfaction with food quality, and the relationship between food waste and the level of satisfaction with food quality in the food program in Dukuh Menanggal Village. This study was conducted using a quantitative approach, with respondents all elderly recipients of the food program. During data collection, there were 40 elderly respondents. Data were collected using a questionnaire using a Likert scale to measure respondent satisfaction with food quality and the Visual Comstock method to measure food quality. Data analysis was carried out using the Chi-Square test. The study findings showed that while 19.78% of respondents said they had food waste, 71.32 percent said they were concerned about the quality of the food served. Even when the satisfaction level was quite high, the analysis results showed a significant relationship between food waste and satisfaction level regarding food quality ($p = 0.002$). This study provides important insights for institutions to improve the efficiency and quality of food programs.

Keywords: Food Program, Food Quality, Food Waste

Abstrak

Tujuan dari program Pelayanan Permakinan adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat umum terhadap permasalahan Penyandang Masalah Kesejahteraan Sosial (PMKS). Kualitas makanan sangat berpengaruh terhadap proses

Article history

Received: Mar 2025

Reviewed: Mar 2025

Published: Mar 2025

Plagiarism checker no 234

Doi : prefix doi :

10.8734/Nutricia.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Nutricia



This work is licensed under a [creative commons attribution-noncommercial 4.0 international license](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

penyelenggaraan makanan. Kegiatan ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi Lansia yang dilayani oleh institusi. Dalam konteks berwisata ke luar negeri, kualitas suatu makanan, meliputi rasa, aroma, konsistensi, kegaran, penampilan, tingkat kematangan, dan variasi menu, selalu berkaitan dengan tinggi sisa makanan dan rendahnya tingkat kepuasan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rata-rata sisa makanan, tingkat kepuasan terhadap kualitas makanan, serta hubungan sisa makanan dengan tingkat kepuasan kualitas makanan pada program permakanan di Kelurahan Dukuh Menanggal. Penelitian ini dilakukan menggunakan pendekatan kuantitatif, dengan responden seluruh lansia penerima program permakanan. Saat pengambilan data, terdapat 40 lansia yang menjadi responden. Data dikumpulkan dengan kuesioner yang menggunakan skala Likert untuk mengukur kepuasan responden terhadap kualitas makanan dan metode Visual Comstock untuk mengukur kualitas makanan. Analisis data dilakukan dengan menggunakan uji Chi-Square. Temuan penelitian menunjukkan bahwa sementara 19,78% responden mengatakan mereka memiliki sisa makanan, 71,32 persen mengatakan mereka khawatir tentang kualitas makanan yang disajikan. Bahkan jika tingkat kepuasan cukup tinggi, hasil analisis menunjukkan hubungan yang signifikan antara sisa makanan dan tingkat kepuasan sehubungan dengan kualitas makanan ($p = 0,002$). Penelitian ini memberikan wawasan penting bagi institusi untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas program permakanan.

Kata Kunci: Program Permakanan, Kualitas Makanan, Sisa Makanan

PENDAHULUAN

Kemiskinan adalah kemampuan ekonomi untuk meningkatkan taraf hidup sebagian besar penduduk di suatu wilayah. Hal ini ditunjukkan dengan kemampuan pendapatan dalam memenuhi kebutuhan pangan, baik pangan, sandang, maupun papan (Wini, 2010). Menurut BPS (2023), harga pangan kemiskinan adalah Rp 535.547,00 per kapita per bulan, sedangkan harga pangan kemiskinan adalah Rp 397.125,00 dan harga pangan kemiskinan adalah Rp 138.422,00. Data kemiskinan di kota Surabaya menunjukkan sebanyak 152,49 ribu jiwa orang miskin pada tahun 2021 (Badan Pusat Statistik Kota Surabaya, 2021). Demi menjamin kesejahteraan sosial Pemerintahan Surabaya mengimplementasikan pasal 34 ayat 1 UUD 1945 dengan mengeluarkan Program Pelayanan Permakanan Surabaya untuk mengatasi permasalahan tersebut.

Tujuan dari program Pelayanan Permakanan adalah untuk meningkatkan kesadaran masyarakat umum terhadap permasalahan Penyandang Masalah Kesejahteraan Sosial (PMKS). Program permakanan dimulai pada tahun 2012 (Widyastuti, 2020). Program ini bertujuan untuk memperhatikan makanan yang sehat dan bervitamin bagi penyandang masalah kesejahteraan sosial bentuk kepedulian Pemerintah Kota Surabaya (Zaenal, 2016). Program ini bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dasar berupa makanan salah satu penerima program ini yakni lanjut usia (Nikmah dan Rahaju, 2021).

