

DAYA TERIMA SISWA TERHADAP MODIFIKASI SIKLUS MENU MAKAN SIANG DI SD ISLAM TOMPOKERSAN LUMAJANG

(Student's Acceptance of The Lunch Menu Cycle Modification In The Islamic Elementary School Lumajang)

Lailul Azizah¹, Muhammad Iqbal^{1*}

¹Program Studi Gizi Klinik, Jurusan Kesehatan, Politeknik Negeri Jember
*email korespondensi: iqbalbasagili@polije.ac.id

ABSTRAK

Latar Belakang :Penerapan sistem *fullday school* di SD Islam Tompokersan Lumajang, membuat pihak sekolah menyelenggarakan program makan siang di sekolah. Namun dalam pelaksanaannya, daya terima siswa terhadap menu makan siang yang disajikan cukup rendah sekitar $\pm 50\%$ sesuai dengan studi pendahuluan yang telah dilakukan. Hal ini dikarenakan pada siklus menu yang ada terdapat pengulangan bahan makanan yang terlalu dekat serta pola menu yang ada masih belum sesuai dengan gizi seimbang. Tujuan penelitian ini untuk meningkatkan daya terima siswa terhadap menu makan siang yang disajikan. Metode Penelitian : Penelitian eksperimen dengan rancangan *quasi experiment design* dilakukan pada 86 siswa kelas 5 yang diambil menggunakan metode *random sampling*. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu kuisioner daya terima siswa. Penelitian dilakukan pada bulan Desember 2019. Variabel dependen adalah warna, rasa, aroma, tekstur, bentuk, tampilan dan variabel independen adalah modifikasi siklus menu. Data dianalisis dengan uji *Wilcoxon Sign Test*. Hasil : Terdapat perbedaan yang signifikan pada warna (97%), rasa (96,5%), aroma (97,6%), tekstur (95,8%), bentuk(95%) , dan tampilan (96%) makanan sebelum dan sesudah modifikasi siklus menu($p = 0,001$). Kesimpulan : Ada perbedaan pengaruh modifikasi siklus menu terhadap aspek warna, rasa, aroma, tekstur, bentuk, dan tampilan.

Kata Kunci : Daya Terima, *Fullday School*, Siklus Menu

ABSTRACT

Background: The implementation of the fullday school system in Islamic Elementary School in Lumajang, made the school hold a lunch program at the school. But in practice, the student's acceptance of the lunch menu offered is quite low. This is because in the menu cycle there is a repetition of food ingredients that are too close and the existing menu patterns are still not in accordance with balanced nutrition. The purpose of this study was to improve student's acceptance of the lunch menu that was served. Method: Experimental research with quasi experiment design was carried out on eighty six, fifty grade student's taking using the random sampling method. The Instrument of this study is quitionery of acceptables. The study was conducted in Desember 2019. The dependent variable was colour, taste, smell, texture, shape, appearance and the independent variable was a modification of the menu cycle. Data was analyzed by Wilcoxon Sign Test. Result: There are significant differences in colour (97%), taste (96,5%), smell (97,6%), teksture (95,8%), shape (95%), and appearance (96%) of food before and after the menu cycle modification ($p= 0,001$). Conclusion: There was a different modification in terms of colour, taste, smell, texture, shape, and appearance.

Key words: Acceptability, Fullday School, Menu Cycle

PENDAHULUAN

Prevalensi masalah gizi pada Anak Usia Sekolah (AUS) di Indonesia masih tinggi. Berdasarkan Analisis Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018 diketahui bahwa status gizi AUS dengan rentang usia 5-12 tahun yang memiliki status gizi kurang ($IMT/U < -2 SD$) yaitu sebesar 2,8% laki-laki dan 2% perempuan memiliki status gizi sangat kurus sedangkan 7,3% laki-laki dan 6,2% perempuan memiliki status gizi kurus. Sementara itu, AUS yang mengalami status gizi lebih ($IMT/U > 2 SD$) yaitu sebesar 10,4% laki-laki dan 11,2% perempuan memiliki status gizi gemuk sedangkan 10,7% laki-laki dan 7,7% perempuan memiliki status gizi obesitas (Kemenkes RI, 2018).

