



Description of the Acceptance Level of Free Nutritious Food (MBG) at SDN 50 Ternate City

(Deskripsi Tingkat Penerimaan Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SDN 50 Kota Ternate)

Fahmilusman ¹✉

¹ Program Studi Gizi, Fakultas Sains dan Kesehatan, Institut Sains dan Kependidikan Kie Raha Maluku Utara, Ternate, Indonesia.

✉ Email : fahmilusman17@gmail.com

Info Artikel : Artikel Penelitian Artikel Pengabdian Riview Artikel

Diterima : 21 Okt 2025, Disetujui : 22 Nov 2025, Publikasi On-Line : 24 Nov. 2025

Abstract

The Free Healthy Meals (MBG) program in elementary schools is an effort to improve the nutritional status and healthy eating habits of school-aged children. This study aims to describe students' acceptance of MBG at SD 50, Ternate City, based on their preferences and food waste. The study used a quantitative descriptive design involving 45 students as respondents. Acceptance data were obtained through visual observation of food waste, which was categorized as <20%, 20–40%, and >40%, then classified into two categories: like and dislike. The results showed that the majority of students left food waste in the low category (<20%), amounting to 32 students (71.1%). Based on the preference grouping, 32 students (71.1%) were categorized as like, while 13 students (28.9%) were categorized as dislike. These findings indicate that the acceptance of MBG among students at SD 50, Ternate City, is good. The results of this study can serve as a basis for school and program administrators to evaluate and develop menus to increase student acceptance of MBG.

🔑 **Keyword** : MBG; School; Liking Behavior.

I. PENDAHULUAN

Permasalahan gizi pada anak di Indonesia hingga kini masih menjadi tantangan besar yang bersifat kompleks dan saling berkaitan. Kondisi ini berdampak langsung pada pertumbuhan fisik, perkembangan kognitif, serta produktivitas generasi di masa mendatang. Berdasarkan Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) tahun 2023, tercatat 21,6% balita mengalami stunting, atau satu dari lima anak mengalami gangguan pertumbuhan kronis akibat kekurangan gizi jangka panjang. Meskipun terjadi penurunan dari 24,4% pada tahun 2021, laju penurunan tersebut masih belum cukup untuk mencapai target RPJMN 2024 sebesar 17,8%. Di sisi lain, prevalensi wasting

justru meningkat menjadi 7,1%, yang menunjukkan adanya masalah gizi akut yang dipengaruhi oleh ketahanan pangan keluarga, kemiskinan, hingga infeksi penyakit yang masih tinggi (SSGI, 2023).

Dalam upaya mengatasi permasalahan tersebut, sekolah menjadi salah satu lingkungan strategis yang dapat berkontribusi langsung terhadap pemenuhan gizi anak. Penyelenggaraan makan di sekolah merupakan bagian penting dari layanan pendidikan dasar yang idealnya mampu memenuhi sekitar 30% kebutuhan energi harian siswa. Keberhasilan layanan makan sekolah sangat dipengaruhi oleh daya terima makanan, karena penerimaan yang baik akan mendorong konsumsi aktual yang optimal (Sulistiyawati &

Hardinsyah, 2020). Untuk menilai daya terima, Tingginya tingkat daya terima tidak terlepas dari karakteristik organoleptik makanan, terutama penampilan, tekstur, warna, dan aroma yang merupakan faktor penting dalam menentukan kesediaan anak untuk mengonsumsi makanan. makanan (Herlambang, Latriyanto, & Ahmad, 2019). Siswa yang menghabiskan lebih dari 80% porsi makanan umumnya memiliki tingkat kesukaan yang baik terhadap makanan tersebut (Fitriani, 2020).

Pemerintah melalui program Makan Bergizi Gratis (MBG) yang dicanangkan dalam Visi-Misi Presiden dan Wakil Presiden 2024–2029 menekankan penyediaan makanan yang tidak hanya bergizi, tetapi juga aman, terjangkau, dan diterima oleh siswa. Program ini diperluas secara nasional sebagai strategi untuk meningkatkan kualitas gizi masyarakat, khususnya kelompok rentan di tingkat sekolah dasar.

Namun, tantangan yang sering ditemui dalam penyelenggaraan makan sekolah adalah ketidakmampuan siswa menghabiskan porsi makanan yang disediakan. Sisa makanan yang tinggi menunjukkan adanya kendala pada rasa, tampilan, porsi, atau variasi menu. Kondisi ini dapat menghambat pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi, yang pada akhirnya berdampak pada pertumbuhan dan status gizi anak (Azizah & Iqbal, 2020). Faktor eksternal seperti cita rasa, penampilan makanan, dan variasi menu, serta faktor internal seperti kebiasaan makan dan nafsu makan siswa, turut memengaruhi daya terima tersebut.

