



#### ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig07303>

---

## TINGKAT KEPUASAN SISWA BINTARA PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI DEPO PENDIDIKAN DAN LATIHAN PERTEMPURAN RINDAM IX/UDAYANA TNI-AD BULELENG, BALI

---

A.A.A Laras Novia Handayani<sup>1</sup>, Ida Ayu Eka Padmiari<sup>2</sup>, I Made Rodja Suantara<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Alumni Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar

<sup>2</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar

Email Penulis Korespondensi (<sup>K</sup>): [geknunna@gmail.com](mailto:geknunna@gmail.com)

---

### ABSTRACT

Satisfaction is a person's feelings about hope and experience so that it can be one aspect that can determine the quality of a food management. Aspects assessed in this study include food flavors, food providers and food serving devices. The type of research conducted is the type of observational research with cross sectional design. The population of this research is all students of following the education who are studying in Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali and sample in this research 65 bintangara student samples taken by simple random sampling method. Of the 65 bintangara students samples who have been studied, most are satisfied with the provision of food at the Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali but there is one aspect that is not satisfied by the sample that officers ask students why food which is presented is not spent so that the management of food scores average satisfaction rate of 94.87% and has exceeded the standard of 90%. Based on the analysis of awareness that has been done there are two aspects that become the main priority in the provision of food in the Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali is a taste of food and officers ask students why the food served is not spent.

**Keywords:** satisfaction level, food management, bintangara student

---

### PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi<sup>1</sup>. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula<sup>2</sup>. Penyelenggaraan makanan di Rindam IX/Udayana TNI-AD dikelola oleh satuan bekal (Satbek) dan dapur satuan markas (Satma). Masukan gizi yang cukup kuantitas dan kualitasnya, diperlukan untuk pembangunan, baik fisik maupun mental<sup>3</sup>.

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kepuasan oleh Ayu Desy Dwirianasari (2016) mengenai tingkat kepuasan pasien warga negara asing (WNA) terhadap pelayanan makanan di Rumah Sakit Kota Denpasar dinyatakan bahwa tingkat kepuasan terhadap pelayanan makanan pasien warga negara asing mencapai 97,56% dan sudah melebihi standar tingkat kepuasan yaitu (90%)<sup>4</sup>. Merujuk penelitian tersebut dimana tingkat kepuasan pasien sudah melebihi standar sedangkan pada Rindam yang juga merupakan institusi yang menyelenggarakan makanan bagi

siswa bintanga dan belum pernah dilakukan penelitian terkait dengan kepuasan pada penyelenggaraan makanan makan hasil dari penelitian tersebut dapat dijadikan tolak ukur untuk melihat apakah tingkat kepuasan siswa bintanga pada penyelenggaraan makanan juga melebihi standar yang telah ditetapkan.

Penyelenggaraan makanan pada institusi merupakan hal yang sangat penting, karena dengan adanya penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali diharapkan siswa yang akan mengikuti pendidikan bintanga terpenuhi kebutuhan gizinya sehingga dapat mengikuti pendidikan dengan baik dan puas terhadap penyelenggaraan makanan di asrama tersebut.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kepuasan siswa bintanga pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali

## METODE

Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dengan rancangan desain *cross sectional*. Populasi penelitian ini adalah seluruh siswa bintanga yang mengikuti pendidikan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali. Sedangkan sampel penelitian ini merupakan bagian dari populasi. Anggota populasi dari penelitian ini diambil dengan metode *simple random sampling* yaitu menggunakan bilangan random. Data yang dikumpulkan adalah data primer yang meliputi identitas sampel (nama, alamat, tempat tanggal lahir, umur, asal, agama, berat badan dan tinggi badan), serta data mengenai harapan dan pengalaman pada penyelenggaraan makanan. Data sekunder meliputi gambaran umum Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali. Data tingkat kepuasan dikumpulkan dengan menggunakan angket dengan metode pengisian angket yang dilakukan oleh sampel. Data yang telah dikumpulkan dan diolah sesuai dengan jenis data dan tujuan yang diinginkan. Penilaian terhadap harapan dan pengalaman dilakukan dengan penilaian menggunakan skala likert. Analisis tingkat kepuasan siswa bintanga pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali dengan cara membandingkan total skor masing-masing aspek dari kinerja (pengalaman) dengan total skor masing-masing aspek dari harapan. Analisis kuadran dipergunakan untuk mengukur skala prioritas dan melihat faktor-faktor kinerja mana yang perlu dipertahankan maupun ditingkatkan atau diperbaiki dengan menggunakan *Software Komputer*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Karakteristik Sampel