Status gizi dapat dijadikan sebagai parameter tingkat kesehatan seseorang yang dapat dilihat dari konsumsi gizi makanannya. Tingkat konsumsi gizi makanan yang meliputi energi, protein, lemak, dan karbohidrat berhubungan dengan status gizi anak (Manuhutu dkk., 2017). Konsumsi gizi yang tidak seimbang menyebabkan terjadinya permasalahan gizi (Notoatmodjo, 2011). Ketidakseimbangan gizi pada anak usia sekolah yaitu masalah gizi ganda. Gizi kurang (*undernutrition*) yang terjadi pada anak disebabkan karena anak tidak selalu menghabiskan makanannya sedangkan aktivitas fisiknya tinggi seperti sekolah dan bermain seharian sehingga kebutuhan gizi tidak terpenuhi. Sedangkan untuk gizi lebih (*overnutrition*) disebabkan karena pola makan anak yang tidak teratur sehingga lebih memilih mengonsumsi jajanan yang kurang sehat (Febrianto, 2016). Kurangnya pengetahuan anak mengenai jajanan sehat berpengaruh terhadap frekuensi konsumsi jajanan anak yang seringkali anak lebih memilih makanan manis, gurih, dan makanan yang

mengandung karbohidrat seperti kue dan gorengan sehingga dapat mempengaruhi nafsu makan anak (Amalia, dkk., 2012, Istiyani & Rusilanti, 2014).

Permasalahan gizi yang terjadi pada anak usia sekolah dapat diatasi dengan mencukupi kebutuhan gizi di sekolah. Hal ini dikarenakan aktivitas anak lebih lama di sekolah, khususnya pada sekolah yang menerapkan program *Full Day School*. *Full Day School* merupakan suatu proses pembelajaran di sekolah dengan penambahan jam lebih banyak dibandingkan dengan sekolah regular biasanya yang bertujuan untuk pembentukan karakter peserta didik (Rohana, 2017). Pemenuhan kecukupan gizi di sekolah dapat dilakukan dengan program penyelenggaraan makan siang, dengan adanya program tersebut maka sepertiga dari kebutuhan energi anak dapat tercukupi.

SD Islam Tompokersan Lumajang merupakan salah satu sekolah yang menerapkan program *Full Day School* yang didalamnya menyelenggarakan program makan siang di sekolah. Penyelenggaraan program makan siang tersebut bertujuan untuk meningkatkan status gizi siswa karena siswa lebih banyak melewatkan waktu makan di sekolah (Damayanti, 2011). Kegiatan analisis situasi yang telah dilakukan, daya terima siswa terhadap makan siang yang disajikan memang cukup rendah ($\pm 50\%$). Hal ini bisa dilihat dari sisa makanan yang cukup banyak, selain itu siklus menu yang ada di SD Islam Tompokersan terdapat pengulangan bahan makanan yang terlalu dekat (seperti penggunaan lauk hewani dan nabati yang hampir sama setiap harinya), sinkronisasi pola menu yang digunakan juga kurang baik yaitu belum sesuai dengan pola gizi seimbang (tidak terdapat buah dan

terkadang dalam satu menu tidak ada lauk nabati atau lauk hewannya), serta makanan yang disajikan tidak disesuaikan dengan kebutuhan zat gizi siswa. Status gizi siswa yaitu 7 dari 10 anak yang diintervensi pada saat analisis situasi mengalami status gizi kurang.