Tingkat kesukaan merupakan indikator penting yang menggambarkan kemampuan seseorang untuk menghabiskan makanan yang disajikan (Rudiati, 2010). Kesukaan dipengaruhi oleh persepsi terhadap kualitas makanan, baik dari segi rasa, tekstur, maupun penampilan. Pada anak usia sekolah, tingkat kesukaan sangat dipengaruhi oleh kegemaran pribadi, pengalaman makan sebelumnya, hingga preferensi rasa yang sering kali lebih dominan dibandingkan pertimbangan nilai gizi (Tyas, 2009). Oleh karena itu, melihat kesukaan siswa terhadap menu MBG melalui persentase sisa makanan dapat memberikan gambaran yang objektif mengenai penerimaan anak terhadap makanan yang disediakan.

Sisa makanan (food waste) sendiri merupakan indikator objektif dalam menilai keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi, termasuk sekolah. Sisa makanan yang rendah menunjukkan penerimaan makanan yang baik,

sedangkan sisa yang tinggi menandakan bahwa menu kurang sesuai dengan preferensi siswa atau terdapat kendala dalam penyajiannya (Pergiawati, 2020). Dengan demikian, evaluasi sisa makanan sangat penting dilakukan sebagai bentuk perbaikan berkelanjutan terhadap kualitas program MBG.

Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui tingkat daya terima Program Makanan Bergizi Gratis (MBG) pada siswa SD 50 Kota Ternate, khususnya dilihat dari tingkat kesukaan melalui kategori sisa makanan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar perbaikan menu, peningkatan kualitas penyelenggaraan MBG, serta mendukung upaya peningkatan status gizi dan kesehatan siswa sekolah dasar.

II. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan studi deskriptif kuantitatif yang bertujuan menggambarkan daya terima Makanan Bergizi Gratis (MBG) pada siswa SD 50 Kota Ternate. Penelitian dilaksanakan di sekolah tersebut selama periode pelaksanaan program MBG dengan pengumpulan data melalui satu kali observasi pada jam makan siang. Sampel berjumlah 45 siswa dari kelas 4–6 yang dipilih menggunakan teknik stratified random sampling agar tiap jenjang kelas terwakili. Kriteria inklusi meliputi siswa yang hadir, mengikuti program MBG, dan tidak memiliki kondisi medis atau alergi tertentu. Izin sekolah dan persetujuan orang tua diperoleh sebelum penelitian dilaksanakan. Variabel penelitian adalah daya terima MBG, yang diukur melalui persentase sisa makanan. Daya terima dikategorikan sebagai Suka bila sisa makanan <20% dan Tidak Suka bila sisa makanan ≥20%. Sisa makanan dicatat dalam tiga kategori: <20%, 20–40%, dan >40%. Instrumen penelitian terdiri dari lembar observasi sisa makanan, form identitas siswa, dan pedoman penilaian visual. Dua pengamat terlatih melakukan penilaian langsung setelah siswa selesai makan. Instrumen diuji coba untuk memastikan konsistensi antar-pengamat. Data dianalisis secara deskriptif menggunakan frekuensi dan persentase, dan diolah dengan Microsoft Excel atau SPSS. Seluruh prosedur penelitian mengikuti etika penelitian, termasuk informed consent dan kerahasiaan identitas siswa.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik responden

Gambaran karakteristik responden dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Kelas	Laki-laki (n)	Perempuan (n)	Total	%
Kelas 4	8	7	15	33,3
Kelas 5	7	8	15	33,3
Kelas 6	6	9	15	33,3
Total	21	24	45	100

Data Primer

Berdasarkan Tabel Karakteristik Responden, jumlah peserta penelitian terdiri dari 45 siswa yang mengikuti program Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SD 50 Kota Ternate. Seluruh responden berasal dari tiga tingkat kelas, yaitu kelas 4, kelas 5, dan kelas 6, dengan distribusi yang sama pada setiap tingkatan. Masing-masing kelas diwakili oleh 15 siswa atau 33,3% dari total responden.

Distribusi Sisa Makanan

Gambaran distribusi sisa makanan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Distribusi sisa makanan

Kategori Sisa Makanan	Frekuensi	Persentase
<20% (Rendah)	32	71,1%
20–40% (Sedang)	9	20%
>40% (Tinggi)	4	8,9%

Data primer

Berdasarkan table 2. distribusi sisa makanan, sebagian besar siswa menunjukkan tingkat daya terima yang baik terhadap Makanan Bergizi Gratis (MBG) yang diberikan. Hal ini terlihat dari kategori sisa makanan <20% yang mendominasi dengan jumlah 32 siswa (71,1%). Persentase ini menunjukkan bahwa mayoritas siswa menghabiskan hampir seluruh porsi makanan, sehingga dapat disimpulkan bahwa makanan yang disajikan sesuai dengan preferensi mereka.