Tabel 1 menjelaskan bahwa dari 65 sampel penelitian, sampel terbanyak berada pada usia 20 tahun dan 21 tahun yaitu sebanyak 21 sampel (32.3%) dan usia sampel terendah berada pada usia 18 tahun dan 22 tahun yaitu sebanyak 7 sampel (10.8%). Berdasarkan tabel 2, Sebagian besar sampel berasal dari daerah NTT sebanyak 25 sampel (38.5%).

Tabel 1  
Sebaran Sampel Berdasarkan Usia

Usia (Tahun)	n	%
18	7	10,8
19	9	13,8
20	21	32,3
21	21	32,3
22	7	10,8
Total	65	100

Tabel 2  
Sebaran Sampel Berdasarkan Asal

Asal	n	%
Bali	10	15,4
Jawa Barat	1	1,5
Jawa Tengah	3	4,6
Jawa Timur	3	4,6
Maluku	1	1,5
NTB	21	32,3
NTT	25	38,5
Sumatra Utara	1	1,5
Total	65	100

### Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan. Pada proses perencanaan hingga proses pemesanan dan pembelian di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Buleleng, Bali telah dibuat oleh Rindam IX/Udayana sebagai komando pelaksana Kodam IX/Udayana bertempat di Tabanan. Proses perencanaan tersebut meliputi perencanaan anggaran belanja bahan makanan, menu dan perencanaan kebutuhan makanan.

Pada proses penerimaan, bahan makanan diperiksa sesuai dengan pesanan dan kebutuhan selama 3 hari. Proses penerimaan ini diawasi oleh 1 orang pengawas yang berpangkat Dangkima (Komandan Kompi Markas) yang dilakukan selama 3 hari sekali di dapur. Proses penyimpanan dan penyaluran bahan makanan dilakukan oleh 1 orang tentara yang berpangkat Peltu (Pembantu Letnan Satu). Penyimpanan bahan makanan dibedakan menjadi dua tempat sesuai dengan kondisi bahan makanan, untuk bahan makanan seperti beras, tepung-tepungan dan biji-bijian diletakkan pada gudang penyimpanan bahan makanan kering sedangkan untuk bahan makanan basah seperti ikan, daging, dan sayuran akan diletakkan pada freezer dan kulkas. Sistem yang diterapkan pada penyimpanan bahan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Buleleng, Bali yaitu sistem FIFO (*First In First Out*) dimana barang yang pertama kali disimpan akan digunakan terlebih dahulu.

Dalam proses persiapan bahan makanan yang akan dimasak dilaksanakan 2 jam sebelum makanan disajikan. Proses persiapan ini dilakukan oleh 5 orang dimana 1 orang merupakan PNS dan 4 orang lainnya berpangkat Kopral di dapur. Persiapan dibagi sesuai dengan bahan makanan yaitu persiapan beras, daging dan sayuran serta pemotongan. Proses pengolahan dilakukan oleh orang yang sama dengan proses persiapan. Dalam satu hari pengolahan makanan dilakukan menggunakan teknik pengolahan yang berbeda-beda seperti menggoreng, merebus dan menumis.

Distribusi makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Buleleng, Bali menggunakan sistem desentralisasi dimana makanan yang akan disajikan dibawa terlebih dahulu ke ruang makan kemudian diporsikan diruangan yang sama. Pendistribusian makanan ini dilakukan oleh 4 orang dimana 1 orang berpangkat Pelda dan 3 orang berpangkat Kopral. Pada proses pencatatan dan pelaporan hal yang dicatat dan dilaporkan adalah penerimaan barang serta barang yang keluar. Pencatatan ini dilakukan oleh pengawas penyelenggaraan makanan yang berpangkat Peltu dan diserahkan dan dilaporkan pada Komandan setiap 1 bulan sekali.