Pemberian modifikasi siklus menu diperlukan untuk meningkatkan daya terima siswa terhadap menu makan siang yang disajikan serta mencegah terjadinya masalah gizi pada siswa di sekolah dasar tersebut

METODE

Jenis penelitian ini yaitu penelitian eksperimen dengan rancangan eksperimen semu / *quasi experiment design*. Tempat penelitian di SD Islam Tompokersan Lumajang yang dilaksanakan pada bulan Desember 2019. Subjek penelitian berjumlah 86 siswa sesuai hasil perhitungan yang didapatkan menggunakan rumus *Slovin* yang disesuaikan dengan banyaknya populasi subjek. Populasi subjek yang diambil yaitu kelas 5, hal ini dikarenakan kelas 5 mempunyai pengetahuan yang lebih tinggi daripada kelas 1-4 yang akan lebih memudahkan dalam pengisian kuisioner. Untuk kelas 6 tidak diambil dikarenakan kelas 6 sedang mengikuti ujian sehingga tidak diperbolehkan untuk mengikuti penelitian. Teknik pengambilan subjek menggunakan teknik *Random Sampling* yang disesuaikan dengan kriteria inklusi dan eksklusi.

Daya Terima seseorang terhadap makanan yang disajikan dapat dilihat dari jawaban atas pertanyaan yang diberikan. Pada penelitian ini instrumen penelitian yang digunakan yaitu kuisioner daya terima yang terdiri dari warna, rasa, aroma, tekstur, bentuk,

dan tampilan dari makan siang yang disajikan. Modifikasi siklus menu yang dilakukan yaitu modifikasi bentuk, bumbu, bahan makanan dan teknik memasak dengan tujuan meningkatkan kualitas makanan dan daya terima siswa terhadap makan siang yang disajikan. Selain itu, modifikasi siklus menu yang dilakukan disesuaikan dengan pola gizi seimbang dimana dalam satu menu terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Modifikasi siklus menu yang sesuai dengan gizi seimbang efektif dalam memenuhi kebutuhan gizi anak dalam pemberian makan siang karena dapat mempengaruhi ketersediaan energi dan zat gizi lainnya pada menu (Ishida, 2015).

Siklus menu makan siang di SD Islam Tompokersan Lumajang masih belum sesuai dengan pola gizi seimbang, dimana setiap menu terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Hal ini dikarenakan menu yang disajikan disesuaikan dengan anggaran dana yang telah ditetapkan oleh pihak sekolah yaitu Rp. 5.000 untuk sekali makan, sehingga untuk menyajikan makanan yang sesuai pola gizi seimbang cukup sulit karena minimnya anggaran dana. Dalam modifikasi menu yang dilakukan, peneliti tidak merubah semua menu hanya saja menu yang sudah ada diolah dengan bumbu dan cara pengolahan yang berbeda. Dalam satu menu yang belum lengkap atau belum sesuai dengan pola gizi seimbang, pada saat modifikasi menu makanan akan dibuat sesuai dengan pola gizi seimbang.

Analisis data yang digunakan yaitu analisis univariat dan bivariat. Analisis bivariat menggunakan uji *Wilcoxon Sign Test* untuk mengetahui pengaruh modifikasi siklus menu

terhadap daya terima siswa sebelum dan sesudah dilakukan intervensi.

Pada tahap pertama, peneliti menjelaskan maksud dan tujuan penelitian kepada subjek penelitian dengan meminta persetujuan wali murid. Tahap selanjutnya yaitu peneliti akan memberikan kuisioner daya terima kepada subjek sebelum intervensi atau sebelum dilakukannya modifikasi (*pretest*) dan sesudah intervensi atau pada saat dilakukan modifikasi siklus menu (*posttest*). Pengisian kuisioner dilakukan setiap selesai makan siang dengan didampingi oleh peneliti. Pengisian kuisioner dilakukan selama satu siklus menu yaitu satu siklus sebelum modifikasi dan satu siklus pada saat dilaksanakan modifikasi. Siklus menu yang ada di SD Islam Tompokersan Lumajang yaitu siklus 5 hari, yang dimulai dari hari senin hingga

jumat. Penyusunan menu modifikasi yang dilakukan yaitu dengan memperhatikan kebutuhan gizi anak sekolah sesuai AKG, kebiasaan makan dan kesukaan anak, menetapkan frekuensi penggunaan bahan makanan, menyusun perencanaan menu dan standar makanan serta kesesuaian menu dengan pola gizi seimbang. Berdasarkan AKG 2013 kebutuhan kalori anak sekolah usia 10-12 tahun (kelas 5) yaitu 2000-2100 kkal. Kebutuhan kalori makan siang sebesar 30% atau sekitar 630 kkal dari total kalori yang dibutuhkan setiap harinya. Berdasarkan perhitungan kalori yang telah dilakukan pada menu yang disajikan sebelum modifikasi, kalori yang terkandung pada menu sekitar 300-350 kkal. SD Islam Tompokersan Lumajang hanya memberikan makan siang saja tanpa ada pemberian snack.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Subjek Penelitian

