

**SKRIPSI**

**GAMBARAN PREFERENSI MAHASISWA MENGENAI  
MENU KANTIN SEHAT DI FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA KAMPUS MADANG**



**MUHAMMAD FARHAN**

**04011181823025**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN DOKTER  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2021**

**SKRIPSI**

**GAMBARAN PREFERENSI MAHASISWA MENGENAI  
MENU KANTIN SEHAT DI FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA KAMPUS MADANG**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memeroleh gelar  
Sarjana Kedokteran**



**OLEH**  
**MUHAMMAD FARHAN**  
**04011181823025**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN DOKTER  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2021**

**SKRIPSI**

**GAMBARAN PREFERENSI MAHASISWA MENGENAI  
MENU KANTIN SEHAT DI FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA KAMPUS MADANG**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memeroleh gelar  
Sarjana Kedokteran**



**MUHAMMAD FARHAN**

**04011181823025**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN DOKTER  
FAKULTAS KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS SRIWIJAYA  
2021**

## HALAMAN PENGESAHAN

### GAMBARAN PREFERENSI MAHASISWA MENGENAI MENU KANTIN SEHAT DI FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA KAMPUS MADANG

Oleh:

**Muhammad Farhan**  
**04011181823025**

#### SKRIPSI

Ditujukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memeroleh gelar  
Sarjana Kedokteran

Palembang, 23 November 2021  
Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya

**Pembimbing I**

**dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi**  
**NIP. 198612312010122004**

**Pembimbing II**

**Dr. Iche Andriyani Liberty, S.KM., M.Kes**  
**NIP. 1671024702900008**

**Pengaji I**

**dr. Syarif Husin, M.S.**  
**NIP. 196112091992031003**

**Pengaji II**

**dr. Hertanti Indah Lestari, Sp.A(K)**  
**NIP. 197610092008012015**

#### Mengetahui

**Ketua Program Studi**  
**Pendidikan Dokter**

**Dr. Susilawati, M.Kes**

**NIP. 197802272010122001**

**Wakil Dekan 1**

**Dr. dr. Irfannuddin, Sp.KO., M.Pd.Ked**

**NIP. 197306131999031001**



## **HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS**

Yang bertanda tangan dibawah ini:

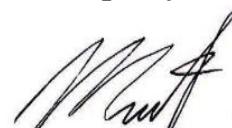
Nama : Muhammad Farhan  
NIM : 04011181823025  
Judul : Gambaran Preferensi Mahasiswa mengenai Menu Kantin Sehat di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang

Menyatakan bahwa Skripsi saya merupakan hasil karya sendiri didampingi tim pembimbing dan bukan hasil penjiplakan/*plagiat*. Apabila ditemukan unsur penjiplakan/plagiat dalam Skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya sesuai aturan yang berlaku.

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.



**Palembang, 23 November 2021**  
**Yang membuat pernyataan,**



Muhammad Farhan  
04011181823025

## ABSTRAK

### GAMBARAN PREFERENSI MAHASISWA MENGENAI MENU KANTIN SEHAT DI FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA KAMPUS MADANG

Kantin sehat berfokus dalam mencegah adanya gangguan pada makanan dan minuman, mulai dari proses produksi, persiapan, transportasi, hingga makanan siap untuk dikonsumsi. Pola makan sehat adalah menu dengan komposisi dan kandungan yang seimbang. Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya yang memiliki fasilitas kantin adalah di Kampus Madang. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui gambaran preferensi mahasiswa mengenai menu kantin sehat di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif observasional potong lintang melalui kuesioner. Dari 646 sampel, sebagian besar perempuan (72,4%), tinggal di rumah orang tua/orang terdekat (52,8%), jajan di kantin (70,1%), beli makanan jadi (65%), uang saku harian 20.000-30.000 (34,1%), memiliki rasa puas untuk menu makanan dan minuman pada kantin sebelumnya dari cita rasa, tampilan penyajian, variasi menu, ketersediaan menu yang dipesan, kesesuaian harga dan kandungan gizi, preferensi makanan utama (85,1%), terutama Nasi Ayam Lalap, Bakso, dan Nasi Goreng, preferensi minuman tanpa gula tambahan, terutama Air Mineral Kemasan, Jus Buah Murni, dan Susu UHT, porsi menu ditentukan oleh penjual (54%), memilih pembatasan menu tidak sehat (46,9%) dengan daftar menu, harga, dan kandungan gizi (49,8%). Data dikumpulkan, diolah dengan SPSS, dan disajikan sebaran data dalam bentuk tabel dan grafik. Adanya perbedaan dengan penelitian sebelumnya mengenai faktor preferensi mahasiswa laki-laki dan perempuan yang menghasilkan preferensi menu kantin sehat yang sama dikarenakan jadwal kuliah padat, keinginan menghemat waktu dan biaya, serta memilih menu sendiri.

