

**GAMBARAN KUALITAS PELAYANAN MAKANAN, DAYA TERIMA  
DAN SISA MAKANAN PADA SISTEM PENYELENGGARAAN  
MAKANAN DI SD ISLAM MIFTAHUL HUDA PLOSOKANDANG  
KABUPATEN TULUNGAGUNG**

**Oleh:**

*Sinta Churin 'Aina*

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Pelayanan makanan yang berkualitas diperlukan untuk memenuhi kebutuhan dan tuntutan konsumen penyelenggaraan makanan. Perencanaan menu dibuat agar konsumen tidak bosan, akan tetapi terkadang konsumen kurang bisa menerima variasi menu yang diberikan sehingga menyebabkan adanya sisa pada makanan, yang berarti kurangnya daya terima konsumen terhadap penyelenggaraan makanan. **Tujuan:** Mengetahui gambaran kualitas pelayanan makanan, daya terima dan sisa makanan pada sistem penyelenggaraan makanan di SD Islam Miftahul Huda Plosokandang Kabupaten Tulungagung. **Metode:** Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif dengan desain penelitian *cross sectional*. **Hasil:** Hasil penelitian kualitas pelayanan makanan terbanyak dengan kategori baik sebanyak 33 responden (97%), daya terima makanan terbanyak dengan kategori baik sebanyak 33 responden (97%), sisa makanan terbanyak dengan kategori baik sebanyak 30 responden (88%). **Kesimpulan:** Kesimpulan dari penelitian ini adalah baik dari kualitas pelayanan makanan, daya terima dan sisa makanan pada sistem penyelenggaraan makanan di SD Islam Miftahul Huda memiliki kategori baik. **Saran:** Penelitian ini diharapkan menjadi motivasi bagi pihak penyelenggara makanan untuk mempertahankan kualitas pelayanan makanan dan daya terima makanan. Serta sedikit perbaikan untuk menambah ruang makan dan variasi menu yang disajikan dan agar meningkatkan kualitas penyelenggaraan secara keseluruhan

Kata kunci: kualitas pelayanan makanan, daya terima dan sisa makanan

**DESCRIPTION OF FOOD SERVING QUALITY, ACCEPTABILITY AND  
FOOD WASTE IN THE FOOD MANAGEMENT SYSTEM AT MIFTAHUL  
HUDA ISLAMIC ELEMENTARY SCHOOL PLOSOKANDANG  
TULUNGAGUNG DISTRICT**

**By:**

**Sinta Churin 'Aina**

**ABSTACK**

**Background:** *Quality food service is required to meet the needs and demands of consumers of food services. Menu planning is made so that consumers are not bored, but sometimes consumers are less able to accept the variety of menus provided, causing food waste, which means a lack of consumer acceptance of food delivery.* **Purpose:** *Knowing the description of food service quality, acceptability and food waste in the food delivery system at Miftahul Huda Plosokandang Islamic Elementary School, Tulungagung Regency.* **Methods:** *This research is a type of descriptive research with a cross sectional research design.* **Results:** *The results of the research on the quality of food service were mostly in the good category as many as 33 respondents (97%), the acceptability of food was mostly in the good category as many as 33 respondents (97%), the remaining food was mostly in the good category as many as 30 respondents (88%).* **Conclusion:** *The conclusion of this study is that both the quality of food service, acceptability and food waste in the food organization system at Miftahul Huda Islamic Elementary School have a good category.* **Suggestion:** *This study is expected to be a motivation for food organizers to maintain the quality of food service and food acceptability. As well as a little improvement to increase the dining room and the variety of menus served and to improve the overall quality of organization.*

*Keywords: food service quality, acceptability and food waste*