

SKRIPSI

**ANALISIS BIAYA DARI SISA MAKANAN MAKAN SIANG
DI SMA IT ABU BAKAR YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Gizi



YUNI RAHMAWATI

NIM: P07131215047

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN YOGYAKARTA
TAHUN 2019**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Skripsi
“Analisis Biaya dari Sisa Makanan Makan Siang di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta”

Disusun oleh :

YUNI RAHMAWATI
NIM: P07131215047

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :
..24. Mei 2019

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Setyowati, SKM.M.Kes
NIP : 196406211988032002

Pembimbing Pendamping,



Tjarono Sari, SKM.M.Kes
NIP : 196102031985012001

Yogyakarta, 24 Mei 2019

Ketua Jurusan Gizi



DR. I Made Alit Gunawan, M.Si
NIP. 1963031986031001

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

**“ANALISIS BIAYA DARI SISA MAKANAN MAKAN SIANG DI
SMA IT ABU BAKAR YOGYAKARTA”**

Disusun oleh :
YUNI RAHMAWATI
NIM: P07131215047

Telah dipertahankan dalam sidang di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 14 Mei 2019

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,
DR. Agus Wijanarka, S.Si.T, M. Kes (.....)
NIP. 197403061998031002

Anggota,
Setyowati, SKM.M.Kes (.....)
NIP : 196406211988032002

Anggota,
Tjarono Sari, SKM.M.Kes (.....)
NIP : 196102031985012001

Yogyakarta, 24 Mei 2019

Ketua Jurusan Gizi




DR. Made Anwar Gunawan, M.Si
NIP. 196303241986031001

HALAMAN PERNYATAAN ORISIONALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : YUNI RAHMAWATI

NIM : P07131215047

Tanda Tangan : 

Tanggal : 24 Mei 2019

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Yuni Rahmawati

NIM : P07131215047

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas Skripsi saya yang berjudul :

“Analisis Biaya dari Sisa Makanan Makan Siang di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta”

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihkan/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 21 Mei 2019

Yang menyatakan



(Yuni Rahmawati)

COST ANALYSIS FROM FOOD WASTE OF THE LUNCH IN ISLAMIC SENIOR HIGH SCHOOL ABU BAKAR YOGYAKARTA

Yuni Rahmawati¹, Setyowati², Tjarono Sari³

¹Student of Department Nutrition Health Politechnic of Health Ministry
Yogyakarta Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

Email: yunirahmawt@gmail.com

^{2,3}Lecture of Health Politechnic of Health Ministry Yogyakarta

ABSTRACT

Background : The food waste in Islamic Senior High School Abu Bakar Yogyakarta is found in vegetables with an average remaining 50%, vegetable side dishes with an average remaining 25% and animal dishes such as pindang fish, milkfish and gravy without chicken with an average remaining as much as 25%, so that the rest of the food falls into the category of many leftovers and it is very necessary to conduct an analysis of the costs of food waste.

Objective : Knowing the cost of food waste to make lunch on Islamic Integrated Senior High School of Abu Bakar Yogyakarta.

Method : This research includes of observational analytic research with cross sectional research design. This research was held on January 2019. Sample of this research study was female students of SMA Abu Abu Yogyakarta with 42 people.

Results : The results f 10 menus presented, the average food remaining per type of rice was 46.5%, animal side dishes were 27.7%, vegetable side dishes were 31.7%, vegetables were 39.6% and fruits were 27 , 9%. The rest of the lunch meal with the most wasted energy is on the 5th menu with 156.0 kcal or 18.3% from the Nutrition Adequacy Rate. The average yield calculation for food cost per person per menu is Rp. 3,982. The average real cost per person per menu is IDR 4,453. The unit cost is determined by the foundation of Rp. 8,000, when compared to the real cost, the average price difference is Rp. 3,547 - or 55.7%.