Kata Kunci: *preferensi mahasiswa, menu kantin sehat, deskriptif*

Mengetahui,

Pembimbing I

dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi  
NIP. 198612312010122004

Pembimbing II

Dr. Iche Andriyani Liberty, S.KM.,M.Kes  
NIP. 1671024702900008

## ABSTRACT

### AN OVERVIEW OF STUDENT PREFERENCES REGARDING HEALTHY CANTEEN MENUS AT THE FACULTY OF MEDICINE, SRIWIJAYA UNIVERSITY, MADANG CAMPUS

Healthy canteens focus on preventing food and beverage disruptions, from the production process, preparation, transportation to ready-to-eat food. A healthy diet is a menu with a balanced composition and content. The Faculty of Medicine, Sriwijaya University, has a canteen facility at Madang Campus. This study aimed to describe student preferences regarding healthy canteen menus at the Faculty of Medicine, Sriwijaya University, Madang Campus. This research used was a cross-sectional descriptive observational study through a questionnaire. From the 646 samples, most were female (72.4%), lived at their parent's house/closest person (52.8%), ate snacks in the canteen (70.1%), bought ready-to-eat food (65%), daily pocket money 20,000-30,000 (34.1%), be satisfied for the food and beverage menu in the earlier canteen from taste, presentation appearance, menu variations, availability of ordered menus, suitability of prices and nutritional content, preferred for meal food (85.1% ), especially Fried Chicken with Rice and Vegetables, Meatballs, and Fried Rice, preference for drinks without added sugar, especially Bottled Mineral Water, Fruit Juices, and High-temperature Milk, the menu portion be determined by the seller (54%), chose unhealthy menu restrictions (46, 9%) with a list of menus, prices, and nutritional content (49.8%). Data were collected, processed by SPSS, and presented in the form of tables and graphs. There is a difference with previous research regarding the preference factors of male and female students, which resulted in the same healthy canteen menu preferences due to a busy class schedule, the desire to save time and costs, and choosing their menu.

Keywords: *student preferences, healthy canteen menus, descriptive*

Mengetahui,

Pembimbing I



dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi  
NIP. 198612312010122004

Pembimbing II



Dr. Iche Andriyani Liberty, S.KM.,M.Kes  
NIP. 1671024702900008

## **RINGKASAN**

GAMBARAN PREFERENSI MAHASISWA MENGENAI MENU KANTIN SEHAT DI FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA KAMPUS MADANG

Karya tulis ilmiah berupa Skripsi, 23 November 2021

Muhammad Farhan; Dibimbing oleh Ardesy Melizah K. dan Iche Andriyani L.

An Overview of Student Preferences regarding Healthy Canteen Menus at the Faculty of Medicine, Sriwijaya University, Madang Campus

xvi + 38 halaman, 10 tabel, 3 gambar, 11 lampiran

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2019 diatur angka kebutuhan kalori harian mahasiswa laki-laki, yaitu untuk usia 18-29 tahun sebesar 2650 kkal dan pada mahasiswa perempuan, yaitu untuk usia 18 tahun sebesar 2100 kkal dan untuk usia 19-29 tahun 2250 kkal. Akan tetapi masih banyak ketidaksesuaian jumlah gizi ideal dengan gizi dari konsumsi mahasiswa sehari-hari. Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya yang memiliki fasilitas kantin adalah di Kampus Madang yang tidak terdapat pengaturan menu sehat yang mengatur pembatasan menu makanan dan minuman. Oleh karena itu diperlukan penelitian untuk mengetahui gambaran preferensi mahasiswa mengenai menu kantin sehat di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang. Jenis penelitian adalah deskriptif observasional potong lintang menggunakan data primer melalui kuesioner secara *total sampling* pada mahasiswa FK Unsri Kampus Madang sebanyak 646 orang. Data diolah dan disajikan sebaran data dalam bentuk tabel dan grafik, serta dijabarkan dalam narasi. Dari 646 sampel, sebagian besar perempuan (72,4%), tinggal di rumah orang tua/orang terdekat (52,8%), jajan di kantin (70,1%), beli makanan jadi (65%), uang saku harian 20.000-30.000 (34,1%), memiliki rasa puas untuk menu makanan dan minuman pada kantin sebelumnya dari cita rasa, tampilan penyajian, variasi menu, ketersediaan menu yang dipesan, kesesuaian harga dan kandungan gizi, preferensi makanan utama (85,1%), terutama Nasi Ayam Lalap, Bakso, dan Nasi Goreng, preferensi minuman tanpa gula tambahan, terutama Air Mineral Kemasan, Jus Buah Murni, dan Susu UHT, porsi menu ditentukan oleh penjual (54%), memilih pembatasan menu tidak sehat (46,9%) dengan daftar menu, harga, dan kandungan gizi (49,8%).