Berdasarkan Tabel 1. Dapat diketahui bahwa jumlah subjek antara laki-laki dan perempuan mempunyai proporsi yang sama. Perbandingan jumlah subjek penelitian dari kelas A sampai D tidak jauh berbeda. Sedangkan untuk kriteria usia subjek didominasi antara usia 10-11 tahun.

B. Uji Daya Terima

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui ada tidaknya pengaruh modifikasi siklus menu makan siang terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, bentuk, dan tampilan dari makan siang yang disajikan di SD Islam Tompokersan Lumajang. Analisis bivariat yang dilakukan yaitu menggunakan uji *Wilcoxon Sign Test* yang dapat dilihat pada Tabel 2.

a. Warna

Hasil uji *Wilcoxon Sign Test* terhadap warna makanan sebelum dan

sesudah intervensi memiliki perbedaan yang signifikan ($p=0,001$), dapat diketahui bahwa rata-rata subjek penelitian menyatakan bahwa warna makanan setelah dilakukan modifikasi lebih menarik daripada sebelum dilakukannya modifikasi. Hal ini dikarenakan variasi warna makanan yang disajikan pada saat modifikasi lebih beragam. Pada saat modifikasi pada satu menu makanan terdiri dari 4-5 warna yang berbeda sedangkan sebelum modifikasi dalam satu menu hanya terdiri 2-4 warna makanan. Variasi warna yang beragam membuat tampilan makanan yang disajikan dapat meningkatkan selera makan sehingga dapat meningkatkan daya terima siswa terhadap makan siang yang disajikan (Dewi dkk., 2017; Agustina, 2016).

b. Aroma

Hasil uji *Wilcoxon Sign Test* terhadap aroma makanan sebelum dan sesudah intervensi memiliki perbedaan yang signifikan ($p=0,001$), dapat

diketahui bahwa rata-rata subjek penelitian menyatakan bahwa aroma makanan yang disajikan pada saat modifikasi lebih harum dibandingkan sebelum dilakukannya modifikasi. Hal ini dikarenakan terdapat perubahan penggunaan bumbu pada saat dilakukannya modifikasi siklus menu. Aroma makanan menyebabkan makanan mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera makan seseorang (Nurghisty dkk., 2016). Menurut Avizena (2018) aroma makanan yang disajikan dapat menimbulkan rasa lapar sehingga dapat meningkatkan selera makan seseorang.

c. Rasa

Hasil uji *Wilcoxon Sign Test* terhadap rasa makanan sebelum dan sesudah intervensi memiliki perbedaan yang signifikan ($p=0,001$), dapat diketahui bahwa rata-rata subjek penelitian menyatakan bahwa rasa makanan setelah dilakukan modifikasi lebih enak daripada sebelum dilakukannya modifikasi. Hal ini dikarenakan terdapat perubahan penggunaan bumbu sehingga citarasa yang dihasilkan berbeda dari yang biasanya. Citarasa makanan memiliki hubungan dengan daya terima terhadap makanan yang disajikan (Lumbatoruan, 2012). Sedangkan menurut Munawar (2011) rasa makanan menjadi aspek penilaian yang sulit dinilai secara akurat karena memiliki sifat subyektif sehingga penilaian tersebut berdasarkan dengan selera konsumen.

