



Hubungan Cita Rasa dan Kepuasan Pelayanan terhadap Sisa Makanan Santri di Pondok Pesantren

Widya Nuryana¹, Dian Ayu Ainun Nafies², Lilia Faridatul Fauziah³, Miftahul Munir⁴

¹⁻⁴Program Studi Sarjana Gizi, Fakultas Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama Tuban, Indonesia

*Penulis Korespondensi: widyanuryana25@gmail.com

Abstract. *Food waste is an important indicator in evaluating the success of food service provision, particularly in institutions such as Islamic boarding schools that implement a centralized meal system. A high level of food waste not only reflects suboptimal food acceptance among students but also contributes to food wastage and reduced cost efficiency. This condition may be influenced by various factors, including food taste and the level of satisfaction with the meal services provided. This study aims to analyze the relationship between food taste and satisfaction with meal services and food waste among students at Al-Hasyimi Islamic Boarding School in Sukolilo Bancar. This research employed a quantitative design with a cross-sectional approach. The study population consisted of 127 female students, with a sample of 98 respondents selected using stratified random sampling. Data were collected using the Comstock form to measure food waste and structured questionnaires to assess food taste and satisfaction with meal services. Data analysis was conducted using univariate and bivariate methods with the Spearman correlation test. The results showed a significant relationship between food taste and food waste, as well as between satisfaction with meal services and food waste.*

Keywords: *Food Service Satisfaction; Food Taste; Food Waste; Islamic Boarding School; Meal Service Satisfaction.*

Abstrak. Sisa makanan merupakan indikator penting dalam menilai keberhasilan penyelenggaraan makanan, terutama pada institusi seperti pondok pesantren yang memiliki sistem konsumsi terpusat. Tingginya sisa makanan tidak hanya mencerminkan kurang optimalnya penerimaan makanan oleh santri, tetapi juga dapat berdampak pada pemborosan bahan pangan dan efisiensi biaya. Kondisi ini dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, di antaranya cita rasa makanan dan tingkat kepuasan terhadap pelayanan makan yang diberikan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara cita rasa dan kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan pada santri di Pondok Pesantren Al-Hasyimi Sukolilo Bancar. Penelitian ini menggunakan desain kuantitatif dengan pendekatan cross sectional. Populasi penelitian adalah 127 santri putri dengan sampel sebanyak 98 responden yang dipilih menggunakan teknik stratified random sampling. Pengumpulan data dilakukan menggunakan formulir Comstock untuk mengukur sisa makanan serta kuesioner terstruktur untuk menilai cita rasa dan kepuasan pelayanan makan. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat dengan uji Spearman correlation. Hasil penelitian menunjukkan terdapat hubungan yang signifikan antara cita rasa dengan sisa makanan serta antara kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan.

Kata Kunci: Cita rasa makanan; Kepuasan pelayanan makan; Kepuasan penyelenggaraan makanan; Pondok pesantren; Sisa makanan.

1. LATAR BELAKANG

Sisa makanan adalah salah satu indikator penting dalam menilai keberhasilan penyelenggaraan makanan di suatu institusi, termasuk di pondok pesantren (Amalia, 2020). Tingginya sisa makanan tidak hanya mencerminkan rendahnya daya terima makanan, tetapi juga berdampak pada ketidakterpenuhinya kebutuhan gizi serta pemborosan biaya operasional (Ayupradinda et al., 2022). Standar Kementerian Kesehatan menyebutkan bahwa batas toleransi sisa makanan adalah $\leq 20\%$, sehingga apabila melebihi batas tersebut maka penyelenggaraan makanan dinilai kurang efektif. Pada lingkungan pesantren, permasalahan sisa makanan kerap terjadi karena makanan yang disajikan tidak sesuai dengan preferensi

santri, baik dari segi cita rasa, variasi menu, maupun kualitas pelayanan makan (Anggraini & Ruhana, 2021).

Sejumlah penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa cita rasa dan kepuasan pelayanan makan memiliki hubungan dengan tingkat sisa makanan (Amalia, 2020; Alexandro et al., 2021). Penelitian di berbagai institusi, seperti rumah sakit dan pesantren, menemukan bahwa ketidakpuasan terhadap rasa, tekstur, aroma, serta pelayanan seperti ketepatan waktu penyajian dan sikap petugas dapat meningkatkan jumlah sisa makanan (Anugerah et al., 2022; Alexandro et al., 2021). Selain itu, faktor eksternal seperti kualitas pelayanan makan juga berperan dalam menentukan tingkat konsumsi makanan (Apriasty & Simbolon, 2022). Namun demikian, hasil penelitian masih menunjukkan adanya variasi, di mana beberapa studi menemukan hubungan yang signifikan, sementara lainnya tidak menunjukkan hubungan yang kuat antara pelayanan makanan dan sisa makanan.