Sebanyak 9 siswa (20%) berada pada kategori 20–40%, yang mengindikasikan tingkat sisa makanan sedang. Kelompok ini menunjukkan bahwa meskipun makanan dikonsumsi, terdapat sebagian porsi yang tidak dihabiskan. Hal ini dapat

disebabkan oleh faktor seperti ukuran porsi yang terlalu besar, rasa makanan yang kurang sesuai, atau kondisi fisik siswa saat makan.

Sementara itu, hanya 4 siswa (8,9%) yang berada pada kategori sisa makanan >40%, yang mencerminkan tingkat daya terima rendah. Persentase ini cukup kecil, sehingga menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil siswa yang tidak menyukai atau tidak mampu menghabiskan makanan mereka.

Secara keseluruhan, hasil ini menegaskan bahwa daya terima program MBG di SD 50 Kota Ternate berada pada kategori baik, ditunjukkan oleh tingginya proporsi siswa yang meninggalkan sisa makanan sangat sedikit. Temuan ini penting sebagai dasar evaluasi untuk memastikan bahwa kualitas, variasi, dan cita rasa menu tetap dipertahankan guna mendukung pencapaian tujuan program.

Distribusi Tingkat kesukaan

Gambaran tingkat kesukaan dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Distribusi tingkat kesukaan

Tingkat Kesukaan	Frekuensi	Persentase
Suka	32	71,1%
Tidak Suka	13	28,9%

Berdasarkan Table 3 tingkat kesukaan, mayoritas siswa menunjukkan respons positif terhadap Makanan Bergizi Gratis (MBG) yang disajikan. Sebanyak 32 siswa (71,1%) termasuk dalam kategori Suka, yang berarti mereka meninggalkan sisa makanan kurang dari 20%. Tingginya proporsi kategori ini menunjukkan bahwa sebagian besar siswa menerima makanan dengan baik dan menyukai rasa maupun penyajiannya. Hal ini sekaligus mengindikasikan bahwa menu yang disediakan sesuai dengan preferensi sebagian besar anak.

Sementara itu, terdapat 13 siswa (28,9%) yang masuk dalam kategori Tidak Suka, ditandai dengan sisa makanan $\geq 20\%$. Meskipun tidak terlalu besar, kelompok ini tetap penting untuk diperhatikan karena menunjukkan adanya sebagian siswa yang belum dapat menerima menu yang disajikan secara optimal. Faktor yang mungkin berpengaruh meliputi jenis bahan makanan, cita rasa, tekstur, atau porsi yang dianggap terlalu banyak.

Secara keseluruhan, hasil ini menegaskan bahwa tingkat kesukaan siswa terhadap MBG berada pada kategori baik, dengan lebih dari dua pertiga responden menyukai makanan yang

diberikan. Temuan ini dapat menjadi dasar bagi sekolah untuk mempertahankan mutu menu serta mengevaluasi aspek-aspek yang menyebabkan sebagian siswa kurang menyukai sajian tertentu.

Pembahasan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat daya terima siswa terhadap Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SD 50 Kota Ternate berada pada kategori baik. Hal ini tercermin dari tingginya persentase siswa dengan sisa makanan <20%, yaitu 71,1%, yang mengindikasikan bahwa sebagian besar siswa menghabiskan hampir seluruh porsi makanan yang disediakan.

Kategori sisa makanan 20–40% ditemukan pada 20% siswa, menunjukkan tingkat daya terima sedang. Kelompok ini mungkin dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti rasa yang kurang cocok, tekstur makanan tertentu, atau ukuran porsi yang terlalu besar bagi sebagian anak. Faktor-faktor ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa cita rasa, porsi, dan penyajian merupakan determinan utama daya terima makanan pada anak sekolah. Tingkat penerimaan suatu makanan atau bahan terutama ditentukan oleh rasanya. Jika masakannya tidak enak rasanya, orang tidak akan menerimanya meskipun warna dan aromanya bagus (Cicilia, 2021). Daya terima juga ditentukan oleh penciuman. Empat bau dasar yang sering terdeteksi oleh hidung atau otak: tengik, terbakar, asam, dan aromatik. (Munifa & Dhini, 2020)