Lanjut usia mengacu pada sekelompok orang yang berada pada tahap kedewasaan akhir

(Rakhmadani dkk., 2019). Menurut Baskara (2021) semakin bertambahnya usia kekuatan fisik menjadi lemah dan secara mental semakin sensitif. Kekuatan fisik yang semakin lemah membuat berkurangnya produktivitas yang menyebabkan tidak memenuhi kebutuhan hidupnya. Pada kondisi ini, mayoritas lansia mengganggu kehidupan orang lain yang seringkali berdampak pada menurunnya peran lansia dalam kehidupan bermasyarakat.

Pelaksanaan program ini dilaksanakan dengan warga mengajukan diri ke Kelurahan kepada Dinas Sosial dan Walikota Surabaya. Kelurahan Dukuh Menanggal, Kecamatan Gayungan, Kota Surabaya. Luas wilayah Kelurahan Dukuh Menanggal 1,06 km^2 dengan jumlah penduduk 8.710 jiwa, sedangkan untuk jumlah penduduk lansia di Kelurahan Dukuh Menanggal sebanyak 914 jiwa dan untuk lansia yang diberikan program pelayanan permakanan sebanyak 42 jiwa (BPS Kota Surabaya, 2022).

Pemberian permakanan dilakukan dengan cara *door to door* atau bisa disebut dengan layanan pengiriman yang dilakukan dengan cara mengirim ke tempat penerima secara langsung yang bertujuan untuk mengetahui menu apa saja yang diinginkan dan sesuai dengan kebutuhan penerima. Pemberian makanan ini dilakukan sehari sekali dengan cara mengirimkan makanan menggunakan tempat makan atau *box* dan dikirim pada waktu pagi hari. Menu yang disajikan dipastikan mengandung unsur Pedoman Gizi Seimbang (PGS) yang sesuai dengan penerimanya (Purba dkk., 2020).

Hasil survei pendahuluan sebanyak 15 orang lansia, penerima program permakanan yang telah peneliti temui di Kelurahan Dukuh Menanggal, Kota Surabaya. Peneliti mengamati di mana kondisi lansia tersebut, menunjukkan bahwa masih ada beberapa permasalahan yang muncul selama pelaksanaan program tersebut sebanyak 60% lansia merasa tidak puas terhadap kualitas makanan yang diberikan. Pada kualitas makanan berupa rasa makanan terkadang sedikit asin, tidak ada rasa dan pedas. Pada menu makanan terdapat masakan yang tidak dapat dimakan oleh lansia salah satunya menu lauk berupa ikan. Hal ini dikarenakan cara pengolahan ikan yang salah, dikarenakan ikan yang masih berbau amis, terdapat duri, dan kepala ikan yang masih diberikan. Sisa makanan digunakan untuk menggambarkan perbedaan antara jenis makanan yang serupa dan agak berbeda.

Sisa makanan adalah makanan yang tidak layak dikonsumsi (Anggraeni, 2017). Menurut Depkes RI (2008), jika konsumsi makanan konsumen lebih dari 20%, maka usaha penyiapan makanan tidak akan berhasil.

Kepuasan merupakan respon sentimental atau emoji yang diberikan sebagai perbandingan tingkat kepentingan sebelum pekerjaan aktual yang dilakukan setelah selesai (Wiadnyani dkk., 2018). Kepuasan sangat berpengaruh terhadap asupan makan karena, salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makan khususnya pada kualitas dan layanan makanan yang diberikan. Kualitas makanan sangat berpengaruh terhadap proses penyelenggaraan makanan. Oleh sebab itu, pentingnya memiliki pengetahuan mengenai bahan makanan. Beberapa faktor menentukan kualitas hidangan, termasuk aroma, konsistensi, kesegaran, penampilan, kematangan, dan variasi menu (Rahmawati, 2018).

Menurut Tjiptono (2012), pelayanan adalah proses penyesuaian suatu produk atau jasa sesuai dengan dimensinya yang berlangsung di lokasi penjualan dan produksinya. Keandalan, daya tanggap, jaminan, empati, dan kebugaran jasmani merupakan beberapa komponen pembentuk mutu pelayanan.

