

HUBUNGAN SISA MAKANAN KATERING SEKOLAH DENGAN STATUS GIZI SISWA SEKOLAH DASAR USIA 10-12 TAHUN DI SD MASJID SYUHADA

Jasmine Nurnajmah Aulia¹, Ika Ratna Palupi², Marina Hardiyanti²

ABSTRAK

Latar belakang: Usia 10-12 tahun merupakan salah satu fase krusial dalam membentuk pertumbuhan dan perkembangan yang optimal, dibuktikan dengan kebutuhan gizi yang lebih tinggi dibandingkan dengan orang dewasa pada umumnya. Pemenuhan gizi yang optimal tidak hanya berasal dari lingkungan rumah atau keluarga, melainkan juga di sekolah, seperti penyelenggaraan makanan yang optimal. Namun, tingginya sisa makanan yang dihasilkan dari penyelenggaraan makanan di sekolah menunjukkan adanya ketidaksesuaian dengan peran utama adanya penyelenggaraan makanan di sekolah.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan sisa makanan katering sekolah dengan status gizi siswa sekolah dasar usia 10-12 tahun di SD Masjid Syuhada.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian observasional analitik dengan melakukan pendekatan kuantitatif dan desain penelitian *cross sectional*. Pengumpulan data dilakukan menggunakan metode *visual comstock* selama 5 hari kepada 55 siswa SD Masjid Syuhada usia 10-12 tahun. Analisis uji statistik yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji korelasi *Spearman*.

Hasil penelitian: Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata sisa makanan siswa SD Masjid Syuhada tergolong rendah, yaitu sisa makanan pokok sebesar 17,22%, sisa lauk hewani sebesar 13,51%, dan sisa lauk nabati sebesar 19,51%. Dari seluruh siswa yang mengikuti penelitian ini, sebagian siswa berstatus gizi baik atau normal, yaitu sebesar 60%. Hasil uji korelasi *Spearman* menunjukkan terdapat hubungan negatif yang tidak bermakna antara sisa makanan pokok ($p = 0,058$) dan lauk nabati ($p = 0,035$) dengan status gizi siswa. Namun, terdapat hubungan negatif yang bermakna antara sisa lauk hewani dengan status gizi siswa ($p = 0,653$).

Kesimpulan: Terdapat hubungan negatif yang signifikan antara sisa lauk hewani dengan status gizi siswa. Tidak terdapat hubungan yang signifikan antara sisa makanan pokok dan sisa lauk nabati dengan status gizi siswa.

Kata kunci: Asupan energi dan protein, penyelenggaraan makanan, sisa makanan, status gizi, *visual comstock*

¹Mahasiswa Program Studi S1 Gizi Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada

²Departemen Gizi Kesehatan Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat, dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada

RELATIONSHIP BETWEEN PLATE WASTE FROM SCHOOL CATERING AND NUTRITIONAL STATUS OF ELEMENTARY SCHOOL STUDENT AGED 10-12 YEARS AT THE MASJID SYUHADA ELEMENTARY SCHOOL

Jasmine Nurnajmah Aulia¹, Ika Ratna Palupi², Marina Hardiyanti²

ABSTRACT

Background: Ages 10-12 are a crucial phase in shaping optimal growth and development, as evidenced by higher nutritional needs compared to those of the general adult population. Optimal nutritional fulfillment does not only come from the home or family environment, but also from school, such as through a school feeding program. However, the high amount of plate waste from school feeding indicates a mismatch with the main purpose of the school feeding program.

Objective: This study aims to determine the relationship between plate waste from school catering and the nutritional status of elementary school students aged 10-12 years at the Masjid Syuhada Elementary School.

Methods: This study was an observational analytic study using a quantitative approach and a cross sectional design. The visual comstock method was used to obtain data from 55 fourth-through sixth-grade kids over 5 days. The statistical test analysis used in this study was the Spearman correlation test.

Results: The study results showed that the average food waste of respondents was relatively low, with staple food waste at 17.22%, animal-based side dish waste at 13.51%, and plant-based side dish waste at 19.51%. Among all the respondents who participated in this study, the majority had good or normal nutritional status, accounting for 60%. The Spearman correlation test showed a non-significant negative relationship between staple food waste ($p = 0.058$) and plant-based side dish waste ($p = 0.035$) with respondents' nutritional status. However, there was a significant negative relationship between animal-based side dish waste and respondents' nutritional status ($p = 0.653$).

Conclusion: A significant negative relationship exists between animal-based side dish waste and the nutritional status of students aged 10-12 years at the Masjid Syuhada Elementary School. There is no relationship between staple food waste and plant-based side dish waste with students' nutritional status.

Keywords: Energy and protein intake, food service, nutritional status, plate waste, visual comstock

¹Undergraduate Student of Nutrition, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Universitas Gadjah Mada

²Department of Nutrition and Health, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Universitas Gadjah Mada