

**ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI *FOOD WASTE* DI
PONDOK PESANTREN NURUL IMAN KOTA BANDUNG**



SKRIPSI

diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh
gelar Sarjana Gizi

Oleh:

Mutiara Meidina Putri

NIM 2100720

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS PENDIDIKAN OLAHRAGA DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2025**

**ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI *FOOD WASTE* DI
PONDOK PESANTREN NURUL IMAN KOTA BANDUNG**

Oleh

Mutiara Meidina Putri

NIM. 2100720

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Gizi pada Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan

© Mutiara Meidina Putri 2025

Universitas Pendidikan Indonesia

Juli 2025

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis

MUTIARA MEIDINA PUTRI
ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI *FOOD WASTE* DI
PONDOK PESANTREN NURUL IMAN KOTA BANDUNG

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Widya Astuti, S.Gz., M.Si
NIPT. 920200419930102201

Pembimbing II



Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si
NIPT. 920200419891208201

Mengetahui,
Ketua Program Studi Gizi



Widya Astuti, S.Gz., M.Si
NIPT. 920200419930102201

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI DAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Mutiara Meidina Putri

NIM : 2100720

Program Studi : S1 Gizi

Judul Karya : Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi *Food Waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, 10 Juli 2025

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Mutiara Meidina Putri', with a stylized flourish at the end.

Mutiara Meidina Putri

NIM. 200720

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi *Food Waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung” sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Gizi, Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan, Universitas Pendidikan Indonesia. Penyusunan skripsi ini tentu tidak lepas dari bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada:

1. Bapak Prof. Agus Rusdiana, S. Pd., M.A., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan, Universitas Pendidikan Indonesia atas arahannya selama menjalani proses akademik.
2. Ibu Widya Astuti, S.Gz., M.Si. selaku Ketua Program Studi Gizi, yang telah memfasilitasi dan mendukung kelancaran studi penulis.
3. Ibu Widya Astuti, S.Gz., M.Si., dan Ibu Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si. dan selaku dosen pembimbing skripsi, atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang diberikan selama penyusunan skripsi ini.
4. Ibu Dosen Penguji Isti Kumalasari, S.Gz., M.KM. yang telah memberikan masukan dan saran yang sangat berarti dalam penyempurnaan skripsi ini.
5. Seluruh dosen dan staf akademik Program Studi Gizi, atas ilmu dan pelayanan selama penulis menempuh pendidikan.
6. Pondok Pesantren Nurul Iman yang telah memberikan izin, dukungan, dan fasilitas sebagai tempat pelaksanaan penelitian, sehingga proses pengumpulan data dapat berjalan dengan lancar.
7. Seluruh responden yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan informasi yang berharga dalam penelitian ini.

8. Orang tua tercinta Bapak Mulyadi dan Mamah Imas Sumiyati, yang selalu mendoakan, mendukung secara moril maupun materiil, serta menjadi sumber semangat utama dalam menyelesaikan studi ini
9. Sahabat-sahabat dan rekan seperjuangan, khususnya teman-teman Gizi Angkatan 2021 atas kebersamaan, kerja sama, dan saling menyemangati selama masa perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.
10. Pihak-pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam berbagai bentuk.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa yang akan datang. Akhir kata, semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menjadi kontribusi ilmiah yang bermanfaat bagi semua pihak

Bandung, 10 Juli 2025

Penulis

ABSTRAK

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI *FOOD WASTE* DI PONDOK PESANTREN NURUL IMAN KOTA BANDUNG

Mutiara Meidina Putri
2100720

Latar belakang: *Food waste* merupakan salah satu masalah gizi dan lingkungan yang perlu diperhatikan, terutama di institusi besar seperti pondok pesantren. **Tujuan:** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang memengaruhi *food waste* di Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung. **Metode:** Penelitian ini menggunakan *mixed method* dengan desain *concurrent triangulation*. Sampel penelitian terdiri dari 83 santri untuk data kuantitatif dan 3 informan kunci untuk data kualitatif. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, kuesioner, dan *food recall* 24 jam. Analisis data kuantitatif dilakukan secara deskriptif dan inferensial, sedangkan data kualitatif dianalisis deskriptif. **Hasil:** Hasil penelitian menunjukkan sebagian besar (58%) santri menghasilkan *food waste* kategori rendah dengan dengan waktu makan sore menyumbang lebih banyak sisa dibanding waktu pagi. Menu yang banyak disisakan yaitu nasi, sayur, dan tempe mendoan. Faktor dominan penyebab *food waste* adalah jenis kelamin (santri putri lebih banyak menyisakan makanan) dan suhu makanan (suhu tidak sesuai menurunkan daya terima). Data kualitatif mendukung hasil ini dengan mengungkap rendahnya variasi menu dan kejenuhan santri. Sistem penyelenggaraan makanan berjalan cukup baik melalui swakelola, namun masih terdapat kelemahan seperti belum diterapkannya sistem FIFO, pemeriksaan mutu bahan tidak konsisten, dan kendala keuangan akibat iuran yang belum lunas. **Kesimpulan:** Perlu peningkatan manajemen pangan dan pelibatan santri dalam perencanaan menu sebagai strategi berkelanjutan untuk mengurangi *food waste*.

Kata kunci: *food waste*, penyelenggaraan makanan, pesantren, santri

ABSTRACT

ANALYSIS OF FACTORS INFLUENCING FOOD WASTE AT NURUL IMAN ISLAMIC BOARDING SCHOOL BANDUNG CITY

Mutiara Meidina Putri
2100720

Background: Food waste is one of the nutritional and environmental problems that requires serious attention, especially in large institutions such as Islamic boarding schools. **Objective:** This study aims to analyze the factors influencing food waste at Nurul Iman Islamic Boarding School, Bandung City. **Methods:** The research used a mixed-method approach with a concurrent triangulation design. The sample consisted of 83 students for quantitative data and 36 key informants for qualitative data. Data were collected through observation, interviews, questionnaires, and 24-hour food recall. Quantitative data were analyzed descriptively and inferentially, while qualitative data were analyzed descriptively. **Results:** The findings showed that the majority (58%) of students produced low-category food waste, with the evening mealtime contributing more leftovers than the morning. The most commonly wasted food items were rice, vegetables, and tempe mendoan. The dominant factors contributing to food waste were gender (female students tended to leave more food) and food temperature (inappropriate temperature reduced acceptability). The qualitative data supported these findings by revealing a lack of menu variety and student boredom. The food service system operated fairly well through self-management, but some weaknesses remained, such as the absence of a FIFO system, inconsistent quality checks on ingredients, and financial constraints due to unpaid student fees. **Conclusion:** It is necessary to improve food management and involve students in menu planning as a sustainable strategy to reduce food waste.