### Harapan siswa bintang pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran

Harapan siswa bintang pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Buleleng, Bali menunjukkan pentingnya penilaian siswa bintang terhadap kegiatan penyelenggaraan yang dilakukan. Berdasarkan harapan siswa bintang, keseluruhan aspek yang terdiri dari 20 aspek penilaian harapan siswa memberikan penilaian penting. Rata-rata sebaran harapan siswa bintang pada aspek penyelenggaraan makanan yang dianggap penting adalah 63.6%.

### Pengalaman siswa bintang pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran

Pengalaman siswa bintang pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Buleleng, Bali sebagian besar mendapat nilai baik. Dari 20 aspek penilaian pengalaman hanya sebagian kecil yang mendapat nilai kurang baik atau tidak baik. Rata-rata sebaran pengalaman siswa bintang pada aspek penyelenggaraan makanan yang dianggap penting adalah 56.8%.

### Analisis Tingkat Kepuasan

Menganalisis tingkat kepuasan siswa bintang pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali dengan cara membandingkan total skor masing-masing aspek dari kinerja (pengalaman) dengan total skor masing-masing aspek dari harapan dan dikalikan 100%. Analisis tingkat kepuasan dapat dilihat pada tabel 3. Tingkat kepuasan sampel pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali sebagian besar berada pada kategori puas yaitu  $\geq 90\%$ . Seluruh sampel merasa puas pada penyelenggaraan makanan dengan nilai rata-rata tingkat kepuasan sebesar 94.87%.

Tabel 3  
Sebaran Analisis Tingkat Kepuasan Sampel pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran

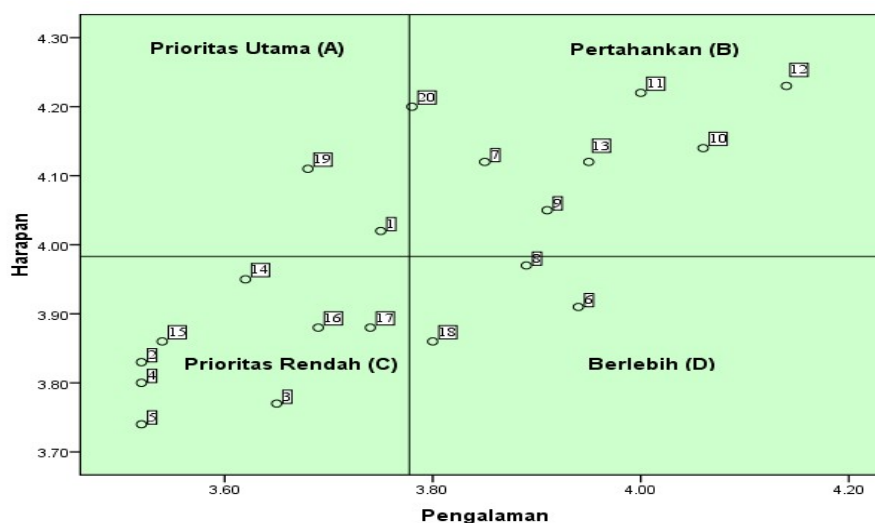
Aspek	Tingkat Kepuasan (%)	Kategori Tingkat Kepuasan
Rasa dari makanan yang disajikan enak	93,49	Puas
Variasi bahan yang digunakan dalam makanan cerah dan menarik.	91,97	Puas
Aroma makanan yang disajikan dapat membangkitkan selera makan	96,73	Puas
Tekstur makanan yang disajikan sesuai dengan jenis makanan	92,71	Puas
Suhu makanan yang disajikan sesuai dengan jenis masakan	94,24	Puas
Jumlah makanan yang dihidangkan sudah mencukupi menurut siswa	100,79	Puas
Alat yang digunakan dalam menyajikan makanan sudah bersih	93,28	Puas
Kelengkapan alat yang digunakan dalam menyajikan makanan	98,06	Puas
Institusi memberikan informasi mengenai makanan yang akan disajikan	96,58	Puas
Petugas dapur ramah saat menyajikan makanan	98,14	Puas
Petugas dapur menggunakan pakaian yang bersih sopan saat menjaga makanan	94,89	Puas