Usia terikat oleh undang-undang jaminan sosial untuk mengembangkan diri secara bertanggung jawab. Adanya program permakanan merupakan salah satu cara pemerintah Kota Surabaya dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat umum. Oleh karena itu, berdasarkan latar belakang yang telah dibuat sebelumnya, peneliti ingin mengetahui apakah ada hubungan antara sisa makanan dengan ambang batas kepuasan terhadap kualitas makanan pada program permakanan di Kelurahan Dukuh Menanggal, Kota Surabaya.

METODE

Metodologi penelitian yaitu penelitian kuantitatif. Lokasi penelitian di wilayah Dukuh Menanggal. Penelitian pada bulan Juli dan Agustus tahun 2024. Populasi pada penelitian ini ialah seluruh Lansia yang mendapatkan program permakanan di Kelurahan Dukuh Menanggal sebanyak 42 lansia. Pada saat pengambilan data, ditemukan dua responden yang meninggal dunia, sehingga jumlah responden jumlah akhir responden menjadi 40 orang.

Pengumpulan data dilakukan dengan memberikan *Self-Administered Questionnaire* atau angket yang berisi beberapa pertanyaan tertutup untuk memperoleh tingkat kepuasan kualitas. Angket ini disediakan secara wawancara melalui lembar kuesioner dan pertanyaan dengan memodifikasi dari Rahmawati (2018). Skala yang digunakan yaitu skala Likert. Sedangkan untuk skala pangan, digunakan metode visual comstock. Analisis data meliputi editing, coding, dan tabulasi menggunakan perangkat lunak statistik. Data tersebut kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis univariat dan bivariat. Analisis univariat yang dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan mendeskripsikan data dari variabel-variabel yang diteliti (umur dan jenis kelamin), baik yang bersifat bebas (data sisa makanan) maupun terikat (tingkat kepuasan) yang diuraikan secara deskriptif dalam bentuk tabel. Analisis bivariat digunakan untuk menguji hubungan antara variabel bebas dan variabel terikat. Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan antara mutu pangan dengan ambang batas kepuasan pada program Lansia di Kelurahan Dukuh Menanggal dengan menggunakan metode Chi-Square. Dengan membandingkan nilai signifikansi 2-tailed dengan α (0,05) maka dapat disimpulkan bahwa apabila nilai signifikansi 2-tailed lebih besar dari α (0,05) maka H_0 ditolak dan apabila nilai signifikansi 2-tailed lebih kecil dari α (0,05) maka H_1 ditolak.

HASIL**a. Karakteristik Responden**

Responden yang dipilih yaitu lansia. Secara umum, tujuan suatu penelitian dapat diringkas sebagai berikut:

1. Jenis Kelamin**Tabel 1. Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin**

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Laki-laki	11	27,5%
Perempuan	29	72,5%
Jumlah	40	100%

Berdasarkan tabel 1, menunjukkan bahwa responden laki-laki berjumlah 11 orang dengan persentase yaitu 27,5%, sedangkan responden perempuan berjumlah 29 orang dengan persentase yaitu 72,5%. Berdasarkan identitas responden, mayoritas responden dalam penelitian ini adalah perempuan.

2. Usia**Tabel 2. Karakteristik responden berdasarkan usia**

Usia	Frekuensi	Persentase
55-64 tahun	11	27,5%
65-69 tahun	11	27,5%
>70 tahun	18	45%
Jumlah	40	100%

Menurut Linda (2011), Lansia diklasifikasikan menjadi tiga kategori. Tabel tersebut menunjukkan bahwa 11 responden atau 27,5% dari total responden berusia antara 55 dan 64 tahun (Lansia dini). Sebaliknya, 11 responden (27,5%) berusia antara 65 dan 69 tahun (Lansia) juga termasuk dalam kelompok tersebut. Sebanyak 18 orang yang berisiko terkena pinggi atau 45% dari total responden termasuk responden yang berusia lebih dari 70 tahun. Jadi, sebagian besar responden berada pada kelompok lansia risiko tinggi, dengan persentase mencapai 45%.