Keywords: food waste, food service, islamic boarding school, students

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR SINGKATAN	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Praktis	4
1.4.2 Manfaat Teoritis	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 <i>Food Waste</i>	6
2.1.1 Definisi <i>Food Waste</i>	6
2.1.2 Faktor Penyebab <i>Food Waste</i>	7
2.1.3 Dampak <i>Food Waste</i>	9
2.1.4 Pencegahan <i>Food Waste</i>	10
2.2 Tingkat Kesukaan	11
2.2.1 Definisi Tingkat Kesukaan	11
2.2.2 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Tingkat Kesukaan	12
2.2.3 Uji Hedonik	13

2.3 Asupan Makan Remaja	13
2.4 Sistem Penyelenggaraan Makanan	14
2.4.1 Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan Terhadap <i>Food Waste</i>	15
2.5 Pondok Pesantren	15
2.5.1 Definisi Pondok Pesantren.....	15
2.5.2 Tipe Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren	16
2.4 Penelitian Terdahulu.....	19
2.5 Kerangka Teori.....	23
2.6 Kerangka Konsep	24
2.7 Definisi Konseptual	24
2.8 Definisi Operasional.....	28
2.9 Hipotesis	30
BAB III METODE PENELITIAN.....	32
3.1 Desain Penelitian	32
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian	33
3.3.1 Sampel Kualitatif	33
3.3.2 Sampel Kuantitatif	33
3.4 Teknik Pengumpulan Data	35
3.4.1 Teknik Pengumpulan Data Kualitatif	35
3.5 Prosedur Analisis Data	37
3.5.1 Analisis Data Kualitatif	37
3.5.2 Analisis Data Kuantitatif	39
3.6 Isu Etik	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	43
4.1 Gambaran Pondok Pesantren Nurul Iman Kota Bandung.....	43
4.2 Hasil Analisis Kualitatif	44
4.2.1 Karakteristik Informan.....	44
4.2.2 Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Nurul Iman	45
4.2.2.1 Hasil Observasi	46
4.2.2.2 Hasil <i>In-depth Interview</i>	51

4.3 Hasil Penelitian Kuantitatif	62
4.3.1 Hasil Analisis Univariat.....	62
4.3.2 Hasil Analisis Bivariat	67
4.3.3 Hasil Analisis Multivariat	69
4.4 Pembahasan	73
4.4.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Nurul Iman	73
4.4.2 Gambaran <i>Food Waste</i> di Pondok Pesantren Nurul Iman	87
4.4.3 Pengaruh Jenis Kelamin Terhadap <i>Food Waste</i>	89
4.4.4 Pengaruh Uang Saku Terhadap <i>Food Waste</i>	90
4.4.5 Pengaruh Tingkat Kesukaan Makanan Terhadap <i>Food Waste</i>	91
4.4.6 Pengaruh Asupan Makanan Terhadap <i>Food Waste</i>	97
4.4.7 Faktor Penyebab Utama <i>Food Waste</i>	99
4.5 Keterbatasan Penelitian	101
BAB V SIMPULAN SARAN.....	102
5.1 Kesimpulan.....	102
5.2 Saran	102
DAFTAR PUSTAKA	104
LAMPIRAN	118

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu	20
Tabel 2. 2 Definisi Konseptual.....	24
Tabel 2. 3 Definisi Operasional	28
Tabel 3. 1 Tahapan <i>Coding</i> Penelitian	39
Tabel 4. 1 Karakteristik Informan	45
Tabel 4. 2 Hasil Observasi Sistem Penyelenggaraan Makan	46
Tabel 4. 3 <i>Coding</i> , Kategorisasi, dan Tema	51
Tabel 4. 4 Karakteristik Responden	62
Tabel 4. 5 Gambaran <i>Food Waste</i> Waktu Makan Pagi	63
Tabel 4. 6 Gambaran <i>Food Waste</i> Waktu Makan Sore.....	64
Tabel 4. 7 Tingkat Kesukaan Makan Pagi	64
Tabel 4. 8 Tingkat Kesukaan Makan Sore	65
Tabel 4. 9 Tingkat Kecukupan Zat Gizi Makro	66
Tabel 4. 10 Hasil Analisis Bivariat	68
Tabel 4. 11 Full Model Hubungan Jenis Kelamin, Uang Saku, Menu, Rasa, dan Suhu terhadap <i>Food Waste</i>	70
Tabel 4. 12 Perhitungan Perubahan OR saat Rasa Dikeluarkan dari Model	71
Tabel 4. 13 Perhitungan Perubahan OR saat Menu Dikeluarkan dari Model	71
Tabel 4. 14 Perhitungan Perubahan OR saat Uang Saku Dikeluarkan dari Model.....	72
Tabel 4. 15 Siklus Menu di Pondok Pesantren Nurul Iman	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Tahapan Penyelenggaraan Makanan Tipe <i>Conventional</i>	18
Gambar 2. 2 Kerangka Teori.....	23
Gambar 2. 3 Kerangka Konsep Penelitian	24
Gambar 3. 1 Desain <i>Concurrent Triangulation</i>	32
Gambar 3. 2 Triangulasi Teknik	35
Gambar 4. 1 Lokasi Pondok Pesantren Nurul Iman.....	43
Gambar 4. 2 <i>Freezer</i> di Pondok Pesantren Nurul Iman.....	81
Gambar 4. 3 <i>Chiller/showcase</i> di Pondok Pesantren Nurul Iman.....	81
Gambar 4. 4 Rak penyimpanan bumbu di Pondok Pesantren Nurul Iman	82
Gambar 4. 5 Distribusi makanan di Pondok Pesantren Nurul Iman	85
Gambar 4. 6 Pengelolaan sisa makanan di Pondok Pesantren Nurul Iman	86

DAFTAR SINGKATAN

3R	= <i>Reduce, Reuse, Recycle</i>
AKG	= Angka Kecukupan Gizi
CH ₄	= Metana
CO ₂	= Karbon Dioksida
DKBM	= Daftar Komposisi Bahan Makanan
FAO	= <i>Food and Agriculture Organization</i>
FDA	= <i>Food and Drug Administration</i>
FIFO	= <i>First In First Out</i>
FEFO	= <i>First Expired First Out</i>
IMT	= Indeks Massa Tubuh
Kemenkes	= Kementerian Kesehatan
MA	= Madrasah Aliyah
MTs	= Madrasah Tsanawiyah
NHS	= <i>National Health Service</i>
Permenkes	= Peraturan Menteri Kesehatan
SOP	= <i>Standard Operating Procedure</i>
TPA	= Tempat Pembuangan Akhir
WHO	= <i>World Health Organization</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Riwayat Hidup Peneliti.....	118
Lampiran 2. Lembar Pengesahan Proposal dan Skripsi.....	119
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian.....	120
Lampiran 4. Surat Balasan izin Penelitian dari Lokasi Penelitian	121
Lampiran 5. Sertifikat <i>Ethical Clearance</i>	122
Lampiran 6. Instrumen Penelitian	123
Lampiran 7. Transkrip Wawancara	139
Lampiran 8. <i>Output</i> SPSS	150
Lampiran 9. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	162
Lampiran 10. <i>Draft</i> Artikel Ilmiah.....	164
Lampiran 11. Bukti Turnitin Skripsi	172
Lampiran 12. Bukti Turnitin Draft Artikel Ilmiah	173