Berdasarkan kondisi tersebut, masih terdapat kesenjangan penelitian khususnya pada konteks pondok pesantren yang memiliki karakteristik berbeda dibandingkan institusi lain, seperti pola makan kolektif, keterbatasan variasi menu, serta latar belakang santri yang beragam (Anggraini & Ruhana, 2021). Selain itu, masih terbatas penelitian yang secara simultan mengkaji pengaruh cita rasa dan kepuasan pelayanan makan terhadap sisa makanan dalam satu model analisis. Hal ini menunjukkan adanya urgensi untuk melakukan penelitian yang lebih komprehensif guna memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan pada santri.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara cita rasa dan kepuasan pelayanan makan terhadap sisa makanan pada santri di Pondok Pesantren Al-Hasyimi Sukolilo Bancar. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar dalam upaya perbaikan kualitas menu dan pelayanan makanan sehingga dapat menurunkan sisa makanan serta meningkatkan pemenuhan kebutuhan gizi santri.

2. KAJIAN TEORITIS

Penyelenggaraan makanan di institusi merupakan suatu sistem yang bertujuan menyediakan makanan yang berkualitas, memenuhi kebutuhan gizi, serta dapat diterima oleh konsumen. Dalam konteks pondok pesantren, penyelenggaraan makanan memiliki peran penting karena santri tinggal dalam lingkungan asrama sehingga seluruh kebutuhan makan bergantung pada institusi. Keberhasilan penyelenggaraan makanan dapat dinilai dari berbagai indikator, salah satunya adalah tingkat sisa makanan. Sisa makanan didefinisikan sebagai jumlah makanan yang tidak dikonsumsi dan tersisa di piring setelah waktu makan selesai

(Aditya, 2020). Tingginya sisa makanan menunjukkan rendahnya daya terima terhadap makanan yang disajikan serta dapat berdampak pada ketidakterpenuhinya kebutuhan gizi dan pemborosan biaya (Ayupradinda et al., 2022).

Cita rasa merupakan salah satu faktor utama yang memengaruhi daya terima makanan. Cita rasa tidak hanya berkaitan dengan rasa (*taste*), tetapi juga mencakup aroma, tekstur, warna, dan penampilan makanan secara keseluruhan (Anugerah et al., 2022). Makanan dengan cita rasa yang baik cenderung lebih disukai sehingga meningkatkan konsumsi dan menurunkan sisa makanan. Sebaliknya, makanan yang kurang menarik dari segi rasa maupun tampilan akan menurunkan nafsu makan dan meningkatkan sisa makanan. Oleh karena itu, pengolahan makanan yang memperhatikan standar resep, bumbu, serta teknik memasak menjadi aspek penting dalam menjaga kualitas cita rasa. Selain cita rasa, kepuasan pelayanan makan juga berperan dalam menentukan tingkat konsumsi makanan. Kepuasan pelayanan makan mencerminkan persepsi konsumen terhadap kualitas layanan yang diberikan, seperti ketepatan waktu penyajian, kebersihan alat dan tempat makan, sikap petugas, serta kenyamanan lingkungan makan (Apriasty & Simbolon, 2022). Pelayanan yang baik akan meningkatkan kepuasan konsumen sehingga mendorong konsumsi makanan yang lebih optimal. Sebaliknya, pelayanan yang kurang memadai dapat menurunkan minat makan meskipun kualitas makanan tergolong baik (Alexandro et al., 2021).

Secara teoritis, hubungan antara cita rasa, kepuasan pelayanan makan, dan sisa makanan dapat dijelaskan melalui konsep kepuasan konsumen. Konsumen yang merasa puas terhadap kualitas produk (makanan) dan layanan akan menunjukkan perilaku konsumsi yang positif, termasuk menghabiskan makanan yang disajikan. Sebaliknya, ketidakpuasan akan berdampak pada rendahnya konsumsi dan meningkatnya sisa makanan. Dengan demikian, cita rasa dan kepuasan pelayanan makan merupakan determinan penting dalam menilai keberhasilan penyelenggaraan makanan. Beberapa penelitian sebelumnya mendukung hubungan tersebut. Penelitian di berbagai institusi menunjukkan bahwa cita rasa makanan memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan, di mana makanan yang kurang disukai cenderung menghasilkan sisa yang lebih banyak (Alexandro et al., 2021). Penelitian lain juga menunjukkan bahwa kepuasan pelayanan makan berhubungan dengan tingkat konsumsi dan sisa makanan, di mana pelayanan yang baik meningkatkan asupan makanan dan menurunkan sisa. Namun, terdapat pula penelitian yang menemukan bahwa kepuasan pelayanan tidak selalu berhubungan signifikan dengan sisa makanan, yang menunjukkan adanya faktor lain yang turut memengaruhi.