b. Hasil Penelitian Sisa Makanan**Tabel 3. Tabel hasil sisa makanan**

Siklus Menu	Menu Makanan		% Rata-rata
	Kelompok Bahan Makanan	Menu Makanan	
Menu 1	Makanan Pokok	Nasi Putih	34,5
	Lauk Hewani	Ayam Suwir	18,5
	Lauk Nabati	Tempe Goreng	13
	Soto Ayam	Kubis	35,5
	Buah	Pepaya	11
Menu 2	Makanan Pokok	Nasi Putih	24
	Lauk Hewani	Ikan Sarden	17,5
	Sayur Bening	Dadar Jagung	13,5
	Ikan Bumbu Sarden	Sayur Bening	21,5
	Buah	Melon	18,5

Siklus Menu	Menu Makanan			% Rata-rata
	Kelompok Bahan Makanan	Menu Makanan	%	
Menu 3 Opor Ayam Capcay	Makanan Pokok	Nasi Putih	23,5	19,6
	Lauk Hewani	Daging Ayam	17,5	
	Lauk Nabati	Tahu Goreng	17	
	Sayuran	Capcay (Brokoli, Sawi Putih dan Wortel)	22	
	Buah	Semangka	18	
Menu 4 Rawon Daging	Makanan Pokok	Nasi Putih	22	22,5
	Lauk Hewani	Daging Sapi	33	
	Lauk Nabati	Tempe Goreng	13,5	
	Sayuran	Kecamba Pendek	31,5	
	Buah	Semangka	12,5	
Menu 5 Bandeng Presto dan Sayur Lodeh	Makanan Pokok	Nasi Putih	14	18,8
	Lauk Hewani	Ikan Bandeng	19	
	Lauk Nabati	Tempe Bacem	19,5	
	Sayuran	Lodeh (Kacang Panjang dan Labu Siam)	25,5	
	Buah	Pepaya	16	
Menu 6 Ayam Kecap dan Tumis Kacang Panjang+ Kecambah	Makanan Pokok	Nasi Putih	18,5	17,7
	Lauk Hewani	Daging Ayam	14,5	
	Lauk Nabati	Bergedel tahu	16	
	Sayuran	Tumis Kacang Panjang dan Kecambah	22	
	Buah	Semangka	17,5	
Menu 7 Ikan Patin Goreng Tepung dan Sayur Asem	Makanan Pokok	Nasi Putih	19	20,4
	Lauk Hewani	Ikan Patin	19,5	
	Lauk Nabati	Tempe Goreng	19	
	Sayuran	Sayur Asem (Kacang Panjang dan Labu Siam)	29	
	Buah	Semangka	15,5	
Menu 8 Ayam Goreng	Makanan Pokok	Nasi Putih	18	18,9
	Lauk Hewani	Ayam Goreng	15,5	
	Lauk Nabati	Tahu Bumbu Kecap	15,5	
	Sayuran	Sayur Sop (Wortel, buncis dan kentang)	22,5	

Siklus Menu	Menu Makanan			% Rata-rata
	Kelompok Bahan Makanan	Menu Makanan	%	
dan Sop Sayuran Menu 9 Ikan Tongkol Bumbu Merah dan Cah Jagung Muda Menu 10 Ayam Goreng Bumbu Saos dan Cah Sawi	Buah	Pepaya	23	19,4
	Makanan Pokok	Nasi Putih	24	
	Lauk Hewani	Ikan Tongkol	13	
	Lauk Nabati	Tahu Bacem	21,5	
	Sayuran	Cah Jagung Muda (Wortel, Sawi, Jagung)	17	
	Buah	Melon	21,5	
	Makanan Pokok	Nasi Putih	24,5	
	Lauk Hewani	Daging Ayam	10	
	Lauk Nabati	Oseng Tahu	17,5	
Sayuran	Cah Sawi (Sawi dan Wortel)	23,5		
Buah	Pepaya	19,5		
Rata-rata sisa makanan selama 10 hari				19,78

Tabel 3 diketahui selama 10 hari yaitu 19,78%. Sisa makanan dalam kategori banyak terjadi pada menu ke-1, menu ke-4 yaitu sebesar 22,5%, dan menu ke-7 yaitu sebesar 20,4%.

c. Hasil Penelitian Kepuasan

Hasil interpretasi skor pada tabel diperoleh dengan menggunakan skala likert dibawah ini:

Tabel 4. Persentase responden terhadap kepuasan makanan

No	Pernyataan	% Responden terhadap Kepuasan Makanan				
		STP (1)	TP (2)	CP (3)	P (4)	SP (5)
1.	Rasa makanan yang dihidangkan berupa lauk-pauk terasa enak	0,5	6,5	61,25	27,5	4,25
2.	Rasa makanan yang dihidangkan berupa sayuran terasa enak	0,5	6,25	66	21,75	5,5
3.	Masakan yang dihidangkan beraroma sedap	0	1	64,75	25,5	8,75
4.	Nasi tidak berbau basi	0	0,5	53,5	35,25	10,75
5.	Tekstur nasi tidak keras	1	8	75	13,5	2,5
6.	Makanan yang dihidangkan memiliki tekstur yang berbeda seperti nasi (padat), kare (kental), sop (cair)	0	0,5	39,5	37	23

No	Pernyataan	% Responden terhadap Kepuasan Makanan				
		STP (1)	TP (2)	CP (3)	P (4)	SP (5)
7.	Bahan makanan yang dihidangkan masih segar dan tidak berbau	0,25	2,5	68,75	24	4,5
8.	Sayuran yang dihidangkan masih segar	0	2,25	75,25	21,5	1
9.	Olahan daging yang dihidangkan masih segar dan tidak berbau	0,25	3,5	67	17,75	11,5
10.	Penampilan makanan yang dihidangkan menggugah selera makan	0	0,25	16,25	32,25	51,25
11.	Kombinasi warna pada makanan yang dihidangkan bervariasi	0	0	28,5	36	35,5
12.	Makanan pokok yang dihidangkan matang sempurna sehingga tidak mentah dan tidak terlalu matang	0	2,75	68	24,5	4,75
13.	Lauk hewani yang dihidangkan dimasak dengan matang sempurna (daging, ayam, telur dan ikan)	0	5,25	64,25	24,25	6,25
14.	Sayuran yang dihidangkan seperti wortel, buncis, dan kacang-kacangan matang sempurna sehingga tidak keras	0,5	5,75	77	13	3,75
15.	Menu makanan yang dihidangkan sesuai dengan pedoman gizi seimbang yaitu terdapat karbohidrat (nasi), protein (daging, tempe), lemak (kacang-kacangan) dan serat (sayuran hijau).	0	0	0	0	100

Tabel 5. Total skor hasil tingkat kepuasan responden

No	Pernyataan	Total Skor Tingkat Kepuasan				
		STP (1)	TP (2)	CP (3)	P (4)	SP (5)
1.	Rasa makanan yang dihidangkan berupa lauk-pauk terasa enak	2	52	735	440	85
2.	Rasa makanan yang dihidangkan berupa sayuran terasa enak	2	50	792	348	110
3.	Masakan yang dihidangkan beraroma sedap	0	8	777	408	175
4.	Nasi tidak berbau basi	0	4	642	564	215
5.	Tekstur nasi tidak keras	4	64	900	216	50
6.	Makanan yang dihidangkan memiliki tekstur yang berbeda seperti nasi (padat), kare (kental), sop (cair)	0	4	474	592	460

No	Pernyataan	Total Skor Tingkat Kepuasan				
		STP (1)	TP (2)	CP (3)	P (4)	SP (5)
7.	Bahan makanan yang dihidangkan masih segar dan tidak berbau	1	20	825	384	90
8.	Sayuran yang dihidangkan masih segar	0	18	903	344	20
9.	Olahan daging yang dihidangkan masih segar dan tidak berbau	1	28	804	284	230
10.	Penampilan makanan yang dihidangkan menggugah selera makan	0	2	195	516	1.025
11.	Kombinasi warna pada makanan yang dihidangkan bervariasi	0	0	342	576	710
12.	Makanan pokok yang dihidangkan matang sempurna sehingga tidak mentah dan tidak terlalu matang	0	22	816	392	95
13.	Lauk hewani yang dihidangkan dimasak dengan matang sempurna (daging, ayam, telur dan ikan)	0	42	771	388	125
14.	Sayuran yang dihidangkan seperti wortel, buncis, dan kacang-kacangan matang sempurna sehingga tidak keras	2	46	924	208	75
15.	Menu makanan yang dihidangkan sesuai dengan pedoman gizi seimbang yaitu terdapat karbohidrat (nasi), protein (daging, tempe), lemak (kacang-kacangan) dan serat (sayuran hijau).	0	0	0	0	2.000

Rata-rata responden memberikan analisis menyeluruh terhadap permasalahan kualitas pangan yang ada di Program Perumahan. Hal ini dianggap bahwa kepuasan Lansia terhadap kualitas makanan di program perumahan Kota Surabaya adalah puas dan telah sesuai dengan keinginan responden.