DAFTAR PUSTAKA

- Abduh, M. (2024). Hukuman fisik dalam perspektif pendidikan islam dan penerapannya di pesantren. *Jurnal Taujih: Jurnal Pendidikan Islam*, 6(6), 1–16. <https://doi.org/10.53649/taujih.v6i01.644>
- Achmad, A. H., & Kartika, N. (2025). Analisis pemilihan supplier bahan baku di rumah makan dengan metode analytic hierarchy process. *Jurnal Pendidikan Kewirausahaan*, 21–29. <https://doi.org/10.21632/perwira.8.1.21-29>
- Adawiyah, D. R., Hunaefi, D., & Nurtama, B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. PT Bumi Aksara.
- Agharid, D., & Nadhiroh, S. R. (2024). Hubungan tingkat aktivitas fisik dan kualitas tidur dengan status gizi pada santri putra Pesantren Al-Qodiri Jember. *Healthy Tadulako Journal (Jurnal Kesehatan Tadulako)*, 10(2), 180–186. <https://doi.org/10.22487/htj.v10i2.1023>
- Aini, K. N., & Pradikto, S. (2025). Penerimaan uang , kebutuhan serta gaya hidup terhadap pengelolaan uang saku mahasiswa (studi kasus pendidikan ekonomi di Universitas PGRI Wiranegara Pasuruan). *Journal of Economic, Management, Accounting and Technology*, 8(1), 20–31. <https://doi.org/https://doi.org/10.32500/jematech.v8i1.6464>
- Aires, C., Saraiva, C., Fontes, M. C., Moreira, D., Alves, M. M., & Gonçalves, C. (2021). Food waste and qualitative evaluation of menus in public university canteens—challenges and opportunities. *Foods*, 1–9. <https://doi.org/https://doi.org/10.3390/foods10102325>
- Aksari, A. B., Mujayanto, R. F. N., & Taufiqurrahman. (2023). The relationship of nutritional intake to nutritional status and teenagers learning concentration in the Ahludz Dzikri Al-Qur'an Assembly. *Jurnal Nutrition Explorations*, 2(1). <https://doi.org/10.36568/jone.v2i1.394>
- Alfadani, H. A., Sutiadiningsih, A., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2025). Penyelenggaraan operasional pemesanan , penerimaan , penyimpanan , dan pendistribusian bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 2(1). <https://doi.org/10.62383/edukasi.v2i1.856>
- Amimi, A., Dahruji, & Mashudi. (2024). Pola konsumsi santri dalam perspektif halal life style. *Journal of IEB (Islamic Economics and Business)*. <http://dx.doi.org/10.19109/ieb.v3i2.26730>
- Amin, N. F., Garancang, S., & Abunawas, K. (2023). Konsep umum populasi dan sampel dalam penelitian. *Jurnal Pilar: Jurnal Kajian Islam Kontemporer*, 14(1), 15–31. <https://doi.org/10.21070/2017/978-979-3401-73-7>
- Aminah, S., & Prasetya, B. (2022). Adaptasi budaya lokal dalam sistem pendidikan pesantren. *Jurnal Studi Islam Nusantara*, 6(2), 98–107.
- Andhini, F., & Ruhana, A. (2024). Minimum service standards and level of satisfaction

- with nutrition services in inpatients in The Edelweis Room Of Bhayangkara H.S Samsoeri Mertojoso Hospital Surabaya. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(2). <https://doi.org/https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/JGKP/index>
- Anggiruling, D. O. (2016). Evaluasi penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Musyarrofah. *Skripsi. IPB*.
- Anjani, K. E. P., & Kustiani, A. (2025). Pengaruh edukasi gizi terhadap asupan makan dan sisa makan pasien. *Journal of Citizen Research and Development*, 2(1), 103–108. <https://doi.org/https://doi.org/10.57235/jcrd.v2i1.4097>
- Apriani, S. (2022). Implementasi prosedur penyimpanan bahan makanan di Instalasi Gizi RumahSakit Dustira Berdasarkan Permenkes RI No 78 Tahun 2013. *Journal of Hospital Administration PPT ARSI*, 1(1), 25–36. <https://scientific-journal.net/index.php/jha-ppt-arsi>
- Arifin, R., & Pramudya, A. (2023). Manajemen risiko keamanan pangan pada lembaga institusional: kajian praktik pemeriksaan bahan baku. *Jurnal Ketahanan Pangan dan Gizi*, 12(1), 45–53.
- Arrosidi, S., & Lutfi, M. (2023). Rancang bangun aplikasi sistem monitoring kupon makan di pondok pesantren ngalah menggunakan KTS (Kartu Tanda Santri) berbasis RFID. *Jurnal Ilmiah Informatika Global*, 14(2), 24–30. <https://doi.org/10.36982/jiig.v14i2.3212>
- Arviana, D., Puspita, A., & Rahayu, T. (2020). Food waste di pondok pesantren: Tantangan dan solusi. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(3), 145–152.
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur penyimpanan bahan makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(2), 383–394. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i2.315>
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Penerbit Nas Media Pustaka.
- Attiq, S., Chau, K.Y., Shahid, B., Habib, M.D., Azam, R.I., & Wong, W.K. (2021). Sustainability of household food waste reduction: a fresh insight on youth's emotional and cognitive behavior. *Int. J. Environ. Res. Public Health*, 18 (13), 7013. <https://doi.org/10.3390/ijerph18137013>
- Ayupradinda, B. F., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Perencanaan menu, preferensi menu, terhadap biaya sisa makanan dan zat gizi yang hilang. *Jurnal Nutrisia*, 24(1), 21–28. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v24i1.245>
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. (2020). *Teknologi Pangan Teori dan Aplikasi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Bahan Ajar Gizi.
- Budiman, D.S., Suyatno., & Rahayuning, D. (2020). Hubungan daya terima makanan dan asupan gizi dengan z-skor indeks massa tubuh berdasarkan umur pada santri putri (Studi di Pondok Pesantren Modern Islam Assalam Sukoharjo). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 10 (1), 1-5. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jim/index>
- Brizi, A., & Biraglia, A. (2020). “Do I have enough food?” How need for cognitive

- closure and gender impact stockpiling and food waste during the COVID-19 pandemic: A cross-national study in India and the United States of America. *National Library of Medicine*. <https://doi.org/doi: 10.1016/j.paid.2020.110396>.
- Buana, M. C. N. (2023). Hubungan sisa makanan dan asupan zat gizi makro dengan status gizi remaja di Madrasah Aliyah Bali Bina Insani Tabanan. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, 12(1), 1–14. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i1.1275>
- Busaina, A. Z. (2024). Implementasi karakter sederhana pada kurikulum pondok pesantren darul amanah sukorejo kendal. *Tesis*.
- Carter, E. (2024). Influence of Supplier Relationship Management on Product Quality. *International Journal of Supply Chain Management*, 9(5), 66–77. <http://dx.doi.org/10.47604/ijscm.3118>
- Chabibah, Rachmawati, E., Suminartika, E., & Pardian, P. (2024). Faktor-faktor yang memengaruhi perilaku konsumsi mahasiswa dan estimasi nilai ekonomi food waste di Kantin Faperta. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10, 2837–2846. <https://jurnal.unigal.ac.id/mimbaragribisnis/article/view/14529/pdf>
- Christiwan, C. A., Nadhiroh, S. R., Nugroho, N. T., & Rochmah, T. N. (2022). Hubungan persepsi pasien terhadap rasa makanan dan variasi menu dengan daya terima pasien covid-19. *Media Gizi Indonesia*, 17 (3). pp. 330-336. ISSN 2540-8410
- Departemen Kesehatan RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren*. Jakarta: Depkes RI
- Darmawan, I. K. A. (2024). Analisis prosedur pengadaan bahan makanan di Hotel Renaissance Bali Uluwatu Resort & Spa. *Kajian Ilmiah Interdisipliner*, 8(10), 168–172.
- Destisa, M., Dwi, T. R., Sulisty, U. R., & Wandhini, P. P. (2024). Analisis pengelolaan makanan tak terkonsumsi (food waste) pada kantin kampus UNTIRTA berdasarkan PERDA pengelolaan sampah. *Beleid*, 2(1), 27. <https://doi.org/10.51825/beleid.v2i1.24960>
- Dewi, I. P., & Fitrilia, T. (2024). Penerapan higiene dan sanitasi pada produksi makanan di instalasi gizi rumah sakit. *Karimah Tauhid*, 3, 10961–10970.
- Dewi, M. K., & Djokosujono, K. (2022). Analisis sisa makanan dan biaya sisa makanan lunak makan malam pasien Kelas III di RSUPN Dr. Cipto Mangunkusumo. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 6(1), 34. <https://doi.org/10.20884/1.jgipas.2022.6.1.5501>
- Dewi, N. P. L. S., Padmiari, I. A. E., & Dewantari, N. M. (2023). Hubungan citarasa makanan dan lama rawat inap dengan sisa makanan pasien di rumah sakit. *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, 12(2), 106–115. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i2.1726>
- Dewi, S. K., & Sudaryanto, A. (2020). Validitas dan reliabilitas kuesioner pengetahuan, sikap dan perilaku pencegahan demam berdarah. *Seminar Nasional Keperawatan Universitas Muhammadiyah Surakarta (SEMNASKEP)*. 73–79.

