

HUBUNGAN VARIASI MENU DENGAN SISA MAKANAN DI ASRAMA UPTD KAMPUNG ANAK NEGERI SURABAYA

ABSTRAK

Latar Belakang, Sisa makanan merupakan volume atau persentase makanan yang tidak habis termakan dan dibuang sebagai sampah, serta dapat digunakan untuk mengukur efektivitas dan efisiensi menu. Sisa makanan dapat terjadi karena faktor internal dan faktor eksternal. Variasi menu termasuk dalam salah satu faktor eksternal terjadinya sisa makanan. Menu yang disajikan sama secara berulang akan menimbulkan rasa bosan sehingga konsumen kehilangan selera dan tidak menghabiskan makanannya.

Tujuan Penelitian, ini adalah untuk mengetahui hubungan variasi menu dengan sisa makanan di asrama UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya.

Metode Penelitian, ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan desain penelitian *cross sectional study*. Sampel penelitian adalah 30 anak yang tinggal di Asrama UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya. Data variasi menu diperoleh dari jumlah rata-rata skor pada pertanyaan di kuesioner berdasarkan dengan Khotimah (2016). Data sisa makanan diperoleh dari rata-rata hasil penimbangan setiap jenis bahan makanan. Analisis statistik menggunakan uji Spearman.

Hasil Penelitian, (1) penilaian variasi menu di asrama UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya 73,3% menilai menu yang disajikan kurang bervariasi sedangkan 26,7% menilai menu yang disajikan bervariasi. (2) sisa makanan di asrama UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya 70% pada kategori kurang baik dan 30% pada kategori baik.

Kesimpulan, ada hubungan yang bermakna antara variasi menu dengan sisa makanan di asrama UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya dengan nilai *p-value* $0,018 < \alpha 0,05$. Perlu ditingkatkan variasi menu yang digunakan agar sisa makanan dapat berkurang.

Kata Kunci : variasi menu, sisa makanan

**THE CORRELATION BETWEEN MENU VARIATIONS AND FOOD
WASTE IN DORMITORY OF UPTD KAMPUNG ANAK NEGERI
SURABAYA**

ABSTRACT

Background, Food waste is the volume or percentage of food that is not consumed and disposed as a waste, and can be used to measure the effectiveness and efficiency of the menu. Food waste can occur due to internal factors and external factors. Menu variations is one of the external factors in the occurrence of food waste. Menu that is served the same thing over and over again will cause boredom so that consumers lose their appetite and do not finish their food.

Research Purpose, of this study is to determine the correlation between menu variations and food waste in the dormitory of UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya.

Method, uses quantitative research with cross sectional study design. The research sample was 30 children who lived in the dormitory of UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya. Menu variations data was obtained from the average number of scores on the questions in the questionnaire based on Khotimah (2016). Food waste data was obtained from the average results of food weighing each type of food. Statistical analysis using the Spearman test.

Results, (1) assessment of menu variations in the dormitory of UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya, 73.3% considered that the menu served was less varied, while 26.7% considered the menu served varied. (2) food waste in the dormitory of UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya 70% in the poor category and 30% in the good category.

Conclusion, there is a significant correlation between menu variations and food waste in the dormitory of UPTD Kampung Anak Negeri Surabaya with a p-value of $0.018 < \alpha 0.0$. It is necessary to increase the menu variations used so that food waste can be reduced.

Keywords : menu variations, food waste