d. Hubungan Sisa Makanan dengan Tingkat Kepuasan

Tabel 6. Analisis Korelasi Chi-Square Hubungan Sisa Makanan dengan Tingkat Kepuasan

	Value	df	Asymp. Sig (2-sided)
Pearson Chi-Square	12,522 ^a	2	,002
Likelihood Ratio	14,435	2	,001
Linear-by-Linear	11,719	1	,001
N of Valid Cases	40		

Berdasarkan hasil analisis Chi-Square, terdapat hubungan yang signifikan antara kualitas pangan dengan tingkat dukungan masyarakat terhadap program Kelurahan Dukuh Menanggal, dengan nilai p sebesar 0,002 ($>0,05$).

PEMBAHASAN

a. Sisa Makanan Responden

Sisa makanan mengacu pada jumlah makanan yang kini tersedia untuk dibeli berdasarkan preferensi konsumen. Salah satu cara untuk mengevaluasi gizi yang ditawarkan, khususnya makanan sajian, adalah dengan menganalisis sisa makanan. Sisa makanan juga terkait dengan keberhasilan penyelenggaraan makanan tertentu (Wayansari, 2018).

Sisa makanan memiliki dua kategori yaitu kategori sedikit, jika sisa makanan memiliki persentase sebesar $\leq 20\%$ dengan sebagian kecil makanan yang tidak dikonsumsi hal ini, menunjukkan tingkat konsumsi yang baik. Kategori banyak jika $>20\%$ adanya makanan yang signifikan tidak termakan, yang dapat menjadi indikasi masalah seperti kurangnya kesesuaian menu dengan preferensi responden atau kualitas makanan yang rendah (Depkes RI, 2008).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dalam 10 menu makanan, ditemukan sisa makanan terbanyak terjadi pada menu ke-1 dan menu ke-4 yaitu sebesar 22,5%. Pada menu ke-1 terdapat menu makanan berupa nasi, soto ayam, dan buah pepaya. Tingginya persentase sisa makanan pada hari pertama disebabkan karena sisa makanan terbanyak ditemukan pada nasi dan sayur kubis, hal ini disebabkan oleh nasi yang sudah dingin dan keras, sehingga kurang diminati untuk dikonsumsi ulang. Selain itu, sayur kubis yang keras sehingga sebagian lansia tidak selera dengan teksturnya.

Sementara di menu ke-4, lansia diberikan menu makanan berupa nasi, rawon daging dan buah semangka. Tingginya persentase sisa makanan pada menu ke-4 adalah nasi, daging sapi, dan sayur kecambah pendek, hal ini disebabkan karena nasi yang sudah dingin dan keras, sehingga kurang diminati untuk dikonsumsi ulang. Sisa makanan juga terdapat pada daging sapi, disebabkan oleh tekstur daging yang keras, sehingga sulit dikunyah dan tidak cocok untuk dikonsumsi oleh lansia yang umumnya memiliki keterbatasan dalam kemampuan mengunyah, serta sayur kecambah pendek yang keras sehingga sebagian lansia tidak selera dengan teksturnya.

Sisa makanan tertinggi untuk kategori lauk hewani ditemukan pada menu ke-4 yaitu berupa daging sapi dengan persentase sebesar 33%. Hal ini disebabkan daging sapi memiliki tekstur daging yang keras, sehingga sulit dikunyah dan tidak cocok untuk dikonsumsi oleh lansia yang umumnya memiliki keterbatasan dalam kemampuan mengunyah dan keterbatasan fungsi gigi.

Sisa makanan tertinggi untuk kategori lauk nabati ditemukan pada menu ke-9 yaitu berupa tahu bacem dengan persentase sebesar 21,5%. Hal ini disebabkan rasa manis yang dominan pada tahu bacem tidak sesuai dengan preferensi selera beberapa lansia.

Kategori sayur yang memiliki sisa makanan tertinggi ditemukan pada menu ke-1 berupa kubis dengan persentase sebesar 35,5%, dikarenakan sayur kubis yang keras sehingga sebagian lansia tidak selera dengan teksturnya, dan pada menu ke-7 berupa sayur asem dengan persentase sebesar 29% dikarenakan tekstur kacang panjang terlalu keras bagi lansia. Pada kategori sayur yang memiliki sisa makanan terbanyak hal ini terjadi karena sebagian besar lansia mengaku tidak menyukai sayur, baik karena rasa maupun kebiasaan makan.