- Dewi, W. W. A., Febriani, N., Destrity, N. A., Tamitiadini, D., Illahi, A. K., Syauki, W. R., Avicenna, F., Avina, D. A. A., & Prasetyo, B. D. (2022). *Teori Perilaku Konsumen* (Cetakan Pe). UB Press. <https://www.ubpress.ub.ac.id>
- Diana, R., Martianto, D., Baliwati, Y. F., Sukandar, D., & Hendriani, A. (2024). Prevalence of household food insecurity and its association with food waste. *National Library of Medicine*, 99(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s42506-024-00168-6>
- Domika, A., Nurdin, A., Fitria, U., Dinien, K. A., & Kurnia, R. (2021). Perilaku konsumsi makanan cepat saji pada remaja dan dampaknya bagi kesehatan. *Public Health Journal*, 1(2). <https://doi.org/10.62710/se7afc91>
- Elva Junita, D., Desti Ambar Wati, Nurhayati, A., Abdullah, A., Dian Khairani, M., & Mayesti Akhriani. (2023). Gambaran penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Darul Huffaz Bandar Lampung Tahun 2023. *Jurnal Gizi Aisyah*, 6(2), 178–190. <https://doi.org/10.30604/jnf.v6i2.810>
- FAO. (2017). Key facts on food loss and waste you should know!. Diakses pada tanggal 14 Oktober 2024. <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>
- Fahham, A. M. (2020). *Pendidikan Pesantren*. Publica Institute Jakarta.
- Faridi, A., Trisutrisno, I., Irawan, A. M. A., Lusiana, S. A., Alfiah, E., Suryana, Rahmawati, L. A., Doloksaribu, L. G., Yunianto, A. E., & Sinaga, T. R. (2022). *Survey Konsumsi Gizi*. Yayasan Kita Menulis.
- Fatmawati, I., & Wahyudi, C. T. (2021). Pengaruh teman sebaya dengan status gizi lebih remaja di Sekolah Menengah Pertama di Kecamatan Pamulang. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 13(1), 41–45. <https://doi.org/10.52022/jikm.v13i1.176>
- Fauziah, L., & Lestari, M. (2023). Strategi pengurangan food waste melalui perencanaan menu di institusi pendidikan. *Jurnal Ketahanan Pangan dan Gizi*, 12(1), 45–53.
- Fernaldi, N. (2018). Perbedaan Jumlah Sisa Makanan Berdasarkan Jenis Sayur dan Teknik Pengolahan Menu Sayuran di Rumah Sakit Universitas Muhammadiyah Malang. *Theses*.
- Fitriana, L., & Nurhasanah, D. (2023). Evaluasi penyelenggaraan makanan di institusi pendidikan berdasarkan pendekatan sistem manajemen gizi. *Jurnal Gizi Institusi*, 8(1), 35–42.
- Food Waste Reduction Alliance. (2014). *Analysis of U.S. food waste among food manufactures, retailers, and restaurants*. Diakses pada tanggal 14 Oktober 2024. https://www.foodwastealliance.org/wpcontent/uploads/2014/11/FWRA_BSR_Tier3_FINAL.pdf
- Gamboa-Delgado, E. M., Herrán, O. F., & Quintero-Lesmes, D. C. (2024). Factors associated with food waste among university students in Colombia. *Sustainability (Switzerland)*, 16(22), 1–12. <https://doi.org/10.3390/su16229873>
- Gobel, F. F., Mahlia, A., Luthfian P, R. Y., Sukwika, T., Purwaningrum, S. D., Mawli, R. E., Anggraeni, P. D., Krisdianto, Nurfianti, Agustin, N. C., Prasdiantika, R., Puspitarini, E. D., Aulia, G., Hardyanto, Y. S. P., Auliani, R., Idris, N., & Akbar,

- S. A. (2023). *Kesehatan dan Lingkungan*. Mafy Media Literasi Indonesia.
- Gusriyani, N., Candra, L., & Arnawilis, A. (2021). Penyelenggaraan makanan pasien di instalasinya Gizi RSIA Eria Bunda Pekanbaru Tahun 2020. *Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(2), 322–329. <https://doi.org/10.25311/kesmas.vol1.iss2.73>
- Hadiqurodin, D., Rahmawati, S. H., Wibowo, T. A., & Untari, D. S. (2024). Analisis nilai organoleptik nugget ikan tenggiri (*scomberamorus* sp .) dengan penambahan dan tanpa penambahan tepung bunga telang (*clitoria ternatea*). *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 4(02), 8–17.
- Handayani, A. & Srimati, M. (2021) Hubungan faktor makanan dan lingkungan dengan sisa makanan lunak pasien dewasa kelas 2 dan 3 ruang rawat inap Rumah Sakit Grha Permata Ibu Kota Depok. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan*, 1(1), pp. 22–29. Available at: <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jgpk/article/view/24921>.
- Handoyo, M. A. P., & Asri, N. P. (2023). Study on food loss and food waste: conditions, impact and solutions. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 10(2), 247–258. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v10i2.4579>
- Hanum, N. F., & Ramadhani, S. I. (2024). Pengaruh jumlah uang saku pada keputusan konsumsi makanan cepat saji di kalangan mahasiswa ketintang. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 2(12). <https://doi.org/10.62281>
- Harlan, J. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Gunadarma.
- Hariati, N. W. (2021). Determinan Masalah gizi remaja di Pondok Pesantren Tebuireng (Studi Kualitatif). *Jurnal Ilmiah Kesehatan (JIKA)*, 3(2), 86–98. <https://doi.org/10.36590/jika.v3i2.152>
- Hartati, Y., Telisa, I., & Siregar, A. (2022). Karakteristik pasien, preferensi, penampilan, rasa dan sisa makanan biasa di Rumah Sakit Kota Palembang. *Jurnal Pustaka Padi*, 1(2), 51–56. <https://jurnal.pustakagalerimandiri.co.id/index.php/pustakapadi/article/view/293>
- Hidayati, R. (2021). Peran pengasuhan pesantren dalam pembentukan karakter spiritual santri. *Jurnal Pendidikan Islam Terapan*, 5(1), 44–52.
- Hidayat, R., Sukamti, N., & Hidayah, Altika, A. (2022). Status nutrisi dan stress sebagai faktor yang berhubungan dengan penyembuhan luka apendiktomi rizki hidayat. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 549–552. <http://dx.doi.org/10.33846/sf13251>
- Hidayatun, L., & Salehawati, N. (2022). Motivasi konsumsi sayuran pada santri Pondok Pesantren Al-Imdad. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam (JEBI)*, 2(2), 173–186. <https://doi.org/10.56013/jebi.v2i2.1604>
- Hospitality, N. (2005). *Managing Food Waste In The NHS*. Uk: Departement Of Health, Nhs Estates.
- Husna, M., & Pramudita, W. (2023). Manajemen penyelenggaraan makanan dalam lembaga pendidikan: Kajian gizi dan keamanan pangan. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 16(2), 89–97. <https://doi.org/10.33560/jgpi.v16i2.1234>
- Ismawati, I., Hindarta, N. A., Junus, R., Mokodongan, R. S., Sari, P., Sineke, J.,