Penyajian makanan sesuai dengan waktu yang seharusnya	97,82	Puas
Cara penyajian makanan bersih dan tertutup	95,90	Puas
Menu yang disajikan bervariasi	91,44	Puas
Penampilan menu yang disajikan menarik	91,63	Puas
Menu yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan	95,24	Puas
Makanan yang disajikan menarik dan menggugah selera	96,43	Puas
Letak hidangan sesuai dengan tempatnya	98,41	Puas
Petugas menanyakan kepada siswa mengapa makanan yang disajikan tidak dihabiskan	89,51	Tidak Puas
Petugas meyakinkan siswa agar mengkonsumsi makanan dengan baik	90,11	Puas
Total	1897,37	
Rerata	94,87	

### Analisis Kuadran Kartesius

Untuk menentukan kepuasan sampel pada 20 aspek yang harus ditingkatkan yang, maka seluruh aspek yang menjadi penentu kepuasan sampel dianalisis dengan menggunakan kuadran kartesius. Hal pertama yang dilakukan adalah menghitung rata-rata dari skor per aspek penilaian harapan dan pengalaman sampel kemudian rata-rata skor per aspek tersebut dihitung kembali untuk mencari rata-rata keseluruhan harapan dan pengalaman sampel sebagai nilai batas penentu suatu harapan yang dianggap penting atau tidak penting dan pengalaman yang dianggap baik atau tidak baik serta untuk menentukan titik tengah dari diagram kartesius.

Dari hasil rerata yang telah dihitung didapatkan rerata harapan sampel adalah 3.98 sedangkan rerata pengalaman sampel adalah 3.78. Aspek harapan dianggap penting apabila mendapat skor lebih dari 3.98 sedangkan dianggap tidak penting apabila mendapat skor kurang dari 3.98. Aspek pengalaman dianggap penting apabila mendapat skor lebih dari 3.78 dan dianggap tidak penting apabila mendapat skor kurang dari 3.78. Penilaian aspek kepuasan tersebut dapat dipetakan seperti pada gambar 1.



Keterangan :	
<b>Prioritas Utama (A)</b>	<b>Prioritas Rendah (C)</b>
1 = rasa makanan	2 = variasi bahan makanan
19 = petugas menanyakan kepada siswa mengapa makanan yang disajikan tidak dihabiskan	3 = aroma makanan
<b>Pertahankan (B)</b>	4 = tekstur makanan
7 = alat yang digunakan dalam menyajikan makanan sudah bersih	5 = suhu makanan
9 = institusi memberikan informasi mengenai makanan yang akan disajikan	14 = menu yang disajikan bervariasi
10 = petugas dapur ramah saat menyajikan makanan	15 = menu yang disajikan menarik dari segi penampilan
11 = petugas dapur menggunakan pakaian yang bersih dan sopan	16 = menu yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan
12 = penyajian makanan sesuai dengan waktu yang seharusnya	17 = makanan yang disajikan menarik dan menggugah selera
13 = cara penyajian makanan sudah bersih dan tertutup	<b>Berlebih (D)</b>
20 = petugas meyakinkan siswa agar mengonsumsi makanan dengan baik	6 = jumlah makanan sudah mencukupi menurut siswa
	8 = kelengkapan alat yang digunakan dalam menyajikan makanan
	18 = letak hidangan sesuai dengan tempatnya

Gambar 1. Pemetaan Aspek Kepuasan Siswa Bintang Pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana Buleleng, Bali

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kepuasan siswa bintang pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana Buleleng, Bali maka dari 65 sampel yang telah diteliti, seluruh sampel merasa puas pada penyelenggaraan makanan. Hal ini dilihat dari hasil rata-rata tingkat kepuasan yaitu 94.87%. Terdapat 19 aspek memiliki skor kepuasan lebih dari 90% sedangkan 1 aspek yaitu petugas menanyakan kepada siswa mengapa makanan yang disajikan tidak dihabiskan memiliki skor kepuasan kurang dari 90% yaitu 89.51%.