Sisa makanan tertinggi untuk kategori buah ditemukan pada menu ke-8 berupa pepaya dengan persentase sebesar 23% dan menu ke-9 berupa melon dengan persentase sebesar 21,5%. Pada menu ke-8 dan menu ke-9 memiliki kategori buah dengan sisa makanan terbanyak disebabkan karena rasa buah yang kurang manis pada saat disajikan, hal ini cenderung dianggap kurang segar oleh responden.

b. Tingkat Kepuasan Kualitas Makanan

Kualitas makanan merupakan keseluruhan karakteristik dan sifat makanan yang memenuhi kebutuhan konsumen, baik dari segi rasa, tekstur, aroma, penampilan, maupun aspek keamanan dan nilai gizinya. Akibatnya, kualitas makanan berdampak pada keberhasilan proses penyiapan makanan (Rahmawati, 2018).

Berdasarkan interpretasi nilai skor keseluruhan didapatkan tingkat kepuasan lansia sebesar 71,31% hal ini termasuk dalam kriteria puas. Hal ini menunjukkan bahwa rata-rata lansia merasa cukup terpenuhi dalam aspek tingkat kepuasan kualitas makanan pada program Program Perumahan. Tingkat kepuasan ini menjadi indikator penting bagi penyelenggara layanan untuk terus mempertahankan standar mutu bertujuan mencapai tingkat kepuasan yang lebih tinggi, dengan mengkonfirmasi ulang kebutuhan lansia supaya layanan yang diberikan tetap relevan dan efektif dalam meningkatkan kualitas makanan.

c. Hubungan Sisa Makanan dengan Tingkat Kepuasan Kualitas Makanan

Berdasarkan hasil analisis Chi-Square, terdapat hubungan yang signifikan antara kualitas pangan dengan tingkat kepuasan masyarakat terhadap kualitas pangan program Kelurahan Dukuh Menanggal dengan nilai p sebesar 0,002 ($>0,05$).

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Metiara Mulia (2018) di RS PKU Muhammadiyah Surakarta. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara tingkat kepuasan dengan sisa makanan ($p=0,008$). Kepuasan mengacu pada hasil kerja suatu produk dalam kaitannya dengan kekurangannya. Kepuasan diberikan oleh seseorang yang telah mengalami hasil tertentu yang sesuai dengan harapannya. Jadi kepuasan merupakan fungsi dari tingkat harapan yang berasal dari hasil kegiatan. Jika hasil kegiatan lebih merugikan, maka orang tersebut dikatakan mengalami tingkat kepuasan yang tinggi. Jika hasil kerja memenuhi harapan, maka orang tersebut dianggap baik.

Di sisi lain, penelitian Angelina Swaninda (2017) menunjukkan tidak ada hubungan antara kepuasan pasien terhadap makanan dan penampilan ($p=0,127$) di RSUD Kota Semarang. Hal ini dipengaruhi oleh penggunaan skala likert lima, adanya opsi tengah (netral) sering menjadi pilihan responden yang tidak bisa mengambil sikap tegas. Hal ini dapat mengurangi akurasi data dan membuat analisis kurang informatif. Skala dengan lebih sedikit opsi, seperti 4 poin, dapat mengurangi kecenderungan responden untuk memilih opsi netral, yang sering kali digunakan untuk menghindari keputusan (Bilson Simamora, 2022).

Hasil penelitian penggunaan metode visual comstock untuk menentukan sisa makanan menunjukkan bahwa lansia paling banyak mengonsumsi sisa makanan pada nasi dan sayur, dikarenakan tekstur nasi yang keras dan dingin sedangkan sayur beberapa lansia kurang suka dan rasa sayuran yang kurang.