- Lariwu, C. K., Syahrudin, A. N., Montol, A. B., Ernita, N., Sari, N. P., Harikedua, V. T., Suarjana, I. M., Ranti, I. N., Mustika, I W., Juniarsana, I W., Nova Legi, N., & Sahelangi, O. (2024). *Dasar Ilmu Gizi*. PT Media Pustaka Indo. ISBN 978-634-7003-68-3.
- Ilhami, N., Putri, W. B., Hakimah, N., & Cerdasari, C. (2023). Pola menu, kesesuaian besar porsi, serta ketersediaan energi dan zat gizi makro di Pondok Pesantren Kanjeng Sunan Kalijogo. *Jurnal Nutriture*, 02(01), 60–66. <https://doi.org/10.31290/nj.v2i1.3669>
- Indrawati, Lasepa, W., & Afrinis, N. (2023). Hubungan pengetahuan dan motivasi dengansisa makananpada pasien hipertensi. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(1), 58–64. <https://doi.org/10.31004/jkt.v4i1.11748>
- Joharuddin, J., Ketaren, O., Hutajulu, J., Nababan, D., & Ester J. Sitorus, M. (2023). Ketersediaan logistik kesehatan dalam kesiapsiagaan menghadapi bencana (Studi Kasus di Dinas Kesehatan Kabupaten Nagan Raya). *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(3), 16192–16206. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v7i3.20063>
- Juhaina, E. (2021). Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1). <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Izzani, T. A., Octaria, S., & Linda, L. (2024). Perkembangan masa remaja. *JISPENDIORA Jurnal Ilmu Sosial Pendidikan Dan Humaniora*, 3(2), 259–273. <https://doi.org/10.56910/jispendiora.v3i2.1578>
- Juhaina, E. (2021). Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1). <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Kemala, S. C. (2024). Hubungan cita rasa makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di Klinik Utama Pradipa 2 Kabupaten Kuningan. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 3(2), 87–96. <https://jurnal.unisa.ac.id/index.php/jfikes/article/view/668>
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak.
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). *PMK No 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri pada Anak*. Jakarta: Kemenkes RI
- Khasanah, N., Hamzani, A. I., & Aravik, H. (2022). *Pesantren Salafiyah dalam Lintasan Sejarah*. Nasya Expanding Management.
- Kusumawati, S. K. (2024). The relationship between timeliness of food distribution and food temperature with lunch leftovers from regular food diet patients at Regional General Hospitals. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 9(1), 71. <https://doi.org/10.32807/jgp.v9i1.422>
- Kurniasih, A., & Prakoso, R. (2024). Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku food waste di kalangan remaja. *Jurnal Gizi dan Pangan Indonesia*, 19(2), 134–142. <https://doi.org/10.1234/jgpi.v19i2.2024>

- Leonardo, Chandrahara, Y., & Suhanjoyo, S. N. (2024). Persepsi tampilan pewarnaan hidangan akibat temperatur warna cahaya dan dampaknya pada selera bersantap di cafe. *AKSEN: Journal of Design and Creative Industry*, 9(1), 30–45. <https://doi.org/10.37715/aksen.v9i1.4391>
- Lestari, H., & Wahyuni, D. (2021). manajemen penyelenggaraan makanan di lembaga pendidikan: Tinjauan Proses dan Evaluasi. *Jurnal Gizi Terapan*, 5(1), 19–27.
- Lestari, R. H., Ayuningtyas, P. R., Pratiwi, A. A., & Prasetyo, A. (2023). Analisis sisa makanan terhadap kepuasan pelayanan makanan pada pasien rawat inap di Rumah Sakit Islam Jemursari Surabaya. *Media Gizi Kesmas*, 12(2), 937–946. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i2.2023.937-946>
- Lestari, R., & Handoko, F. (2022). Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas asupan makanan pada remaja di lembaga pendidikan. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 25–33.
- Lestari, S. C., & Halimatussadiyah, A. (2022). Kebijakan pengelolaan sampah nasional: analisis pendorong food waste di tingkat rumah tangga. *Jurnal Good Governance*. <https://doi.org/10.32834/gg.v18i1.457>
- Levi, S. M. F., Maswadi, & Suharyani, A. (2023). Analisis pangan terbuang (food waste) di Pasar Modern Kota Pontianak (Studi Kasus : Hypermart Ayani Megamall Pontianak). *Jurnal Pertanian Agros*, 25(1), 50–58.
- Li, C. C. (2022). Consumer-Related Food Waste from the Perspectives of Selected Demographic Variables. *The Journal of Management Theory and Practice*, 3(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.37231/jmtp.2022.3.3.269>
- Liew, C. Y., Ng, H. S., & Tan, S. P. (2022). Impact of cold chain temperature abuse on food waste in large-scale catering services. *Food System Journal*, 8(3), 215–224.
- Loditha, C. P., Cahyono, J., & Utami, K. D. (2023). Hubungan ketepatan waktu distribusi dan mutu makanan terhadap sisa makanan pada jadwal makan siang penderita gastritis rawat inap di Rumah Sakit Umum Daerah Inche Abdoel Moeis. *Jurnal Multidisiplin Indonesia*, 2(8), 2203–2212. <https://doi.org/10.58344/jmi.v2i8.437>
- Lubis, D. (2022). Analisis perilaku food waste dalam konsumsi rumah tangga muslim dan strategi pencegahannya. *Skripsi UIN Jakarta*.
- Lutviyani, A., Farkha, F., & Firdausi, H. (2022). Tinjauan limbah makanan terhadap lingkungan dalam persepektif islam dan sains. *Interkoneksi Islam Dan Sains*, 4(1), 49–53. <https://ejournal.uin-suka.ac.id/saintek/kiiiis/article/view/3232/2455>
- Mahendra, I. (2023). Kasus TPA Leuwi Gajah: Dampak ledakan gas metana terhadap lingkungan. *Jurnal Lingkungan*, 15(1), 12–21.
- Mansyuri, A. H., Patrisia, B. A., Karimah, B., Sari, D. V. F., & Huda, W. N. (2023). Optimalisasi peran pesantren dalam lembaga pendidikan islam di era modern. *Ma'alim: Jurnal Pendidikan Islam*, 4(1), 101–112. <https://doi.org/10.21154/maalim.v4i1.6376>
- Mardalena, I. (2021). Dasar-dasar Ilmu Gizi Dalam Keperawatan. *Pustaka Baru Press*, 1–256.
- Mardianingsih, N., Utami, F.A. & Palupi, I.R. (2020). Capaian standar pelayanan