Penelitian yang dilakukan oleh Ayu Desy Dwirianasari (2016) mengenai tingkat kepuasan pasien warga negara asing (WNA) terhadap pelayanan makanan di Rumah Sakit Kota Denpasar dinyatakan bahwa tingkat kepuasan terhadap pelayanan makanan pasien warga negara asing mencapai 97.56% dan sudah melebihi standar tingkat kepuasan yaitu 90%. Hasil penelitian ini juga menyatakan bahwa penjelasan ahli gizi ruangan, motivasi ahli gizi ruangan, menu sesuai dengan kebiasaan makan pasien, keterampilan ahli gizi ruangan menjelaskan diet pasien, dan ahli gizi ruangan mendengarkan keluhan pasien terkait sajian menu harus menjadi prioritas utama karena dianggap penting oleh pasien<sup>4</sup>.

Citarasa makanan meliputi penampilan dan rasa makanan. Adapun penampilan makanan, dinilai dari warna makanan, tekstur makanan, besar porsi, bentuk bahan makanan, pengaturan atau penyajian makanan. Sedangkan untuk rasa makanan, dinilai dari suhu makanan yang disajikan, bumbu yang digunakan, keempukan makanan yang disajikan, aroma makanan dan tingkat kematangan makanan yang disajikan<sup>1</sup>.

Dari 20 aspek yang telah dianalisis, terdapat 11 aspek citarasa makanan yang dirasa puas oleh siswa bintang dan mendapatkan tingkat kepuasan  $\geq 90\%$ . Aspek citarasa makanan tersebut meliputi rasa makanan, variasi bahan makanan, aroma makanan, tekstur makanan, suhu makanan, jumlah makanan, menu yang disajikan bervariasi, menu menarik, menu sesuai dengan kebiasaan makan, makanan yang disajikan menarik dan menggugah selera dan letak hidangan sesuai dengan tempatnya.

Berdasarkan hasil analisis kuadran kartesius terdapat aspek yang dianggap penting oleh siswa bintang tetapi dalam pengalaman siswa bintang belum sesuai dengan harapan. Nilai rata-rata pengalaman siswa bintang lebih rendah dari harapan sehingga harus lebih ditingkatkan dan menjadi prioritas utama. Aspek tersebut yaitu rasa dari makanan yang disajikan dimana aspek ini

memiliki tingkat kepuasan  $\geq 90\%$  namun masuk dalam kategori prioritas utama yang harus ditingkatkan. Hal ini disebabkan karena rasa merupakan suatu yang sangat penting dalam terbentuknya makanan dan juga merupakan sesuatu yang dinilai berdasarkan perasaan atau selera seseorang (bersifat subjektif) sehingga perbedaan asal daerah dapat menyebabkan perbedaan selera rasa dari makanan. Penelitian yang dilakukan oleh Wulansari (2013) mengenai penyelenggaraan makanan dan tingkat kepuasan konsumen di Kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor menyatakan bahwa citarasa merupakan atribut yang dinilai subjektif oleh konsumen dan berhubungan dengan karakteristik konsumen (asal daerah)<sup>5</sup>.

Menurut Sumiyati, 2008 (dalam Kumboyono, 2013) mengenai gambaran sisa makanan pasien dan beberapa faktor yang memengaruhi sisa makanan pasien di RSUD RA Kartini Jepara menyatakan rasa enak pada jenis makanan yang sama akan berbeda pada setiap sampel karena pengalaman yang berbeda tergantung dari kesenangan atau selera seseorang. Rasa makanan ditimbulkan oleh terjadinya berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman, indera pengecap dan makanan yang memiliki rasa yang tinggi adalah makanan yang menarik, menyebarkan bau sedap dan memberikan rasa yang lezat<sup>6</sup>. Hal ini juga sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Sukardi (2008) mengenai analisis tingkat kepuasan pelanggan terhadap produk *corned Pronas* produksi PT CIP, Denpasar, Bali menyatakan bahwa salah satu aspek yang menjadi prioritas utama adalah aspek rasa. Hal ini disebabkan karena rasa memegang peranan yang penting dalam hal loyalitas pelanggan sehingga pelanggan tidak ingin membayar mahal jika harapan mereka akan produk tidak terpenuhi<sup>7</sup>.