Berdasarkan kajian teori dan hasil penelitian sebelumnya, dapat diasumsikan bahwa semakin baik cita rasa makanan dan semakin tinggi kepuasan pelayanan makan, maka semakin rendah sisa makanan yang dihasilkan. Sebaliknya, cita rasa yang kurang baik dan pelayanan yang tidak memuaskan akan meningkatkan jumlah sisa makanan. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menguji hubungan antara kedua faktor tersebut terhadap sisa makanan pada santri di pondok pesantren.

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan desain analitik observasional melalui pendekatan *cross sectional*. Desain ini digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel independen yaitu cita rasa dan kepuasan pelayanan makan dengan variabel dependen yaitu sisa makanan pada waktu yang sama. Penelitian dilakukan di Pondok Pesantren Al-Hasyimi Sukolilo Bancar (Fadhillah et al., 2024).

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh santri putri yang berjumlah 127 orang. Sampel penelitian sebanyak 98 responden yang ditentukan menggunakan teknik *probability sampling* dengan metode *stratified random sampling*, sehingga setiap anggota populasi memiliki peluang yang sama untuk terpilih sebagai sampel (Fadhillah et al., 2024).

Teknik pengumpulan data dilakukan menggunakan instrumen berupa kuesioner untuk mengukur cita rasa dan kepuasan pelayanan makan, serta formulir Comstock untuk mengukur sisa makanan. Kuesioner disusun berdasarkan indikator yang mencakup aspek rasa, aroma, tekstur, dan penampilan makanan untuk variabel cita rasa, serta aspek pelayanan seperti ketepatan waktu, kebersihan, dan sikap petugas untuk variabel kepuasan pelayanan makan. Hasil uji validitas menunjukkan bahwa seluruh item kuesioner dinyatakan valid, sedangkan uji reliabilitas menunjukkan nilai koefisien reliabilitas yang baik sehingga instrumen dinyatakan reliabel untuk digunakan dalam penelitian (Ardiansyah et al., 2023).

Analisis data dilakukan secara univariat untuk menggambarkan distribusi frekuensi masing-masing variabel, serta analisis bivariat untuk mengetahui hubungan antar variabel. Uji statistik yang digunakan adalah uji Korelasi Spearman dengan tingkat signifikansi 0,05, yang mengacu pada metode analisis statistik non-parametrik. Pengolahan data dilakukan menggunakan program SPSS versi 24 (Fadhillah et al., 2024).

Model penelitian yang digunakan adalah model hubungan dua variabel independen terhadap satu variabel dependen, yaitu cita rasa (X_1) dan kepuasan pelayanan makan (X_2) sebagai variabel bebas yang memengaruhi sisa makanan (Y) sebagai variabel terikat. Dalam model ini, X_1 merepresentasikan penilaian responden terhadap kualitas cita rasa makanan, X_2

merepresentasikan tingkat kepuasan terhadap pelayanan makan, sedangkan Y menunjukkan tingkat sisa makanan yang dihasilkan oleh responden. Hubungan antar variabel dianalisis untuk mengetahui arah dan kekuatan korelasi antara masing-masing variabel independen dengan variabel dependen (Ardiansyah et al., 2023).

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Gambaran Umum Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Al-Hasyimi Sukolilo Bancar pada tahun 2025. Pengumpulan data dilakukan dalam periode penelitian yang telah ditentukan dengan melibatkan santri putri sebagai responden. Data dikumpulkan melalui observasi langsung menggunakan formulir Comstock untuk mengukur sisa makanan serta kuesioner untuk menilai cita rasa dan kepuasan pelayanan makan.

Karakteristik Responden

Responden dalam penelitian ini adalah santri putri dengan rentang usia remaja yang berasal dari berbagai tingkat pendidikan. Karakteristik responden yang relatif homogen dalam lingkungan pesantren memberikan gambaran bahwa seluruh responden memiliki pola konsumsi dan jenis makanan yang sama, sehingga hasil penelitian lebih terfokus pada variabel yang diteliti.