Conclusion : The results of the calculation of the cost of left over food are obtained on average, which is Rp. 2.768 per person for one menu cycle. The highest lost cost on the 5th menu is IDR 4,010, and the lowest on the 10th menu is IDR 1,275, -

Keyword : cost analysis, unit cost, food waste, lunch

ANALISIS BIAYA DARI SISA MAKANAN MAKAN SIANG DI SMA IT ABU BAKAR YOGYAKARTA

Yuni Rahmawati¹, Setyowati², Tjarono Sari³

¹Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

Email: yunirahmawt@gmail.com

^{2,3}Dosen Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRAK

Latar Belakang : Sisa makanan makan siang di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta dijumpai pada sayur dengan rata-rata sisa sebanyak 50%, lauk nabati dengan rata-rata sisa sebanyak 25% dan lauk hewani seperti ikan pindang, ikan bandeng dan ayam tanpa kuah dengan rata-rata sisa sebanyak 25%, sehingga sisa makanan masuk ke dalam kategori sisa makanan banyak dan sangat perlu diadakan penelitian analisis biaya yang terbuang dari sisa makanan.

Tujuan Penelitian : Mengetahui biaya dari sisa makanan untuk penyelenggaraan makan siang di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta.

Metode Penelitian : Penelitian ini termasuk penelitian analitik observasional dengan rancangan penelitian *cross sectional*. Penelitian dilaksanakan pada bulan Januari 2019. Sampel studi penelitian ini adalah siswi perempuan SMA IT Abu Bakar Yogyakarta dengan jumlah 42 orang.

Hasil Penelitian : Hasil penelitian menunjukkan dari 10 menu yang disajikan, rata-rata sisa makanan per jenis pada nasi sebesar 46,5%, lauk hewani sebesar 27,7%, lauk nabati sebesar 31,7%, sayur sebesar 39,6% dan buah sebesar 27,9%. Sisa makanan makan siang dengan energi yang terbuang terbanyak adalah pada menu ke 5 sebanyak 156,0 kkal atau 18,3% dari Angka Kecukupan Gizi. Hasil rata-rata perhitungan *food cost* per orang per menu adalah Rp 3.982,-. Hasil rata-rata *riil cost* per orang per menu adalah Rp 4.453,-. *Unit cost* ditentukan oleh yayasan sebesar Rp 8.000,-, apabila dibandingkan dengan *riil cost* didapatkan rata-rata selisih harga sebanyak Rp 3.547,- atau sebesar 55,7%.

Kesimpulan : Hasil perhitungan biaya dari sisa makanan didapatkan rata-rata yaitu sebesar Rp 2.768,- per orang selama 1 siklus menu. Biaya yang hilang tertinggi pada menu ke 5 sebesar Rp 4.010,- dan terendah pada menu ke 10 sebesar Rp 1.275,-

Kata Kunci : analisis biaya, unit cost, sisa makanan, makan siang

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan limpahan rahmat-Nya, sehingga saya dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Analisis Biaya dari Sisa Makanan Makan Siang di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta” dapat terselesaikan dengan baik. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Proposal Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak DR. Ir. I Made Alit Gunawan, M. Si selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta serta selaku penguji yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan motivasi sehingga penulis dapat menyempurnakan skripsi.
4. Ibu Setyowati, SKM.M.Kes selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
5. Ibu Tjarono Sari, SKM.M.Kes selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan bimbingan, arahan, nasehat, dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.
6. Seluruh dosen dan staf pengajar Jurusan Gizi yang telah memberikan bekal pengetahuan selama kuliah.
7. Kepala Sekolah SMA IT Abu Bakar Yogyakarta serta karyawan Catering Mulia yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian ini.
8. Seluruh responden dan enumerator yang telah membantu dalam menjalankan penelitian.