Daya terima atau preferensi makanan dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Uji daya terima menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkan. Dari penelitian ini kita dapat mengetahui apakah suatu komoditi dapat diterima oleh anak. Suatu komoditi walaupun memiliki kandungan gizi yang banyak, akan tetapi jika tidak disukai dan tidak diterima, makanan tersebut tetap saja tidak memiliki nilai (Yunita et al, 2014). Hasil penelitian Sari et al, 2014 dengan judul Hubungan Daya Terima Makanan Dengan Status Gizi Anak di Panti Asuhan Darunajah Semarang menunjukkan bahwa ada hubungan bermakna antara daya terima makanan dengan status gizi anak (p value <0,005). Terdapat hubungan negatif antara daya terima dengan status gizi artinya jika daya terima rendah maka status gizi akan menurun.

Tingkat kesukaan biasanya ditentukan oleh rasa. Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Cita rasa dalam suatu makanan dipengaruhi oleh tiga faktor yaitu bau, rasa dan rangsangan

mulut (panas dan dingin) (Lamusu, 2018). Daya terima terhadap makanan yang disajikan dipengaruhi oleh cita rasa makanan. Aspek utama dalam cita rasa makanan meliputi dua hal yaitu penampilan yang terdiri atas besar, porsi, warna penyajian, dan bentuk makanan saat dihidangkan dan rasa makanan yang terdiri atas aroma, bumbu, kematangan, dan tekstur saat dimakan. Aspek penampilan dan rasa makanan sama pentingnya untuk diperhatikan supaya menghasilkan makanan yang memuaskan. Komponen-komponen yang berperan dalam menentukan rasa makanan antara lain aroma, bumbu dan penyedap, keempukan, kerenyahan, tingkat kematangan, serta temperatur makanan (Herlambang, Lastriyanto, & Ahmad, 2019).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesukaan siswa terhadap Makanan Bergizi Gratis (MBG) berada pada kategori baik. Sebanyak 32 siswa (71,1%) berada pada kategori Suka, yang berarti mereka meninggalkan sisa makanan kurang dari 20%. Tingginya jumlah pada kategori ini menandakan bahwa mayoritas siswa menerima makanan dengan baik, baik dari segi rasa, tampilan, maupun kesesuaian dengan preferensi anak sekolah dasar. Daya terima yang tinggi ini merupakan salah satu indikator keberhasilan program makan siang, karena menunjukkan bahwa makanan tidak hanya bergizi tetapi juga disukai oleh sasaran program.

Sementara itu, terdapat 13 siswa (28,9%) yang masuk dalam kategori Tidak Suka, ditandai dengan sisa makanan $\geq 20\%$. Presentase ini memang lebih kecil dibandingkan siswa yang menyukai makanan, namun tetap penting untuk diperhatikan. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi ketidakpuasan meliputi jenis bahan makanan tertentu yang kurang familiar, cita rasa yang tidak sesuai preferensi anak, atau variasi menu yang belum optimal. Anak usia sekolah dikenal memiliki preferensi rasa yang kuat, sehingga sedikit perubahan pada rasa atau tekstur dapat mempengaruhi penerimaan makanan.

Tingkat kesukaan yang mencapai lebih dari 70% ini menunjukkan bahwa menu MBG yang disajikan sudah berada pada arah yang tepat. Namun, upaya evaluasi tetap diperlukan untuk mengidentifikasi penyebab ketidaksukaan pada sebagian siswa. Masukan siswa mengenai menu yang mereka sukai atau tidak sukai dapat menjadi bahan utama dalam memperbaiki dan menyempurnakan penyajian MBG di masa yang akan datang. Dengan demikian, tingkat kesukaan dapat terus meningkat, sehingga tujuan program

untuk mendukung pemenuhan gizi dan konsentrasi belajar dapat tercapai secara optimal.

Anak-anak cenderung mengkategorikan makanan dengan pernyataan suka dan tidak suka. Sayuran merupakan makanan yang kurang disukai anak-anak. Berbagai macam rasa, warna, aroma dan bentuk yang terdapat pada sayuran tersebut yang dapat mengakibatkan anak kurang menyukainya. Berbagai macam jenis makanan yang dikonsumsi pada usia prasekolah umumnya makanan yang tinggi karbohidrat, berlemak, berasa manis dan mudah dikunyah seperti roti, kue, makanan awetan, es krim, permen dan minuman manis.

Menurut Proverawati & Rahmawati (2016), keluarga memiliki peran penting dalam mewujudkan kebiasaan makan sayur dan buah antara lain melalui kegiatan menyediakan sayur dan buah setiap hari di rumah, memperkenalkan sejak dini kepada anak kebiasaan makan sayur dan buah pagi, siang dan malam, dan memanfaatkan setiap kesempatan di rumah untuk mengingatkan tentang pentingnya makan sayur dan buah.