**Kata Kunci** : preferensi mahasiswa, menu kantin sehat, deskriptif  
**Sosial Kepustakaan** : 43 (2003-2021)

## SUMMARY

AN OVERVIEW OF STUDENT PREFERENCES REGARDING HEALTHY CANTEEN MENUS AT THE FACULTY OF MEDICINE, SRIWIJAYA UNIVERSITY, MADANG CAMPUS

Scientific Paper in the form of Skripsi, 23 November 2021

Muhammad Farhan; Dibimbing oleh Ardesy Melizah K. dan Iche Andriyani L.

Gambaran Preferensi Mahasiswa mengenai Menu Kantin Sehat di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang

xvi + 38 pages, 10 tables, 3 pictures, 11 attachments

Regulation of the Indonesian Ministry of Health Number 28 of 2019 stated the daily caloric need for male students, namely for ages 18-29 years at 2650 kcal and female students, namely for ages 18 years at 2100 kcal and for ages 19-29 years at 2250 kcal. However, there are still many discrepancies in ideal nutrition with nutrition from students' daily consumption. The Faculty of Medicine, Sriwijaya University, has a canteen facility at Madang Campus that did not have a healthy menu setting that regulates foods and drink menus at the Madang campus canteen. This study aimed to describe student preferences regarding healthy canteen menus at the Faculty of Medicine, Sriwijaya University, Madang Campus. The study design used was a cross-sectional observational descriptive using primary data via total sampling through questionnaires to students FK Unsri, Madang Campus for 646 samples. Data is processed and presented in tables and graphs and described in a narrative. From the 646 samples, most were female (72.4%), lived at their parent's house/closest person (52.8%), ate snacks in the canteen (70.1%), bought ready-to-eat food (65%), daily pocket money 20,000-30,000 (34.1%), be satisfied for the food and beverage menu in the earlier canteen from taste, presentation appearance, menu variations, availability of ordered menus, suitability of prices and nutritional content, preferenced for meal food (85.1% ), especially Fried Chicken with Rice and Vegetables, Meatballs, and Fried Rice, preference for drinks without added sugar, especially Bottled Mineral Water, Fruit Juices, and High-temperature Milk, the menu portion be determined by the seller (54%), chose unhealthy menu restrictions (46, 9%) with a list of menus, prices, and nutritional content (49.8%).

**Keywords** : student preferences, healthy canteen menus, descriptive

Citations : 43 (2003-2021)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. atas berkat, rahmat, dan karunia-Nyalah sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “GAMBARAN PREFERENSI MAHASISWA MENGENAI MENU KANTIN SEHAT DI FAKULTAS KEDOKTERAN UNIVERSITAS SRIWIJAYA KAMPUS MADANG” dengan tepat waktu. Skripsi ini merupakan salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Kedokteran di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya.

Berkaitan dengan hal ini, penulis menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, sehingga skripsi ini dapat selesai. Ucapan terima kasih ini penulis tujuhan kepada:

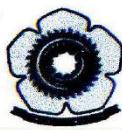
1. dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi dan Dr. Iche Andriyani Liberty, S.KM, M.Kes selaku dosen yang telah memberikan bimbingannya dalam pembuatan skripsi ini.
2. Orang tua (H. Ibnu Sujak, AM, S.Sos dan Hj. Komariah, Bsc), saudara-saudara (Kak Rio, Yuk Nita, Yuk Dwi, Kak Muslim, Kak Iis, Yuk Nyimas), dan keponakan (Iban) yang telah memberikan doa dan motivasi dalam menjalankan setiap proses perkuliahan, termasuk skripsi ini.
3. Teman-teman belajar satu kelompok (Ayin, Makjel, Olipek, Banun, Mifte) yang saling memberikan dukungan dan pengajaran selama perkuliahan maupun dalam pembuatan skripsi ini.
4. Teman-teman satu bimbingan yang saling membantu dan mendukung antar satu sama lain.
5. Sahabat saya (Winda dan Andra) yang selalu membantu dengan berbagai kondisi dan situasi
6. Keluarga Kwangya yang selalu mewarnai hari-hari suram saya

Walaupun skripsi ini telah penulis selesaikan dengan sebaik mungkin, namun penulis menyadari bahwa masih terdapat kesalahan dan kekurangan dalam skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca agar dapat menyempurnakan kekurangan yang terdapat dalam skripsi ini. Penulis sangat mengharapkan skripsi ini berguna bagi para pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan.