- minimal gizi di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Manokwari Papua Barat. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 16(4). <https://doi.org/10.22146/ijcn.42425>.
- Marfuah, D., Noviyanti, R. D., & Khotimah, F. N. (2022). Hubungan suhu makanan dan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan di Catering Betty Karanganyar. *Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.56127/jukeke.v1i1.570>
- Marfuah, D., Noviyanti, R. D., & Khotimah, F. N. (2022). Hubungan suhu makanan dan cara penyajian makanan dengan tingkat kepuasan makanan di Catering Betty Karanganyar. *Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.56127/jukeke.v1i1.570>
- Marfuah, D., Nurrahma, F., Qurratu, N., Aini, & Sutrisno, N. (2024). Hubungan kepuasan makan dengan sisa makanan pasien diet di Rumah Sakit Slamet Riyadi Surakarta. *Journal Healthy Purpose*, 3(2), 175–181. <https://doi.org/10.56854/jhp.v3i2.438>
- Margawati, A., Purwanti, R., & Nuryanto. (2022). *Buku Ajar Sosioantropologi Gizi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Mastuti, D. N. R., Ristanti, I. K., & Marfuah, D. (2025). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. *Buku Ajar*.
- Maulida, A., & Zainuddin, M. (2023). Transformasi sosial dan budaya dalam sistem pendidikan pesantren di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Islam*, 15(1), 77–88.
- Maulina, A. Z. (2024). Penyelenggaraan makanan di unit gizi Rumah Sakit X Kabupaten Jember. *E-Journal Pustaka Kesehatan*, 12(1), 76. <https://doi.org/10.19184/pk.v12i1.42026>
- Mayangsari, R., & Rasmiati, K. (2022). Hubungan karakteristik pasien dan porsi makanan dengan sisa makanan di RSUD Kota Kendari. *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan Penguatan Dan Inovasi Pelayanan Kesehatan Dalam Era Revolusi Industri 4.0*.
- Miles, M.B, Huberman, A.M, & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook, Edition 3*. USA: Sage Publications.
- Muliani, U., Sumardilah, D. S., & Lupiana, M. (2023). Asupan gizi dan pengetahuan dengan status gizi remaja putri. *Cendekia Medika: Jurnal Stikes Al-Ma`arif Baturaja*, 8(1), 35–42. <https://doi.org/10.52235/cendekiamedika.v8i1.202>
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2019). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Muhammad, I. (2020). Analisis Pengaruh Berbagi Informasi, Kepercayaan, Hubungan Jangka Panjang, Dan Kolaborasi Terhadap Kinerja Supply Chain Management. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB*. <https://jimfeb.ub.ac.id/index.php/jimfeb/article/view/6888>
- Muhimah, H., & Farapti, F. (2023). Ketersediaan dan perilaku konsumsi makanan jajanan dengan status gizi pada anak sekolah dasar. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 575–582. <https://doi.org/10.20473/mgk.v12i1.2023.575-582>
- Mukaromah, L., & Syaihul Huda, W. (2023). Rancang bangun aplikasi kupon makan

- santri berbasis mobile android dengan qr-code. *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 1(2), 197–208. <https://doi.org/10.60126/maras.v1i2.36>
- Mukty, M. I., & Alfiani, A. D. (2022). Analisis kebutuhan gizi dan perencanaan menu gizi seimbang dalam layanan makanan institusi pendidikan tinggi. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 6(1), 72–78. <https://doi.org/10.57214/jusika.v6i1.486>
- Muliya, P. A. (2022). Faktor faktor yang berhubungan dengan sisa makanan pada pasien rawat inap di RS FMC Bogor. *Bachelor Thesis, Universitas Binawan*.
- Mulyadi, S., & Kusumawati, D. (2021). Peran edukasi dan partisipasi santri dalam pengelolaan sampah organik di pesantren ramah lingkungan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 117–124.
- Muntikah, & Razak, M. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*. Bahan Ajar Gizi Kemenkes RI.
- Naibaho, E., & Aritonang, E. Y. (2022). Hubungan pendapatan dan pengetahuan gizi ibu dengan ketahanan pangan keluarga di Kabupaten Tapanuli Tengah. *Tropical Public Health Journal*, 2(1), 18–23. <https://nutritionjournal.my.id/index.php/NNet/>
- Ningtyias, F. W., Prasetyowati, I., Astuti, I. S. W., Muslich, S., Nafi', A., & Haryono, A. (2018). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren, Kabupaten Jember. *Medical Technology and Public Health Journal*, 2(1), 25–34. <https://doi.org/10.33086/mtphj.v2i1.764>
- Nissa, C., & Widyastuti, N. (2020). *Buku Panduan Pre Internship Food Service Management di Masa Pandemi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Nissa, C., & Widyastuti, N. (2019). *Pre-Internship Manajemen Pelayanan Makanan*.
- Noviri, L. E., Maulidya, R., Fitria, N., & Abrar, A. (2023). Faktor-Faktor yang berhubungan dengan perilaku sulit makan pada anak usia pra sekolah. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 9(1), 758. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v9i1.2990>
- Nuraini, F., & Prasetyo, H. (2021). Penerapan metode visual comstock dalam pengamatan sisa makanan di Pondok Pesantren. *Jurnal Manajemen Gizi dan Kesehatan*, 5(1), 33–40.
- Nurbaeti, Sundari, & Nurlina. (2022). *Antropologi Sosiologi Kesehatan*. CV Cahaya Bintang Cemerlang.
- Nurhidayati, I., Suciana, F., & Septiana, N. A. (2021). Status gizi berhubungan dengan kualitas hidup lansia di Puskesmas Jogonalan I. *Jurnal Keperawatan Dan Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 10(2), 180. <https://doi.org/10.31596/jcu.v10i2.764>
- Nurhikmah, S. (2021). Peran strategis pesantren dalam pembentukan karakter bangsa berbasis nilai lokal dan islam. *Jurnal Studi Keislaman*, 9(2), 102–110.
- Nurilhida, Demmalewa, J. Q., & H Ananda, S. H. (2024). Hubungan penyajian makanan dengan sisa makanan pasien rawat inap di RSUD Kabupaten Wakatob. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 11(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.46233/jgi.v11i2.1163>
- Nurjaya, Wery, A., & Bahja. (2023). *Buku Ajar Ilmu Teknologi Pangan*. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu.

- Nurlaela, E., & Rasmaniar, R. (2022). Upaya meningkatkan kemampuan santri dalam menyusun menu gizi seimbang di Pondok Pesantren Hidayatullah Putri Kota Kendari. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4), 660–666. <https://doi.org/10.33860/pjpm.v3i4.1056>
- Nursani, D., & Rachman, A. (2021). *Pengantar Manajemen Rantai Pasok*. Modul Pelatihan Kompetensi Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Level 1.
- Oktaviani, A., Afrinis, N., & Verawati, B. (2023). Hubungan cita rasa dan variasi menu makanan dengan sisa makanan lunak pada pasien rawat inap di RSUD Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4, 133–147. <https://doi.org/10.31004/jkt.v4i1.12104>
- Oktavilantika, D. M., Suzana, D., Damhuri, T. A., Kesehatan, I., & Gunadarma, U. (2023). Literature Review : promosi kesehatan dan model teori perubahan perilaku kesehatan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(2018), 1480–1494. <file:///D:/doc/ners/kian/6007-Article Text-11375-1-10-20230412.pdf>
- Palupi, I. R., & Prawiningdyah, Y. (2024). Penyegaran materi penyajian makanan bagi ahli gizi dan pemasak rumah sakit. *Society: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 132–139. <https://doi.org/10.37802/society.v4i2.465>
- Par'i, H.M., S. W., & Harjatmo, T.P. (2015). *Buku Ajar Penilaian Status Gizi*. Denpasar: Univeristas Udayana, Fakultas Kedokteran.
- Pasya, K. A., Murtianingsih, & Ruspitasari, W. D. (2024). Faktor-faktor yang mempengaruhi manajemen food waste di Pondok Pesantren Zikir Al Fath Sukabumi. *Journal of Economic, Bussines and Accounting*, 7(5), 1179–1193. <https://doi.org/10.46799/jst.v1i8.138>
- Prameswari, N. Y., & Cerdasari, C. (2022). Tingkat kecukupan energi dan zat gizi santri putri di pondok pesantren. *Jurnal Nutriture*, 1(3), 43–49. <https://doi.org/10.31290/nj.v1i3.3750>
- Pranata, R., Lestari, A. M., & Hakim, R. A. (2021). Strategi pengendalian food waste melalui sistem pemorsian makanan di institusi tertutup. *Jurnal Gizi dan Pelayanan Makanan Institusi*, 10(1), 25–32.
- Purwasih, R. (2022). *Analisis Pangan*. Polsub Press.
- Puspita, B. (2024). Citra tubuh dengan gangguan makan binge eating disorder pada remaja putri usia 16-18 tahun. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 15(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.35966/ilkes.v15i1.355>
- Putri, R. A., & Handayani, S. (2022). Analisis perilaku konsumtif dan dampaknya terhadap food waste di kalangan remaja. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 17(1), 45–52.
- Qodriatika, N. A., & Nafies, D. A. A. (2024). Hubungan antara daya terima makanan dengan sisa makanan biasa pada pasien rawat inap di RSUD Dr. R Koesma Tuban. *NousistNet (Jurnal Jejaring Ilmu Gizi)*, 1(1). <https://nutritionjournal.my.id/index.php/NNet/>
- Rachmayanti, D., Astuti, R., & Fajarini, N. (2021). Penerapan sistem distribusi makanan di lembaga institusi besar: Studi efisiensi dan keamanan pangan. *Jurnal Gizi dan Institusi Pangan*, 6(2), 85–93.