9. Orang tua dan seluruh keluarga yang telah memberikan bantuan doa, semangat, motivasi, serta dukungan material maupun moral.
10. Seluruh sahabat dekat dan teman-teman Jurusan Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Angkatan 2015 yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan bantuan sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, namun demikian penulis mengharapkan masukan dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini dan sebagai bahan pertimbangan untuk skripsi selanjutnya. Akhir kata, saya berharap kepada Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi perkembangan ilmu.

Yogyakarta, Mei 2019

Yuni Rahmawati

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISIONALITAS	iv
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup.....	5
E. Manfaat Penelitian	5
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	8
A. Telaah Pustaka	8
1. Penyelenggaraan Makanan Institusi	8
a. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi	8
b. Tujuan Penyelenggaraan Makanan	9
c. Jenis Penyelenggaraan Makanan	9
2. Makanan di Sekolah (<i>School Feeding</i>)	10
a. Pengertian <i>School Feeding</i>	10
b. Manfaat <i>School Feeding</i>	11
c. Syarat <i>School Feeding</i>	12
3. Biaya Penyelenggaraan Makanan	13
a. Pengertian Biaya	13
b. Metode Perhitungan Biaya Pelayanan Makanan	15
4. Sisa Makanan	15
B. Kerangka Teori.....	18
C. Kerangka Konsep	19
D. Hipotesis.....	19
BAB III METODE PENELITIAN	20
A. Jenis dan Desain Penelitian	20
B. Populasi dan Sampel	20
C. Waktu dan Tempat	22

D. Variabel Penelitian	22
E. Defini Operasional Variabel	23
F. Jenis dan Teknik Pengambilan Data	25
G. Analisis Data	30
H. Kelemahan Penelitian	31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	32
1. SMA IT Abu Bakar Yogyakarta	32
2. Penyelenggaraan Makan di SMA IT Abu Bakar Yogyakarta.....	33
a. Anggaran Belanja	34
b. Menu	35
c. Proses Produksi	36
d. Pendistribusian Makanan	38
3. Karakteristik Responden	39
B. Sisa Makanan	40
1. Sisa Makanan Per Jenis Hidangan	40
2. Sisa Makanan Per Hari	43
3. Konversi Sisa Makanan ke Zat Gizi (Energi)	46
C. Biaya	48
1. Food Cost	48
2. Unit Cost	50
D. Analisis Biaya dari Sisa Makanan	54
E. Produk yang Dihasilkan	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
A. Kesimpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Daftar Menu Makan Siang Januari 2019	35
Tabel 2. Rata-Rata Sisa Makanan Per Jenis Hidangan	40
Tabel 3. Pengaturan Makan dalam Sehari.....	46
Tabel 4. Persentase Zat Gizi (Energi) dari Sisa Makanan	47
Tabel 5. <i>Food Cost</i>	49
Tabel 6. <i>Unit Cost</i>	51
Tabel 7. Analisis Biaya dari Sisa Makanan	54

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Faktor yang Berpengaruh terhadap Persepsi Makanan	19
Gambar 2. Kerangka Konsep Penelitian	19
Gambar 3. Persentase Sisa Makanan Per Hari Selama 1 Siklus Menu	43

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Penjelasan Sebelum Persetujuan untuk Responden.....	64
Lampiran 2. <i>Informed Consent</i>	66
Lampiran 3. Persetujuan Setelah Penelitian.....	67
Lampiran 4. Kode Etik Penelitian.....	68
Lampiran 5. Surat Izin Penelitian.....	69
Lampiran 6. Surat Keterangan Penelitian	70
Lampiran 7. Formulir Taksiran Sisa Makanan	72
Lampiran 8. Formulir Analisis Biaya dari Sisa Makanan.....	73
Lampiran 9. Daftar Menu Makan Siang Bulan Januari 2019	73
Lampiran 10. Perhitungan <i>Food Cost</i> Bulan Januari 2019	74
Lampiran 11. Dokumentasi.....	77
Lampiran 12. Produk yang Dihasilkan.....	79