Palembang, 23 November 2021



Penulis



## Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Palembang

### LEMBAR PERSETUJUAN REVISI SKRIPSI

Yang bertandatangan di bawah ini, komisi pembimbing dan penguji skripsi dari mahasiswa:

Nama : Muhammad Farhan  
NIM : 04011181823025  
Judul Skripsi : Gambaran Preferensi Mahasiswa mengenai Menu Kantin Sehat di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang

dengan ini menyatakan bahwa *draft* skripsi ini sudah dipertahankan di hadapan pembimbing dan dewan penguji dan kemudian direvisi sesuai dengan masukkan dari para penguji dan oleh karena itu penjilidan skripsi sudah dapat dilakukan sejak tanggal persetujuan ini diberikan.

Palembang, 23 November 2021

Pembimbing I

**dr. Ardesy Melizah Kurniati, M.Gizi**  
NIP. 198612312010122004

Pembimbing II

**Dr. Iche Andriyani Liberty, S.KM., M.Kes**  
NIP. 1671024702900008

Penguji I

**dr. Syarif Husin, M.S.**  
NIP. 196112091992031003

Penguji II

**dr. Hertanti Indah Lestari, Sp.A(K)**  
NIP. 197610092008012015

Mengetahui, Ketua  
Blok Skripsi

**dr. Eka Febri Zulissetiana, M.Bmd**  
NIP. 19880219 2010122001

## **HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Farhan  
NIM : 04011181823025  
Judul : Gambaran Preferensi Mahasiswa mengenai Menu Kantin Sehat di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang

Memberikan izin kepada Pembimbing dan Universitas Sriwijaya untuk mempublikasikan hasil penelitian saya untuk kepentingan akademik apabila dalam waktu 1 (satu) tahun tidak mempublikasikan karya penelitian saya. Dalam kasus ini saya setuju untuk menempatkan Pembimbing sebagai penulis korespondensi (*Corresponding author*)

Demikian, pernyataan ini saya buat dalam keadaan sadar dan tanpa ada paksaan dari siapapun.

**Palembang, 23 November 2021**



Muhammad Farhan  
(NIM. 04011181823025)

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN INTEGRITAS.....	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
RINGKASAN.....	vi
SUMMARY .....	vii
KATA PENGANTAR .....	viii
LEMBAR PERSETUJUAN REVISI SKRIPSI.....	ix
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	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 Teoritis .....	4
1.4.2 Manfaat Kebijakan .....	4
1.4.3 Manfaat Subjek .....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....	6
2.1 Kantin Sehat.....	6
2.1.1 Definisi Kantin dan Kantin Sehat .....	6
2.1.2 Faktor Memilih Kantin.....	6
2.1.3 Standar Penyelenggaraan Kantin .....	6

2.2 Menu Kantin .....	8
2.2.1 Kebutuhan Gizi .....	9
2.2.2 Permasalahan Menu Kantin .....	14
2.2.3 Dampak Kesalahan Menu Kantin .....	15
2.3 Preferensi Makanan.....	15
2.3.1 Perilaku Makan .....	15
2.3.2 Akses Makanan dan Keterbatasan Mahasiswa .....	17
2.4 Kerangka Teori.....	18
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN.....</b>	<b>19</b>
3.1 Jenis Penelitian.....	19
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian .....	19
3.3 Populasi dan Sampel .....	19
3.3.1 Populasi.....	19
3.3.2 Sampel.....	19
3.3.2.1 Besar Sampel.....	19
3.3.2.2 Cara Pengambilan Sampel .....	20
3.3.3 Kriteria Inklusi dan Eksklusi.....	20
3.4 Variabel Penelitian .....	20
3.5 Definisi Operasional.....	21
3.6 Cara Pengumpulan Data.....	23
3.7 Cara Pengolahan dan Analisis Data .....	23
3.8 Alur Kerja Penelitian.....	23
<b>BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
4.1 Hasil Penelitian .....	24
4.2 Pembahasan.....	28
4.3 Keterbatasan Penelitian.....	31
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>32</b>
5.1 Kesimpulan .....	32
5.2 Saran.....	33
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>34</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>RIWAYAT HIDUP</b>	