Penampilan penyaji merupakan faktor penunjang yang cukup penting terhadap penerimaan makanan. Penampilan penyaji meliputi sikap, keterampilan, perhatian, keramahan dan ketepatan waktu penyajian. Dari hasil analisis yang telah dilakukan, terdapat 6 aspek penyaji makanan yang dirasa sudah puas dan mendapat tingkat kepuasan  $\geq 90\%$  dan 1 aspek penyaji makanan yang dirasa kurang puas dan mendapat tingkat kepuasan  $< 90\%$ . Enam aspek yang dirasa puas tersebut meliputi institusi memberikan informasi mengenai makanan yang disajikan, keramahan petugas, kebersihan dan kesopanan petugas, penyajian makanan sesuai waktu, cara penyajian makanan yang bersih dan tertutup serta petugas menyakinkan siswa agar konsumsi makanan dengan baik. Sedangkan aspek yang dirasa kurang puas adalah petugas menanyakan kepada siswa mengapa makanan yang disajikan tidak dihabiskan (bila dihabiskan).

Berdasarkan hasil analisis kuadran kartesius terdapat aspek yang dianggap penting oleh siswa bintara tetapi dalam pengalaman siswa bintara belum sesuai dengan harapan. Nilai rata-rata pengalaman siswa bintara lebih rendah dari harapan sehingga harus lebih ditingkatkan dan menjadi prioritas utama selain aspek rasa makanan adalah aspek petugas menanyakan kepada siswa mengapa makanan yang disajikan tidak dihabiskan, hal ini disebabkan kurangnya interaksi antara petugas karena adanya pembatasan waktu makan dalam pelaksanaan pendidikan. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Eka Padmiari (2013) mengenai analisis faktor kepuasan pasien rawat inap terhadap kinerja ahli gizi ruangan di RSUD Sanglah Denpasar, Provinsi Bali menyatakan bahwa ada 13 aspek penentu kualitas pelayanan yang dianggap penting oleh pasien, tetapi kinerjanya dibawah rata-rata sehingga diprioritaskan untuk ditingkatkan. Ketigabelas aspek ini dirasa kurang memuaskan, hal ini disebabkan karena kurangnya interaksi petugas gizi dengan pasien di ruangan<sup>8</sup>.

Alat penyajian makanan merupakan salah satu komponen yang penting dalam aspek kepuasan. Kebersihan alat penyaji merupakan salah satu faktor penting dalam penyajian atau penyelenggaraan makanan karena dapat memengaruhi daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Kelengkapan alat penyajian yaitu adanya kesesuaian atau kecocokan antara alat-alat yang digunakan dengan menu yang disajikan, seperti tersedianya sendok, gelas, mangkok, piring, serta alat-alat penyajian lainnya. Penggunaan alat penghidang juga harus disesuaikan dengan jumlah hidangan dan jenis hidangan. Dari 2 aspek alat penyajian makanan yang telah diteliti terdapat 2 aspek alat penyajian makanan yang dirasa puas dan mendapat tingkat kepuasan  $\geq 90\%$ .

Aspek tersebut meliputi kebersihan dan kelengkapan alat makan yang digunakan dalam menyajikan makanan.

Berdasarkan analisis kuadran kartesius terdapat aspek alat penyajian makanan yang dianggap penting oleh siswa bintanga serta memiliki nilai harapan dan pengamalan lebih dari rata-rata sehingga perlu dipertahankan. Aspek tersebut adalah aspek alat yang digunakan dalam menyajikan makanan sudah bersih. Terdapat aspek alat makanan yang dianggap kurang penting dan memiliki nilai harapan rendah namun nilai pengalaman lebih dari rata-rata sehingga dianggap berlebihan oleh siswa. Aspek tersebut adalah aspek kelengkapan alat yang digunakan dalam menyajikan makanan.

### SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut: 1) Sebaran harapan siswa bintanga pada penyelenggaraan makanan yang dianggap penting di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali adalah 63,6%; 2) Sebaran pengalaman siswa bintanga pada penyelenggaraan makanan yang dianggap baik di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali adalah 56,8%; 3) Tingkat kepuasan siswa bintanga pada penyelenggaraan makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali yaitu 94,87%. Hal ini menunjukkan bahwa siswa bintanga merasa puas pada penyelenggaraan makanan selama menjalankan pendidikan dan pelatihan; 4) Dari 20 aspek penentu kualitas penyelenggaraan makanan, terdapat 2 aspek yang menjadi prioritas utama yaitu rasa makanan dan petugas menanyakan kepada siswa mengapa makanan yang disajikan tidak dihabiskan. Terdapat 7 aspek yang harus dipertahankan yaitu alat yang digunakan dalam menyajikan makanan sudah bersih, institusi memberikan informasi mengenai makanan yang akan disajikan, petugas dapur ramah saat menyajikan makanan, petugas dapur menggunakan pakaian yang bersih dan sopan, penyajian makanan sesuai dengan waktu yang seharusnya, cara penyajian makanan sudah bersih dan tertutup, dan petugas meyakinkan siswa agar mengkonsumsi makanan dengan baik. Terdapat 8 aspek yang menjadi prioritas rendah yaitu variasi bahan makanan, aroma makanan, tekstur makanan, suhu makanan, menu yang disajikan bervariasi, menu yang disajikan menarik dari segi penampilan, menu yang disajikan sesuai dengan kebiasaan makan, dan makanan yang disajikan menarik dan menggugah selera. Dan 3 aspek yang dianggap lebih yaitu jumlah makanan sudah mencukupi menurut siswa, kelengkapan alat yang digunakan dalam menyajikan makanan, letak hidangan sesuai dengan tempatnya.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, maka dapat dikemukakan beberapa saran yang dapat bermanfaat antara lain: 1) Bagi institusi terkait diharapkan lebih meningkatkan aspek-aspek yang dianggap penting namun kinerjanya masih kurang dari harapan seperti pada aspek rasa makanan dan petugas menanyakan pada siswa mengapa makanan tidak dihabiskan sehingga institusi dapat memberikan penyelenggaraan makanan secara optimal; 2) Bagi peneliti yang ingin melakukan penelitian sejenis diharapkan agar melakukan penelitian untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan dengan status gizi dan kebugaran pada siswa bintanga di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali.



## DAFTAR PUSTAKA

1. Aritonang, I. 2014. *Penyelenggaraan Makanan*. PT. Leutika Nouvalitera.
2. Setyowati. 2008. “*Sistem Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi, Status Gizi Serta Ketahanan Fisik Siswa Pusat Pendidikan Zeni Kodiklat Tni Ad Bogor Jawa Barat*”. Skripsi Sarjana. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
3. Nursefitta, N. 2013. *Hubungan Antara Citarasa Makan Siang yang Disajikan dengan Asupan Energi Protein Tentara Cikembar Sukabumi*. Tersedia dalam: <https://kangadil.files.wordpress.com/2013/06/resti-nursefitta-mspmi-hubungan-antara-cita-rasa-makan-siang-yang-disajikan-dengan-asupan-energi-protein-tentara-cikembar-sukabumi.pdf>. diakses tanggal 27 April 2017
4. Dwirianasari, A.D., 2016. *Tingkat Kepuasan Pasien Warga Negara Asing (WNA) Terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Kota Denpasar, Bali*. : Politeknik Kesehatan Denpasar.
5. Wulansari, A. 2013. *Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen di Kantin Zae Mays Institut Pertanian Bogor*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
6. Kumboyono. 2013. *Indikator Pemenuhan Kebutuhan Nutrisi Oleh Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Tentara dr. Soepraoen Malang*. Malang: Universitas Brawijaya.
7. Sukardi. 2008. *Analisis Tingkat Kepuasan Pelanggan Terhadap Produk Corned Pronas Produksi PT CIP, Denpasar, Bali*. Institut Pertanian Bogor.
8. Padmiari, I.A.E. 2013. *Analisis Faktor Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Kinerja Ahli Gizi Ruang di RSUP Sanglah Denpasar, Provinsi Bali*. Jurnal Skala Husada.