- Rahayu, D. M., & Lestari, R. (2023). Peran komunitas lokal dalam rantai pasok pangan pesantren: studi kasus di wilayah jawa barat. *Jurnal Logistik dan Manajemen Distribusi*, 5(2), 102–110.
- Rahmadhani, A., Putri, E., Arfah, N., Alawiyyah, I., & Ramadanti, S. A. (2024). Pengaruh uang saku bulanan terhadap gaya hidup dan perilaku konsumsi makanan tidak sehat pada mahasiswa. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3), 40153–40169. <http://jptam.org/index.php/jptam/article/view/15230%0A>
- Rahmadani, D. U., & Qomaruddin, M. B. (2022). Determinan yang mempengaruhi tindakan memilih makanan pada remaja wanita di Kota Malang. *Preventif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(3), 515–529. <https://doi.org/10.22487/preventif.v13i3.314>
- Ramadhani, N., & Yusuf, A. (2023). Penerapan prinsip higienitas dan efisiensi pada penyelenggaraan makanan institusional. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(2), 88–95.
- Rasmaniar, Rofiqoh, Kristianto, Y., Zulfatunnisa, N., Kafiari, R. E., Tinah, P., Rosnah, & Purba, D. H. (2023). *Kesehatan dan Gizi Remaja*. Yayasan Kita Menulis.
- Riyanto, N. A., Lestari, D. A., Said, I., Barokah, F. I., & Oktavia, A. R. (2023). Hubungan aktivitas fisik , variasi makanan dan tingkat kesukaan terhadap daya terima makanan di pondok pesantren al- karimiyah. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 12(1), 5–24. <https://stp-mataram.e-journal.id/JHI>
- Rizky, D. O., Padminari, I. A. E., & Ariati, N. N. (2023). Analisis biaya makan dan biaya sisa makanan pada pasien di Rumah Sakit (literatur review). *Jurnal Ilmu Gizi : Journal of Nutrition Science*, 12(1), 39–51. <https://doi.org/10.33992/jig.v12i1.1587>
- Rohmah, M. (2023). Gambaran Pola Menu Dan Hubungan Tingkat Asupan Zat Gizi Makro Dan Kepuasan Pelayanan Makanan Dengan Status Gizi Remaja Santri Putri. *Jurnal Mitra Kesehatan*, 6(1), 25–37. <https://doi.org/10.47522/jmk.v6i1.215>
- Rokhimah. (2023). *Manajemen Pendidikan Berbasis Pondok Pesantren*. Arr Rad Pratama.
- Ronitawati, P. (2020). *Pengantar Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan/Gizi*. Universitas Esa Unggul.
- Rossanty, Y., Nasution, M. D. T. P., & Ario, F. (2018). *Consumer Behaviour in Era Millennial*. Lembaga Penelitian dan Penulisan Ilmiah Aqli.
- Rustyawati, D., & Siswoyo. (2023). Pengembangan kewirausahaan berkelanjutan dalam pendidikan: pendekatan berdasarkan prinsip-prinsip ekonomi islam. *Jurnal Perbankan Syariah*, 3(2), 61–75. <https://doi.org/10.51675/jib.v3i2.630>
- Rotua, M., & Siregar, R. (2017). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
- Saleh, S. (2017). *Analisis Data Kualitatif*. Pustaka Ramadhan, Bandung.
- Salsabila, A. P., & Aziz, A. Q. (2024). Hubungan manajemen menu makanan bergizi dengan penghematan budget logistik Pondok Pesantren An Nawawi Al Bantani. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 2(2), 92–99.

- <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.264>
- Sanaky, M. M. (2021). Analisis faktor-faktor keterlambatan pada proyek pembangunan gedung asrama MAN 1 Tulehu Maluku Tengah. *Jurnal Simetrik*, 11(1), 432–439. <https://doi.org/10.31959/js.v11i1.615>
- Saputri, L. (2022). Perbandingan sisa makanan dan tingkat kepuasan pasien diet biasa dan lunak di ruang rawat inap RSAL dr.Mintohardjo. *Skripsi. Universitas Binawan.*, 1–190.
- Sari, E.M., & Rafiony, A. (2020). Pengetahuan tentang pedoman gizi seimbang dan pola makan siswa SMAN 1 Pontianak. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.30602/pnj.v3i1.623>
- Sari, M. D., & Isnaini, N. (2023). Pengaruh keterlibatan konsumen dalam perencanaan menu terhadap peningkatan daya terima dan pengurangan food waste. *Jurnal Ilmu Gizi dan Pangan Terapan*, 5(2), 112–119.
- Sari, M. P., & Wibowo, A. (2022). Manajemen penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan prinsip 5T. *Jurnal Ilmu Gizi dan Dietetik Indonesia*, 10(1), 58–66.
- Sari, P., Hilmanto, D., Herawati, D. M. D., Dhamayanti, M., & Ma'ruf, T. L. H. (2022). Pelayanan Kesehatan Remaja. In M. Nasrudin (Ed.), *Buku Saku*. PT. Nasya Expanding Management.
- Satria, M., & Wijaya, R. (2022). Koordinasi logistik dalam sistem penyelenggaraan makanan konvensional: implikasi terhadap mutu akhir makanan. *Jurnal Logistik dan Kualitas Pangan*, 4(1), 55–64.
- Syafrida, D., Nurhayati, L., & Maulana, A. (2024). Efektivitas pemeriksaan awal dalam menekan food waste pada lembaga pangan institusional. *Jurnal Ketahanan Pangan dan Lingkungan*, 14(2), 112–120.
- Seberinic, A. (2020). Economic, social, and environmental world impacts of food waste on society and Zero waste as a global approach to their elimination. *SHS Web of Conferences* 74, 03010. <https://doi.org/10.1051/shsconf/20207403010>
- Septidiantari, L. P. Y., Padmiari, I. A. E., & Ariati, N. N. (2023). Faktor-faktor yang mempengaruhi terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap di RSUD Bangli. *Journal of Nutrition Science*, 11(1), 15–21. <https://doi.org/10.33992/jig.v11i1.1172>
- Shanti D, Dewi R, & Santa. (2016). Penuntun Praktikum Kimia klinik Urinalisis dan cairan tubuh. *Fakultas Kedokteran Universitas Udayana*, 2(55), 1–6.
- Shinta, A. D., & Fauziah, L. F. (2024). Hubungan kualitas makanan dan tingkat pelayanan terhadap sisa makanan santri di Pondok Pesantren Al-Mubarakah. *SEHATMAS (Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat)*, 3(4), 822–830. <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v3i4.4176>
- Sholichah, F., & Syukur, F. (2020). Sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Tahfidz. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(2), 90–100. <https://doi.org/10.15294/jppkmi.v1i2.42918>
- Silfiana, R., & Samsuri, S. (2019). Isu food waste di lingkungan pesantren: Upaya dan tantangan. *Jurnal Pendidikan Islam*, 8(2), 211–220.
- Silvia, E. (2024). Pendidikan berbasis budaya lokal dalam islamisasi lembaga