## **DAFTAR TABEL**

	<b>Halaman</b>
Tabel 2.1. Tabel angka kecukupan gizi mahasiswa .....	9
Tabel 2.2. Anjuran jumlah porsi berdasarkan kecukupan energi untuk kelompok umur mahasiswa.....	11
Tabel 3.1. Sampel Penelitian.....	20
Tabel 3.2. Definisi Operasional .....	21
Tabel 4.1. Distribusi responden berdasarkan faktor yang memengaruhi preferensi makan mahasiswa.....	24
Tabel 4.2. Distribusi responden berdasarkan tingkat kepuasan mahasiswa.....	25
Tabel 4.3. Gambaran preferensi jajanan makanan berdasarkan jenis makanan....	26
Tabel 4.4. Gambaran preferensi jajanan minuman berdasarkan penggunaan gula tambahan .....	27
Tabel 4.5. Gambaran responden berdasarkan preferensi porsi menu makanan dan minuman.....	27
Tabel 4.6. Gambaran menu kantin sehat menurut responden .....	28

## **DAFTAR GAMBAR**

### **Halaman**

Gambar 2.1. Komposisi Menu Makanan (Kemenkes RI, 2014).....	8
Gambar 4.1. Preferensi mahasiswa mengenai makanan utama .....	26
Gambar 4.2. Preferensi mahasiswa mengenai minuman tanpa gula tambahan ....	27

## **DAFTAR LAMPIRAN**

### **Halaman**

Lampiran 1. Kantin sehat berdasarkan Permenkes No.1096 tahun 2011 .....	1
Lampiran 2. Lembar Informed Consent.....	14
Lampiran 3. Lembar Kuesioner .....	15
Lampiran 4. Hasil Pengolahan Data SPSS.....	19
Lampiran 5. Sertifikat Etik.....	24
Lampiran 6. Surat Keterangan Penelitian Dosen .....	25
Lampiran 7. Surat Permohonan Izin Penelitian .....	26
Lampiran 8. Surat Izin Penelitian.....	27
Lampiran 9. Surat Keterangan Selesai Penelitian .....	28
Lampiran 10. Hasil Pemeriksaan Kesamaan / Kemiripan Naskah .....	29
Lampiran 11. Lembar Pernyataan Kemiripan Naskah.....	30

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kantin adalah tempat penyediaan makanan dan minuman sebagai bentuk usaha yang tertuju pada khalayak umum, termasuk masyarakat dalam universitas.<sup>1,2</sup> Kantin sehat merupakan tempat penyediaan menu makanan dan minuman dengan mempertimbangkan ketentuan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan baik berdasarkan persyaratan bakteriologis, kimia, maupun fisika untuk menjamin pencegahan gangguan kesehatan.<sup>1</sup> Kantin sehat berfokus dalam mencegah adanya gangguan pada makanan dan minuman, mulai dari proses produksi, persiapan, transportasi, hingga makanan siap untuk dikonsumsi.<sup>2,3</sup>

Pola makan sehat menurut WHO dalam Hilger *et al.* (2017), adalah pola makan dengan kandungan buah, sayuran, biji-bijian dalam makanan sehari-harinya dengan menghindari makanan yang kaya lemak, garam dan karbohidrat rafinasi.<sup>4</sup> Peraturan Menteri Kesehatan RI No.41 tahun 2014 menjelaskan Pedoman Gizi Seimbang, yaitu menu makanan yang dikonsumsi dengan komposisi lebih dari 1 jenis kelompok makanan, baik makanan pokok, lauk-pauk, sayuran, buah-buahan, dan minuman, setiap kali konsumsi makanan.<sup>5</sup>

Banyak sekali kantin di universitas yang jauh dari kata layak atau di luar kategori kantin sehat. Hasil penelitian Pusat Pengembangan Kualitas Jasmani Departemen Pendidikan Nasional tahun 2007, bahwa dari 640 institusi pendidikan di Indonesia, 40% institusi belum memiliki kantin dan 60% memiliki kantin dengan 84,3% diantaranya jauh dari kantin sehat.<sup>6</sup> Hal ini juga didukung dengan suatu penelitian deskriptif yang menyatakan bahwa dari 34 kantin yang ada di beberapa universitas di Indonesia, terdapat 11 kantin yang tidak memenuhi kriteria sanitasi kantin, 24 kantin tidak memenuhi syarat pencahayaan, 29 kantin tidak ditemukan

syarat ventilasi, 18 kantin dengan air tidak bersih, 31 kantin dengan pemborosan air, 23 kantin tidak memenuhi fasilitas cuci tangan dan 25 kantin tidak ditemukan standar tempat sampah.<sup>3</sup> Adanya kantin yang tidak sesuai dengan syarat kesehatan akan mempengaruhi status gizi masyarakat universitas, khususnya mahasiswa.