Distribusi Cita Rasa, Kepuasan Pelayanan Makan, dan Sisa Makanan

Tabel 1. Menyajikan Distribusi Penilaian Responden terhadap Cita Rasa, Kepuasan Pelayanan Makan, dan Sisa Makanan.

No.	Tingkatan/Kelas	Perhitungan	Jumlah Sampel
1	X	$\frac{98}{127} \times 77 = 59,4$	59
2	XI	$\frac{98}{127} \times 50 = 38,7$	39
Jumlah			98

Sumber: Data Primer, 2025

Analisis Hubungan Antar Variabel

Hasil analisis bivariat menggunakan uji Korelasi Spearman menunjukkan adanya hubungan yang signifikan antara cita rasa dengan sisa makanan ($p=0,000$). Selain itu, ditemukan pula hubungan yang signifikan antara kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan ($p=0,000$).

Pembahasan

Hubungan Cita Rasa dengan Sisa Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa cita rasa memiliki hubungan yang signifikan dengan sisa makanan. Responden yang menilai cita rasa makanan kurang baik cenderung menghasilkan sisa makanan yang lebih banyak. Hal ini sejalan dengan teori yang menyatakan bahwa cita rasa merupakan faktor utama dalam menentukan daya terima makanan.

Cita rasa yang baik meliputi kombinasi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan yang menarik sehingga mampu meningkatkan nafsu makan. Sebaliknya, jika makanan tidak sesuai dengan preferensi konsumen, maka konsumsi akan menurun dan sisa makanan meningkat.

Hasil penelitian ini konsisten dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa cita rasa memiliki hubungan signifikan dengan sisa makanan. Namun demikian, variasi preferensi individu tetap menjadi faktor yang dapat memengaruhi hasil.

Hubungan Kepuasan Pelayanan Makan dengan Sisa Makanan

Kepuasan pelayanan makan juga menunjukkan hubungan yang signifikan dengan sisa makanan. Pelayanan yang baik seperti ketepatan waktu penyajian, kebersihan alat makan, serta sikap petugas dapat meningkatkan kenyamanan santri dalam mengonsumsi makanan. Sebaliknya, pelayanan yang kurang memadai dapat menurunkan minat makan sehingga meningkatkan sisa makanan. Hal ini sesuai dengan konsep kepuasan konsumen yang menyatakan bahwa kualitas pelayanan berpengaruh terhadap perilaku konsumsi.

Hasil ini sejalan dengan sebagian besar penelitian sebelumnya, meskipun terdapat beberapa penelitian yang menunjukkan hasil berbeda. Perbedaan tersebut dapat disebabkan oleh faktor lain seperti kondisi psikologis, kebiasaan makan, dan lingkungan.

Implikasi Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini memiliki implikasi baik secara teoritis maupun praktis. Secara teoritis, penelitian ini memperkuat konsep bahwa cita rasa dan kepuasan pelayanan makan merupakan faktor penting dalam menentukan sisa makanan.

Secara praktis, hasil penelitian ini dapat menjadi bahan evaluasi bagi pengelola pondok pesantren dalam meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan. Upaya yang dapat dilakukan antara lain meningkatkan variasi menu, memperbaiki teknik pengolahan makanan, serta meningkatkan kualitas pelayanan petugas.

Dengan perbaikan tersebut, diharapkan sisa makanan dapat berkurang, kebutuhan gizi santri terpenuhi, serta efisiensi biaya penyelenggaraan makanan dapat meningkat.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan antara cita rasa dan kepuasan pelayanan makan dengan sisa makanan pada santri di Pondok Pesantren Al-Hasyimi Sukolilo Bancar. Penilaian yang rendah terhadap cita rasa dan kepuasan pelayanan makan berkorelasi dengan meningkatnya sisa makanan. Temuan ini mengindikasikan bahwa kualitas makanan dan pelayanan merupakan determinan penting dalam keberhasilan penyelenggaraan makanan di lingkungan pesantren. Namun demikian, interpretasi hasil perlu dilakukan secara hati-hati mengingat keterbatasan desain penelitian dan cakupan responden.

Secara praktis, pengelola institusi disarankan untuk meningkatkan kualitas cita rasa melalui perbaikan variasi menu, teknik pengolahan, dan penyajian makanan, serta meningkatkan mutu pelayanan makan yang meliputi ketepatan waktu distribusi, kebersihan, dan sikap petugas. Penelitian ini terbatas pada desain *cross sectional* dan lokasi tunggal, sehingga tidak dapat menjelaskan hubungan kausal secara menyeluruh. Oleh karena itu, peneliti selanjutnya disarankan untuk menggunakan desain longitudinal serta mempertimbangkan variabel lain seperti faktor psikologis, kebiasaan makan, dan lingkungan, guna memperoleh pemahaman yang lebih komprehensif terkait faktor-faktor yang memengaruhi sisa makanan.