- tradisional: Studi historis tentang Surau dan Pesantren. *Ri'ayah: Jurnal Sosial dan Keagamaan*, 9 (1), 12-23. <https://e-journal.metrouniv.ac.id/riayah/articel/view/8117>
- Sinaga, T. R., Hasanah, L. N., Shintya, L. A., Faridi, A., Kusumawati, I., Sirait, E. M. K. A., & Harefa, K. (2022). *Gizi Dalam Siklus Kehidupan*. Yayasan Kita Menulis.
- Sirajuddin., Surmita., & Astuti, T. (2018) *Survei Konsumsi Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan, Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia, Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Siregar, I., Marwazi, M., Halim, A., & Munte, Ri. S. (2024). Tantangan dan solusi dalam pengelolaan dana operasional pesantren berdasarkan PERPRES no. 82 tahun 2021. *Jurnal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(3), 9058–9061. <https://doi.org/10.31004/jrpp.v7i3.30906%0A>
- Sitanggang, F. A., & Sitanggang, P. A. (2021). *Buku Ajar Perilaku Konsumen*. Nasya Expanding Management.
- Sobari, E., & Agrotekuin13, T. (2019). *Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. POLSUB PRESS.
- Suarjana, I. W. G., Manopo, J. E., Pongoh, L. L., Sahiri, A., & Supit, A. (2023). Perbedaan aktivitas fisik berdasarkan karakteristik individu pada masyarakat Minahasa Selatan. *Altius: Jurnal Ilmu Olahraga Dan Kesehatan*, 12(2), 414–426. <http://dx.doi.org/10.36706/altius.v12i2.22855>
- Sugiyono, (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Suhendra, A. (2022). Determinan dengan terjadinya sisa makanan pada pasien rawat inap kelas 3 penyakit dalam Rumah Sakit Haji Medan Tahun 2019. *Excellent Midwifery Journal*, 5(1), 13–26. <https://doi.org/10.55541/emj.v5i1.182>
- Suryana, E., Hasdikurniati, A. I., Harmayanti, A. A., & Harto, K. (2022). Perkembangan remaja awal, menengah dan implikasinya terhadap pendidikan. *Jurnal Ilmiah Mandala Education*, 8(3), 1917–1928. <https://doi.org/10.58258/jime.v8i3.3494>
- Syukriya, R., Paramita, F., Mariana, R. R., & Kurniawan, A. (2024). Gambaran penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan lembaga pemasyarakatan di Indonesia : literature review. *Sport Science and Health*, 6(10), 1151–1161. <https://doi.org/10.17977/um062v6i102024p1151-1161>
- Tarigan, M. B., & Muhammad, A. (2023). Kualitas penyajian bahan makanan guna meningkatkan kualitas gizi anak binaan di LPKA. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(10), 202–206. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10083341>
- Taufikurrahman, T., Zulfi, A. N., Irmawati, E. F. F., Setiawan, W. P., Azizah, P. N., & Soeliyono, F. F. (2023). Sosialisasi pernikahan usia dini dan edukasi kesehatan reproduksi remaja sebagai upaya pencegahan stunting di Desa Pabean, Kabupaten Probolinggo. *Scientia: Jurnal Hasil Penelitian*, 8(1), 73–88. <https://doi.org/10.32923/sci.v8i1.3379>
- Tika, Prabundu. (2005). *Metode Penelitian Geografi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Utami, Y. Y. (2023). Gambaran Variasi Menu, Sisa Makanan, Dan Asupan Zat Gizi Makro Di Pondok Pesantren Al-Mujtama' Al Islami Lampung Selatan Tahun 2023. *Diploma Thesis*.
- Velawati, M., Kusuma, H. S., Fitriyanti, A. R., & Hagnyonowati. (2021). Sisa makanan indikator tingkat kepuasan pelayanan makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4, 1147–1160.
- Widyanti, W., & Rahmi, Y. (2024). Cita rasa dan variasi menu dengan sisa makanan biasa pada pasien Rawat Inap Windi. *Jurnal Kesehatan Perintis*, 11(2), 128–135. <https://doi.org/https://jurnal.upertis.ac.id/index.php/JKP> Cita
- Widodo, S., Ladyani, F., Asrianto, L. O., Rusdi, Khairunnisa, Lestari, S. M. P., Wijayanti, D. R., Devriany, A., Hidayat, A., Dalfian, Nurcahyati, S., Sjahriani, T., Armi, Widya, N., & Rogayah. (2023). *Metodologi Penelitian*. Cv Science Techno Direct.
- Wijaya, M., & Syam, H. (2024). *Eksplorasi Limbah Biomassa dan Aplikasinya*. Universitas Negeri Makassar.
- Winkler, T., Ostermeier, M., & Hübner, A. (2023). Proactive food waste prevention in grocery retail supply chains – An exploratory study. *International Journal of Physical Distribution and Logistics Management*, 53(11), 125–156. <https://doi.org/10.1108/IJPDLM-12-2022-0383>
- Wulandari, I., & Susanti, A. (2023). Evaluasi efektivitas metode comstock dalam pengukuran food waste di unit dapur institusi. *Jurnal Ilmu Gizi dan Pangan Terapan*, 7(2), 112–120.
- Wulandari, L. P., & Asih, D. R. (2023). Efektivitas penerapan siklus menu terhadap efisiensi operasional dan pengurangan sisa makanan di institusi pendidikan. *Jurnal Tata Boga dan Gizi Institusional*, 7(1), 45–53.
- Wulansari, Retno, D., & Bagus. (2022). Pengaruh keyakinan norma sosial dan keterlibatan personal terhadap perilaku menyisakan makanan pada pengunjung restoran. *Journal of Syntax Literate*, 7(7), 9827. <https://doi.org/10.36418/syntax-literate.v7i7.8793>
- Yudiaskara, D. N. A., Wiraatmaja, I. P. P., Aurellia, P. N., & Mahendra, I. M. B. R. (2024). Penilaian indeks risiko lingkungan TPA Linggasana Karangasem. *Journal of Environmental Engineering Innovations*, 01(01), 1–8. <https://doi.org/10.38043/natapalemahan.v1i1.5320>
- Yulianti, R., Mushlishoh, A., Hasanah, L. N., Rosnah, Lusiana, S. A., & Sutrisno, E. (2022). *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. PT Global Eksekutif Teknologi.
- Yusuf, A Muri. (2017). *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Kencana Prenada Media.
- Yusuf, R., & Nirmala, D. (2023). Korelasi variasi menu dan tingkat sisa makanan pada institusi pendidikan berasrama. *Jurnal Gizi dan Konsumen*, 12(1), 45–53.
- Zahra, M. A., & Maulida, S. (2021). Analisis kecukupan asupan makanan pada santri pondok pesantren. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, 9(2), 101–108.