d. Tekstur

Hasil uji *Wilcoxon Sign Test* terhadap tekstur makanan sebelum dan sesudah intervensi memiliki perbedaan yang signifikan ($p=0,001$), dapat diketahui bahwa rata-rata subjek penelitian menyatakan suka terhadap tekstur makanan yang disajikan setelah

dilakukan modifikasi daripada sebelum dilakukannya modifikasi. Hal ini dikarenakan tekstur makanan yang disajikan pada saat dilakukan modifikasi lebih beragam yaitu lunak, agak lunak, renyah, dan agak renyah. Sedangkan tekstur makanan sebelum modifikasi selalu dominan seperti halnya pada satu menu terdiri dari makanan yang mempunyai tekstur lunak semua. Tekstur makanan dapat mempengaruhi tampilan makanan yang akan disajikan sehingga berpengaruh terhadap daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan (Kurniah, 2010). Sedangkan menurut Agustina., dkk (2018) makanan yang bertekstur padat, keras maupun kental akan memberikan rangsangan lebih lambat terhadap indera perasa sehingga dapat berpengaruh pula terhadap daya terima seseorang.

e. Bentuk

Hasil uji *Wilcoxon Sign Test* terhadap bentuk makanan sebelum dan sesudah intervensi memiliki perbedaan yang signifikan ($p=0,001$), dapat diketahui bahwa rata-rata subjek penelitian menyatakan bahwa bentuk makanan setelah dilakukan modifikasi lebih menarik daripada sebelum dilakukannya modifikasi. Hal ini dikarenakan pada saat modifikasi terdapat perubahan cara pengolahan sehingga bentuk dari makanan yang disajikan juga berbeda. Selain itu, pada menu modifikasi terdapat penambahan buah sehingga bentuk makanan dalam satu menu lebih beragam. Berbeda dengan setelah modifikasi, bentuk makanan sebelum modifikasi kurang bervariasi. Menurut Elizabeth (2011) bentuk makanan yang menarik akan memberikan daya tarik tersendiri bagi setiap makanan yang disajikan sehingga dapat meningkatkan daya terima konsumen. Bentuk makanan dapat dinilai dari potongan bahan makanan,

kerapihan dalam memotong dan variasi bentuk makanan yang akan meningkatkan daya tarik terhadap penampilan makanan yang disajikan (Wayansari dkk., 2018).

f. Tampilan

Hasil uji *Wilcoxon Sign Test* terhadap tampilan makanan sebelum dan sesudah intervensi memiliki perbedaan yang signifikan ($p=0,001$), dapat diketahui bahwa rata-rata subjek penelitian menyatakan bahwa tampilan makanan setelah dilakukan modifikasi lebih menarik daripada sebelum dilakukannya modifikasi. Hal ini dikarenakan terdapat kombinasi warna

dan bentuk makanan yang beragam sehingga membuat tampilan dari makanan menjadi lebih menarik. Menurut Munawar (2011) tampilan makanan yang menarik dapat mempengaruhi nafsu makan seseorang. Tampilan makanan memiliki hubungan yang bermakna dengan daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan, jika tampilan makanan yang disajikan tidak menarik menyebabkan daya terima seseorang terhadap makanan yang disajikan menjadi rendah (Sunarya dkk., 2018).

Tabel 1. Karakteristik Subjek Penelitian

Kriteria	Jumlah	Presentase (%)
Jenis Kelamin		
Perempuan	42	48,8
Laki-laki	44	51,2
Usia (Mean±SD)	10,6 ± 1.1 tahun	

Tabel 2. Hasil Uji *Wilcoxon Sign Test* Daya Terima Siswa Terhadap Makan Siang yang Disajikan di Sekolah

Variabel	Negative Ranks			Positive ranks			Test Statistics		
	N	Mean rank	Sum of ranks	N	Mean rank	Sum of ranks	Ties	Z	p
Warna	2	11.00	22.00	83	43.77	3633.00	1	-7.938	0,001
Aroma	2	4.50	9.00	81	42.93	3477.00	3	-7.903	0,001
Rasa	2	24.75	49.50	82	42.93	3520.50	2	-7.769	0,001
Tekstur	2	5.50	11.00	76	40.39	3070.00	8	-7.641	0,001
Bentuk	2	11.25	22.50	80	42.26	3380.00	4	-7.782	0,001
Tampilan	1	9.00	9.00	82	42.40	3477.00	3	-7.899	0,001

Hasil uji beda signifikan : $p=0,05$

KESIMPULAN

Warna, aroma, rasa, tekstur, bentuk, dan tampilan makanan yang sudah dimodifikasi di SD Islam Tompokersan Lumajang memiliki daya terima yang lebih baik jika dibandingkan dengan sebelum dimodifikasi. Selain itu, warna, aroma, rasa, tekstur, bentuk, dan tampilan makan siang yang disajikan sebelum dan sesudah modifikasi

memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai $p=0,001$ ($<0,05$).