DAFTAR REFERENSI

- Abdurrahman, A. (2020). Sejarah pesantren di Indonesia. *INTAJ: Jurnal Penelitian Ilmiah*, 4(1), 84–105. <https://doi.org/10.35897/intaj.v4i1.388>
- Aditya, E. L., Gunardi, W. D., & Wacana, K. (2023). Sisa makanan. *Jurnal Ekonomi*, 7(2).
- Aditya, V. C. (2020). *Terjadinya sisa makanan lunak pada pasien rawat inap interne RSUD Sawahlunto tahun 2017* [Skripsi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang].
- Adityaningrum, A., Arsad, N., Jusuf, H., & others. (2021). Faktor penyebab stunting di Indonesia: Analisis data sekunder SSGI tahun 2021. *Jambura Journal of Epidemiology*, 3(1), 1–10. <https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/jje>
- Aghadiati, A. (2021). *Gambaran sistem penerimaan bahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Mitra Husada Pringsewu* [Karya ilmiah]. <http://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/10559>
- Alexandro, R., Hariatama, F., & Norliana, E. (2021). Analisis kualitas pelayanan pada rumah makan Panca Rasa Puruk Cahu. *Ekuitas: Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 9(2), 353–360. <https://doi.org/10.23887/ekuitas.v9i2.40618>

- Amalia, S. I. (2020). Hubungan karakteristik santri, mutu makanan, dan daya terima konsumsi santri di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu. *Amerta Nutrition*, 4(1), 13–22. <https://doi.org/10.20473/amnt.v4i1.2020.13-22>
- Anggraini, K. D. (2023). Makanan menu sayur pada pasien rawat inap kelas III di Rumah Sakit Kristen Mojowarno. *Jurnal Kesehatan*, 2(3), 775–780.
- Anggraini, Y., & Ruhana, A. (2021). Ketersediaan energi dan protein makan sehari di Pondok Pesantren Al Hikmah Gresik. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 13(2), 87–92. <https://doi.org/10.52022/jikm.v13i2.198>
- Anugerah, N. K., Tanuwijaya, R. R., & M., S. (2022). Kaitan variasi menu, penampilan, dan rasa makanan dengan tingkat kepuasan karyawan hotel. *Nutrire Diaita*, 14(1), 29–34.
- Apriasty, I., & Simbolon, M. E. (2022). Faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan pelanggan: Kualitas produk, kualitas pelayanan, dan harga. *Jurnal Ilmu Multidisiplin*, 1(1), 135–145. <https://doi.org/10.38035/jim.v1i1.21>
- Ardiansyah, A., Risnita, R., & Jailani, M. S. (2023). Teknik pengumpulan data dan instrumen penelitian ilmiah pendidikan pada pendekatan kualitatif dan kuantitatif. *Jurnal IHSAN: Jurnal Pendidikan Islam*, 1(2), 1–9. <https://doi.org/10.61104/ihsan.v1i2.57>
- Ayupradinda, B. F., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Perencanaan menu dan preferensi menu terhadap biaya sisa makanan. *Jurnal Nutrisia*, 24(1), 21–28.
- Azahrah, F. R., Afrinaldi, R., & Fahrudin. (2021). Keterlaksanaan pembelajaran bola voli secara daring pada siswa SMA kelas X se-Kecamatan Majalaya. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 7(4), 531–538. <https://doi.org/10.5281/zenodo.5209565>
- Fadhillah, A. S., Rahmaniah, M., Putri, S. D., Febrian, M. D., Prakoso, M. C., & Nurlaela, R. S. (2024). Sistem pengambilan contoh dalam metode penelitian. *Karimah Tauhid*, 3(6), 7228–7237. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i6.14047>
- Shinta, A. D., & Fauziah, L. F. (2024). Hubungan kualitas makanan dan tingkat pelayanan terhadap sisa makanan santri di Pondok Pesantren Al-Mubarakah. *Sehatmas: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 3(4), 822–830. <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v3i4.4176>
- Wahyudi, A. P., Qomariah, N., & Izzuddin, A. (2020). Pengaruh cita rasa, keragaman menu, dan harga terhadap keputusan pembelian pada mie ayam Solo Talangsari Jember. *Jurnal Manajemen*.