KESIMPULAN

Hasil penelitian diperoleh beberapa kesimpulan yaitu rata-rata sisa makanan pada program perumahan lansia di Kelurahan Dukuh Menanggal selama 10 hari yaitu 19,78% yang termasuk kedalam kategori sedikit, dikarenakan sisa makanan $\leq 20\%$. Sisa makanan terbesar, dengan rata-rata 17,7%, terdapat pada menu ke-6, sedangkan sisa makanan terkecil, dengan rata-rata 22,5%, terdapat pada menu ke-1 dan ke-4. Rata-rata tingkat kepuasan lansia terhadap kualitas makanan pada program perumahan lansia di Kelurahan Dukuh Menanggal, diperoleh angka sebesar 71,32% yang dikategorikan dalam kriteria puas. Terdapat korelasi yang signifikan, dengan nilai p sebesar 0,002 ($> 0,05$), antara sisa makanan dan tingkat kepuasan terhadap kualitas makanan dalam program Kelurahan Dukuh Menanggal. Dengan demikian, H_0 ditetapkan, yang menunjukkan hubungan yang signifikan antara kedua variabel berdasarkan analisis Chi-Square.

Pertama, perlu dilakukan konfirmasi ulang oleh juru masak mengenai makanan yang disajikan kepada penerima manfaat guna memastikan kesesuaiannya dengan kebutuhan mereka serta menghindari potensi kesalahan yang dapat berdampak pada kesehatan. Langkah ini penting untuk mencegah kesalahan dalam penyajian, seperti terlewatnya alergi makanan atau

ketidaksesuaian dengan diet tertentu, yang berisiko menurunkan kepuasan maupun membahayakan kesehatan lansia.

Selanjutnya, peningkatan kualitas serta variasi menu yang disesuaikan dengan kebutuhan gizi lansia perlu menjadi perhatian, sehingga tidak hanya memenuhi kecukupan nutrisi, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik serta selera makan penerima manfaat. Terakhir, diperlukan pemantauan dan evaluasi program secara berkala untuk memastikan implementasi yang optimal, termasuk dalam aspek kepuasan penerima. Evaluasi ini akan membantu dalam mengidentifikasi kendala yang mungkin terjadi serta merumuskan solusi yang tepat guna meningkatkan efektivitas program.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, dkk. (2017). *Hubungan Cita Rasa dan Sisa Makanan Lunak Pasien Kelas III di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang*. Nutrire Diaita. BPS Kota Surabaya. (2022). *Proyeksi Penduduk Kota Surabaya*. Surabaya. BPS Kota Surabaya. (2022). *Kecamatan Gayungan dalam Angka 2022*. Surabaya. Badan Pusat Statistik. (2023). *Persentase Penduduk Miskin September 2022 Naik Menjadi 9,57 Persen*. Jakarta. Baskara. (2021). *Konstruksi Lansia Tentang Program Permakanaan Pemerintah Kota Surabaya*. Jurnal Unesa. Depkes RI. (2008). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta. Nikmah, S., dan Rahaju, T. (2021). *Evaluasi Pelaksanaan Program Pemberian Permakanaan untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Di Kota Surabaya*. Jurnal Publika. Purba, L. P., Laurence, R. S. A., & Melyna, C. (2020). *Peningkatan Kualitas Layanan Program Pemberian Permakanaan Lanjut Usia di Kelurahan Semolowaru Surabaya*. Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi, VOLUME 4(2). <https://ejournal.uin-suka.ac.id/saintek/jbs/article/view/1734/1782> Rahmawati, N. (2018). *Tingkat Kepuasan Santri terhadap Kualitas dan Layanan Makanan Di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta*. Yogyakarta: PPs Universitas Negeri Yogyakarta. Rakhmadani, N. A., Sutria, E., & Hafid, M. A. (2019). *Analisis Tingkat Kebahagiaan pada Lansia Penerima Manfaat dan Bukan Penerima Manfaat Program Day Care Service*. Journal of Islamic Nursing. <https://doi.org/10.24252/join.v4i1.7716> Tjiptono, Fandy. Gregorius Chandra., dan Dedi Adriana. (2008). *Strategi Pemasaran*. Edisi 3. Yogyakarta: ANDI. Tjiptono, Fandy. (2012). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Tjiptono, Fandy. (2012). *Service Management mewujudkan layanan prima (ed 2)*. Yogyakarta: ANDI Wiadnyani, K. P., & Dkk. (2018). *Tingkat Kepuasan Mahasiswa terhadap Menu dan Penyajian Makanan Di Asrama AKPER KESDAM IX / Udayana Denpasar*. Journal of Nutrition Science. Widyastuti, M. dan J. E. D. (2020). *Sentuhan Kepada Lansia Melalui Program Permakanaan*. 18(3), 460-464. Zaenal, E. (2016). *Program Makanan Gratis, Cara Pemkot Surabaya Bantu Anak Yatim hingga Lansia*. Surabaya.