Hasil dari modifikasi siklus menu yang telah digunakan dalam penelitian akan dijadikan sebagai referensi menu pada pemberian makan siang kedepannya dengan tujuan untuk meminimalisir tingkat kebosanan siswa.

Modifikasi siklus menu sangat baik digunakan untuk referensi makan siang di sekolah. Peneliti selanjutnya, perlu melakukan penelitian lebih lanjut mengenai analisis biaya penyelenggaraan makan siang di sekolah serta melakukan perhitungan nilai gizi pada menu makan siang yang disajikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina. F. 2016. Hubungan Antara Daya Terima Makanan dengan Tingkat Kepuasan Pelayanan Gizi Pasien Hipertensi Di RSUP dr. Soradji Tirtonegoro Klaten. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Agustina. L. & Suzzana. P. 2018. Hubungan Antara Rasa Makanan dan Suhu Makanan dengan Sisa Makanan Lauk Hewani Pada Pasien Anak Di Ruang Rawat Inap RUMKITAL Dr. Ramelan Surabaya. Studi Penelitian Sub Departemen Gizi RSAL Dr. Ramelan Surabaya. DOI : 10.2473/amnt.v213.2018.245-253
- Amalia. L., O. P. Endro., dan M. Rizal. M. Damanik. 2012. Preferensi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Cijeruk Kabupaten Bogor. *Jurnal Gizi Pangan Volume 7 No 2 Hal 119-126* (diakses 6 Juli 2019)
- Avizena. R. N. 2018. *Analisis Pengelolaan dan Daya Terima Menu Makanan Pada Proses Penyelenggaraan Makan Siang di Di SD Islam Tompokersan Lumajang*. Skripsi. Universitas Negeri Malang.
- Damayanti. 2011. *Makanan Anak Usia Sekolah*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama
- Dewi. S. R., Adriani. M. 2017. Perbedaan Kepuasan Pasien Terhadap Makanan dengan Sistem Penyelenggaraan Outsourcing dan Swakelola Di RS Islan Jemursari Surabaya. Amerta Nutri 1/2019
- Elizabeth. L. 2011. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Haji Jakarta. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Irnani. H., dan T. Sinaga. 2017. Pengaruh Pendidikan Gizi terhadap Pengetahuan, Praktik Gizi Seimbang dan Status Gizi pada Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi Indonesia*.
- Ishida. H. 2015. Role of School Meal Service in Nutrition. *Jurnal Nutr Sci Vitaminol, 61, S20-S22, 2015*
- Istiany. A., dan Rusilanty. 2014. Gizi Terapan. Bandung. PT. Remaja Rosdakarya
- Kurniah. I. 2010. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Daya Terima Makan Siang Karyawan di RS Brawijaya Woman and Children Kebayoran Baru Jakarta Selatan. Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.

- Lumbatoruan. D. B. S. 2012. Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni Rumah Sakit Puri Cinere Depok. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Munawar, A. Ahmad. 2011. Hubungan Penampilan Makanan, Rasa Makanan, dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan (Lunak) Pasien Kelas 3 di RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung. Thesis. Universitas Indonesia.
- Riset Kesehatan Dasar (*Riskesdas*). 2018. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta.
- Rohana, Homsa Diyah. 2017. *Pengaruh Sistem Fullday School Terhadap Pembentukan Karakter Religius Siswa Kelas V Di SD Nasima Semarang*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Sunarya. I., Widyana. L. P. 2018. Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Swakelola dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ) Vol 1 No 2*.
- Wayansari, L., I. Z. Anwar., dan Z. Amri. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan*. Jakarta. Kementerian Kesehatan