Seseorang yang memasuki tingkat universitas mulai memiliki kebiasaan dalam mengkonsumsi makanan yang jauh dari kategori gizi seimbang, seperti camilan, makanan cepat saji, makanan manis, *soft drink*, dan kurang mengkonsumsi buah dan sayur.<sup>4,7</sup> Perubahan gaya hidup ini berhubungan dengan pemilihan makanan yang tidak sehat dan berujung pada peningkatan berat badan.<sup>8</sup> Adapun faktor yang mempengaruhi perubahan ini adalah keterbatasan sebagai seorang mahasiswa, seperti waktu yang tidak cukup, keuangan dan pengetahuan akan kemampuan memasak, ketidaktersediaan peralatan dapur, tinggal jauh dari orang tua dan adanya kemudahan dalam mengakses makanan yang tidak sehat.

Data WHO (2016) menyatakan bahwa penduduk dengan usia 18 tahun keatas berada dalam angka *overweight* sekitar 1,9 miliar orang dan angka obesitas sekitar 650 juta orang.<sup>9</sup> Data terkait negara Indonesia disebutkan bahwa terdapat peningkatan insiden obesitas pada penduduk dengan usia 18 tahun ke atas dari tahun 2013 ke tahun 2016 , angka obesitas dengan IMT  $\geq 27$  sebesar 28,7% menjadi 33,5% dan angka obesitas IMT  $\geq 25$  sebesar 15,4% menjadi 20,7% di seluruh Indonesia dengan data pengaduan dari mahasiswa yang mencapai 12% dibandingkan sektor lain.<sup>10</sup> Dinas Kesehatan Kota Palembang (2017) menyatakan adanya insiden obesitas sebesar 2.948 kasus dari 280.350 orang yang dilakukan pemeriksaan obesitas.<sup>11</sup> Berdasarkan data yang ada, populasi kejadian mengarah pada usia 18 tahun keatas, yang sesuai dengan rentang usia sebagai seorang mahasiswa.

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 tahun 2019 diatur angka kebutuhan kalori harian mahasiswa laki-laki, yaitu untuk usia 18-29 tahun sebesar 2650 kkal dan pada mahasiswa perempuan, yaitu untuk usia 18 tahun sebesar 2100 kkal dan untuk usia 19-29 tahun 2250 kkal.<sup>12</sup> Suatu penelitian *cross sectional* menyatakan bahwa rata-rata mahasiswa suka mengonsumsi

makanan camilan dengan densitas energi sebesar 222,2 kkal/100 g per harinya,<sup>13</sup> sedangkan batas densitas energi seseorang mengonsumsi camilan adalah sebesar 50 g atau 10% dari total kebutuhan energi.<sup>14</sup> Hal ini menandakan adanya ketidaksesuaian jumlah gizi ideal dengan gizi dari konsumsi mahasiswa sehari-hari. Oleh karena itu, dibutuhkan peran gizi yang bekerja sama dengan pengelola kantin untuk menyediakan makanan yang bergizi, higienis dan bermutu dalam bentuk menu makanan dengan kesesuaian dari keinginan mahasiswa dikarenakan makanan tersebut nantinya akan menunjang keseharian mahasiswa.

Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya memiliki tiga tempat untuk dilakukannya proses pendidikan, yaitu di FK Unsri Indralaya, FK Unsri Bukit, dan FK Unsri Madang. Namun untuk tempat yang memiliki fasilitas kantin adalah di FK Unsri Madang. Kampus Madang Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya merupakan tempat pengembangan pendidikan dengan memiliki fasilitas kantin. Berdasarkan observasi sebelumnya. peneliti melihat tidak terdapatnya pengaturan menu sehat yang mengatur pembatasan menu makanan dan minuman pada kantin Kampus Madang.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran preferensi mahasiswa mengenai menu kantin sehat di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran preferensi mahasiswa mengenai menu kantin sehat di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi jenis kelamin, tempat tinggal, kemampuan mempersiapkan makanan, akses mendapat makanan, dan uang saku

harian mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang

2. Mengevaluasi tingkat kepuasan mahasiswa terhadap menu makanan dan minuman pada kantin di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang.
3. Mengidentifikasi preferensi jajanan makanan mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang berdasarkan jenis makanan
4. Mengidentifikasi preferensi jajanan minuman mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang berdasarkan penggunaan gula tambahan
5. Mengidentifikasi preferensi penentuan porsi makanan dan minuman dari kantin berdasarkan preferensi mahasiswa pada Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang
6. Mengidentifikasi preferensi mahasiswa pada Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang mengenai menu kantin sehat berdasarkan menu yang dijual dan daftar menu

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Manfaat Teoritis**

Memberikan gambaran preferensi mahasiswa mengenai menu kantin sehat yang dapat digunakan untuk penelitian selanjutnya berkaitan dengan penerapan kantin sehat dan lingkungan gizi sehat dan seimbang di Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya Kampus Madang.