IV. PENUTUP

Penelitian mengenai daya terima Makanan Bergizi Gratis (MBG) di SD 50 Kota Ternate menunjukkan bahwa secara keseluruhan tingkat penerimaan siswa terhadap makanan berada pada kategori baik. Hal ini terlihat dari tingginya persentase sisa makanan <20% sebesar 71,1%, yang mencerminkan bahwa sebagian besar siswa mengonsumsi hampir seluruh porsi makanan yang diberikan. Tingkat kesukaan siswa juga sejalan dengan temuan tersebut, di mana 71,1% siswa menyatakan "Suka" terhadap makanan MBG. Hasil ini menunjukkan bahwa menu yang disajikan telah sesuai dengan preferensi sebagian besar anak sekolah dasar, baik dari segi rasa, tampilan, maupun tekstur.

Faktor internal anak seperti kebiasaan makan, preferensi rasa kuat, dan ketidakterbukaan terhadap jenis makanan tertentu, termasuk sayuran, juga turut memengaruhi tingkat penerimaan makanan. Dengan demikian, meskipun daya terima MBG sudah tergolong baik, peningkatan kualitas menu tetap diperlukan. Upaya perbaikan dapat mencakup variasi menu yang lebih menarik, peningkatan cita rasa, penyajian yang lebih sesuai dengan preferensi anak, serta edukasi gizi di sekolah dan rumah untuk memperkenalkan berbagai jenis makanan sehat sejak dini.

Peningkatan keterlibatan keluarga juga penting untuk menumbuhkan kebiasaan makan sehat, terutama konsumsi sayur dan buah. Dengan perbaikan berkelanjutan, program MBG diharapkan dapat semakin efektif dalam memenuhi kebutuhan gizi anak dan mendukung peningkatan konsentrasi serta prestasi belajar mereka.

Evaluasi berkelanjutan perlu dilakukan untuk mengidentifikasi menu atau komponen makanan yang kurang disukai, sekaligus memberikan data akurat mengenai pola konsumsi siswa. Melalui pemantauan sisa makanan, umpan balik siswa, serta observasi langsung dan melakukan perbaikan pada jenis menu, cara pengolahan, maupun metode penyajian.

Diharapkan untuk penelitian selanjutnya dapat menambahkan variabel seperti faktor-faktor yang mempengaruhi dan menghubungkannya dengan status gizi.

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N., & Iqbal, M. (2020). *Faktor-faktor yang mempengaruhi daya terima makanan pada anak sekolah*. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 12(2), 45–52.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2023). *Survei Status Gizi Indonesia (SSGI) 2023*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Cicilia, S. B. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. *Prosiding Saintek*, 612-621.
- Fitriani, L. (2020). *Hubungan tingkat kesukaan dengan sisa makanan pada penyelenggaraan makanan sekolah*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 33–40.
- Herlambang, F. P., Latriyanto, A. & Ahmad, A. M. Karakteristik Fisik dan Uji Organoleptik Produk Bakso Tepung Singkong Sebagai Substitusi Tepung tapioka. *J. Keteknikan Pertan. Trop. dan Biosist.* 7, 253–258 (2019). <https://doi.org/10.31186/bpt.4.2.176-187>
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Munifa, M., & Dhini, D. (2020). Analisis daya terima terhadap variasi menu makanan lengkap pada anak usia 1–6 tahun. *Jurnal Forum Kesehatan: Media Publikasi Kesehatan Ilmiah*, 10(2), 1–7. p-ISSN 2087-9105, e-ISSN 2715-2464.

- Prabowo, S., & Gibran, R. (2023). *Visi, Misi, dan Program Calon Presiden dan Wakil Presiden 2024–2029*. Tim Kampanye Nasional.
- Pergiwati, A. M. (2020). *Pengaruh penyajian makan siang dalam bentuk karakter animasi ala bento terhadap daya terima dan asupan gizi pada anak prasekolah*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, 2, 17–24.
- Sulistiyawati, N., & Hardinsyah. (2020). *Penyelenggaraan makanan institusi dan kebutuhan gizi anak sekolah*. Jurnal Gizi dan Pangan, 15(1), 21–30.
- Yunita, O., S. Saifuddin & U. Najamudin. 2014. Analisis daya terima bubur bekatul instan pada anak obesitas usia sekolah dasar di Makassar tahun 2014. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanudin. Hal. 1-10.



Copyright© 2025. Fahmilusman



Google
Scholar



GARUDA
GARA KUBUKAN DIGITAL



Crossref
doi