### **1.4.2 Manfaat Kebijakan**

Sebagai bahan pertimbangan untuk membuat kebijakan fakultas berkaitan dengan menu kantin sehat.

### **1.4.3 Manfaat Subjek**

1. Memberikan referensi bagi pedagang makanan dalam pembuatan papan menu sehat yang tercetak
2. Menjadi bahan edukasi bagi responden dengan preferensi jajanan yang tidak sehat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

1. Menteri Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/Sknii/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. Keputusan Menteri Kesehat RI. 2003;1–16.
2. Mahmudiono T, Nindyasari A, Segalita C, Nasikhah AD, Peng LS. Nutrition Education on Food Hygiene and Sanitation to increase Knowledge , Attitude and Practice among Canteen Food Handler in Indonesia. 2020;11(11):1396–400.
3. Rahman A, Tosepu R, Karimuna SR, Yusran S, Zainuddin A, Junaid J. Personal Hygiene, Sanitation and Food Safety Knowledge of Food Workers At the University Canteen in Indonesia. Public Heal Indones. 2018;4(4):154–61.
4. Hilger J, Loerbroks A, Diehl K. Eating behaviour of university students in Germany: Dietary intake, barriers to healthy eating and changes in eating behaviour since the time of matriculation. Appetite [Internet]. 2017;109:100–7. Available from: <http://dx.doi.org/10.1016/j.appet.2016.11.016>
5. Menteri Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 41 tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang. 2014;1–96.
6. Permatasari TAE, Nurkamalia, Astin NM. Analisis Dukungan Institusi Terhadap Penyelenggaraan Kantin Sehat Pada Mahasiswa Di Universitas Negeri Dan Swasta Di Jakarta. IAKMI J Kesehat Masy Indones. 2020;1(1):17–24.
7. Bernardo GL, Jomori MM, Fernandes AC, Colussi CF, Condrasky MD, Proen  a RPDC. Nutrition and Culinary in the Kitchen Program: A randomized controlled intervention to promote cooking skills and healthy eating in university students - Study protocol. Nutr J. 2017;16(1):1–12.

8. Fonseca LB, Pereira LP, Rodrigues PRM, Andrade ACDS, Muraro AP, Gorgulho BM, et al. Food consumption on campus is associated with meal eating patterns among college students. *Br J Nutr.* 2020;
9. WHO. Obesity and Overweight. 2016.
10. Kementerian Kesehatan RI. Epidemi Obesitas [Internet]. 2018. p. 1–8. Available from: <http://www.p2ptm.kemkes.go.id/dokumen-ptm/factsheet-obesitas-kit-informasi-obesitas>
11. Dinkes Palembang. Profil Kesehatan tahun 2017. 2018;(72).
12. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. 2019;
13. Si Hassen W, Castetbon K, Tichit C, Péneau S, Nechba A, Ducrot P, et al. Energy, nutrient and food content of snacks in French adults. *Nutr J.* 2018;17(1):1–9.
14. WHO. Healthy Diet. 2020; Available from: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
15. Czarniecka-skubina E, Hanna G, Laskowski W. Consumer Choices and Service Quality in the University Canteens in Warsaw , Poland. 2019;1–19.
16. Grech A, Howse E, Boylan S. A scoping review of policies promoting and supporting sustainable food systems in the university setting. *Nutr J.* 2020;19(1):1–13.
17. Reyes MCP. Assessment of Food Safety and Sanitation Standards of Canteens in Nueva Ecija. 2020;(1):34–6.
18. HPB. Healthier Dining Programme. Heal Promot Board [Internet]. 2017; Available from: <https://www.hpb.gov.sg/healthy-living/food-beverage/healthier-dining-programme>
19. Kementerian Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096

- tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. 2011;
20. Haynes A, Morley B, Dixon H, Scully M, McAleese A, Gascoyne C, et al. Secondary school canteens in Australia: Analysis of canteen menus from a repeated cross-sectional national survey. *Public Health Nutr.* 2020;
  21. Cincinnati Children's. High Calorie Food Choices to Encourage Weight Gain. 2014;
  22. Diabetes UK. Carbohydrate reference list. 2011;59.
  23. LearningLibrary. Protein Content of Foods Seafood : Protein Content of Foods Nuts and Seeds : Dairy Products : 2013;6–7.
  24. Wadhera D, Capaldi ED. Categorization of foods as “snack” and “meal” by college students. *Appetite.* 2012;58(3):882–8.
  25. Sousa A, Sych J, Rohrmann S, Faeh D. The importance of sweet beverage definitions when targeting health policies—the case of Switzerland. *Nutrients.* 2020;12(7):1–18.
  26. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2019 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019;53:1689–99.
  27. Sulastri S. Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) pada Bumbu Mie Instan yang Diperjualbelikan di Koperasi Wisata Universitas Indonesia Timur. *J Media Laboran [Internet].* 2017 May 12;7(1 SE-Articles). Available from: <https://uit.e-journal.id/MedLAB/article/view/347>
  28. Lim SL, Penrod MT, Ha OR, Bruce JM, Bruce AS. Calorie Labeling Promotes Dietary Self-Control by Shifting the Temporal Dynamics of Health- and Taste-Attribute Integration in Overweight Individuals. *Psychol Sci.* 2018;29(3):447–62.
  29. Djannah SN, Matahari R. Social aspects role and the behavior of drinking

- water among students in a private university. *Int J Eval Res Educ.* 2020;9(2):374–8.
30. Andarwulan N, Nuraida L, Madanijah S, Lioe HN, . Z. Free Glutamate Content of Condiment and Seasonings and Their Intake in Bogor and Jakarta, Indonesia. *Food Nutr Sci.* 2011;02(07):764–9.
  31. Wani P swapnil. Impact of Fast Food Consumption on Health. *Int J Recent Trends Bus Tour* [Internet]. 2020;(April):79–83. Available from: [https://www.researchgate.net/publication/341042503\\_IJRTBT\\_IMPACT\\_OF\\_FAST\\_FOOD\\_CONSUMPTION\\_ON\\_HEALTH](https://www.researchgate.net/publication/341042503_IJRTBT_IMPACT_OF_FAST_FOOD_CONSUMPTION_ON_HEALTH)
  32. Bhaskar R. Junk Food: Impact on Health. *J Drug Deliv Ther.* 2012;2(3).
  33. Ali Hassan S, Bhatija S, Arora G, Prathyusha F. Impact of junk food on health. *J Manag Res Anal.* 2020;7(2):57–9.
  34. Jauziyah S, Nuryanto N, Tsani AFA, Purwanti R. Pengetahuan Gizi Dan Cara Mendapatkan Makanan Berhubungan Dengan Kebiasaan Makan Mahasiswa Universitas Diponegoro. *J Nutr Coll.* 2021;10(1):72–81.
  35. Fadzly, Nurfaziela Izati Mohd., Wong Shu Kee TRH. Meal Taking Behaviour and Its Associated Factors Among Medical Students in a Public University in Malaysia. *Int J Public Heal Clin Sci.* 2018;5(6):204–14.
  36. Hooi R, Leong TK, Yee LH. Intention to Use Online Food Delivery Service in Malaysia among University Students Keywords : Conf Manag Business, Innov Educ Soc Sci. 2021;1(1):60–73.
  37. Hasanah Harahap LA, Aritonang E, Zulhaida Lubis. The Relationship between Type and Frequency of Online Food Ordering With Obesity in Students of Medan Area University. *Britain Int Exact Sci J.* 2020;2(1):29–34.
  38. Kustiyoasih MP, Adriani M, Nindya TS. Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga

- Surabaya. Media Gizi Indones. 2017;11(1):11.
39. Wulansari A, Setiawan B, Sinaga T. Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor. J Gizi dan Pangan. 2014;8(2):151.
  40. Li D, Xu H, Kang M, Ma S. Empathy in Chinese eight-year medical program students: Differences by school year, educational stage, and future career preference. BMC Med Educ. 2018;18(1):1–9.
  41. Sutjiato M, Tucunan GDK a a T. Hubungan Faktor Internal dan Eksternal dengan Tingkat Stress pada Mahasiswa Fakultas Kedokteran Universitas Sam Ratulangi Manado. Jikmu. 2015;5(1):30–42.
  42. Khursheed I, Baig L. Students' perceptions of educational environment of a private medical school in Pakistan. J Pak Med Assoc. 2014;64(11):1244–9.
  43. Legiran AMZ, Bellinawati N. Faktor Risiko Stres dan Perbedaannya pada Mahasiswa Berbagai Angkatan di Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Palembang. 2015;2(2):197–202. Available from: <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/jkk/article/download/2556/1401>