



**GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKAN
DI PONDOK PESANTREN AL-QODIRI
KABUPATEN JEMBER**

SKRIPSI

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi di Fakultas Kesehatan Masyarakat (S1) dan mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat

Oleh

**Sulistiyo Purwaningtiyas
NIM 072110101004**

**BAGIAN GIZI KESEHATAN MASYARAKAT
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS JEMBER
2013**

PERSEMBAHAN

Dengan Penuh ucapan syukur alhamdulillah, saya dedikasikan karya ilmiah tertulis ini kepada:

1. Ibu, Ibu, dan Ibunda Hj. Maslikatin Serta Ayahanda H. Samanu tercinta yang senantiasa memberikan do'a dan nasihat serta dukungannya.
2. Kedua adikku Moch. Zainal Fanany dan Moch. Luthfi Mujahidin tersayang yang selalu membuat hari-hari terasa lebih indah dengan canda dan tawa kalian, menghapus lelah dan kesedihan.
3. Bapak Ibu Guru TK, SD, SMP, SMA, para Dosen Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember yang telah memberikan bimbingan dengan penuh kesabaran, terima kasih atas ilmu yang telah diberikan.

MOTTO

“Jika obat dipandang sebagai dasar pengobatan, maka gizi harus dipertimbangkan sebagai dasar kesembuhan”

(dr. Andry Hartono)

“Sesungguhnya orang-orang yang bertakwa mendapatkan kemenangan”

(Q.S An-Naba’: 31)

*) dr. Andry Hartono. 2006. Asuhan Nutrisi Rumah Sakit:Diagnosis, Konseling, dan Preskripsi. Jakarta : EGC

***) Kementrian Agama Republik Indonesia. 2010. Al-Quran dan Terjemahannya. Bandung : CV Diponegoro

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Sulistiyo Purwaningtiyas

NIM : 072110101004

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa skripsi yang berjudul: *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember* adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali jika dalam pengutipan substansi disebutkan sumbernya, dan belum pernah diajukan pada institusi manapun, serta bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan skripsi ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa adanya tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Jember, 3 Juni 2013

Yang menyatakan,

Sulistiyo Purwaningtiyas

NIM 072110101004

SKRIPSI

**GAMBARAN PENYELENGGARAAN MAKAN DI PONDOK PESANTREN
AL-QODIRI KABUPATEN JEMBER**

Oleh

Sulistiyo Purwaningtiyas
NIM 072110101004

Pembimbing

Dosen Pembimbing Utama	: Leersia Yusi Ratnawati, S.KM., M.Kes.
Dosen Pembimbing Anggota	: Sulistiyani, S.KM., M.Kes.

PENGESAHAN

Skripsi berjudul *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember* telah diuji dan disahkan oleh Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember pada:

Hari : Jumat
tanggal : 3 Juni 2013
tempat : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember

Tim Penguji

Ketua,

Sekretaris

Anita Dewi M., S.KM., M.Kes.
NIP 19811120 200501 2 001

Sulistiyani. S.KM., M.Kes.
NIP 19760615 200212 2 002

Anggota I

Anggota II

Leersia Yusi R., S.KM., M.Kes.
NIP 19800314 200501 2 003

Saqofuddin. S.Pd.i
NIP 19610816 198504 1 001

Mengesahkan

Dekan,

Drs. Husni Abdul Gani, M.S.
NIP 19560810 198303 1 003

*Description Food Management in Al-Qodiri a Religious Boarding School for Moslem
at Jember Regency*

Sulistiyo Purwaningtiyas

*Departement of Public Health Nutrition, Faculty of Public Health, Jember
University*

ABSTRACT

Food management at boarding school an important part in determining the nutritional status santriwati and employees. Education system of boarding schools have a curriculum that requires the santriwati to stay and settle in the boarding school for learning activities. The purpose of this study is to describe the existing implementation in boarding school Al Qodiri. This research is a descriptive study with a population of 80 people, spread across 5 units of kitchen organizing meal, consumers who served as 1360 people. The results showed that the administration of the activities of eating all meals implementation unit does not have a cycle menu, does not meet the entry requirements of food, are not eligible food processing. food distribution system using centralitation. Most of the informants are not yet qualified food hygiene and sanitation among others do not use the apron, long fingernails and do not use the tool to touch the food, the amount is less trash and not closed. The suggestion should make the success of the meal menu cycle is the availability of a menu cycle both in quality and quantity

Keywords: *food management, personal hygiene, food sanitation.*

RINGKASAN

Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren (Studi di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember); Sulistiyo Purwaningtiyas; 072110101004; 2013: 145 halaman; Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.

Penyelenggaraan makan di pondok pesantren merupakan bagian penting dalam menentukan status gizi santriwati. Sistem penyelenggaraan pendidikan pondok pesantren memiliki kurikulum yang mengharuskan para santrinya untuk tinggal menetap didalam pondok selama kegiatan belajar. Hal ini berarti para santri tinggal dan melewati waktu makan didalam pondok pesantren, kondisi seperti ini menuntut komitmen pondok pesantren untuk menyediakan pelayanan makan untuk santri sebaik mungkin agar kebutuhan zat gizi para santri tetap tercukupi sehingga proses belajar mengajar tetap bisa berjalan dengan baik. Dari hasil RISKESDAS 2010 diperoleh data bahwa prevalensi gizi kurang pada remaja dengan IMT < 5 percentil sebesar 17,4% serta prevalensi anemi sebesar 25,5%. Sedangkan dilihat dari kecukupan energinya, 54,5% remaja di Indonesia memiliki Tingkat Konsumsi Energi 70 % dari AKE yang dianjurkan. Dari hasil tersebut, diketahui bahwa status gizi buruk pada remaja masih tinggi serta rata-rata tingkat konsumsi energi pada usia remaja masih di bawah standar AKG yang dianjurkan .

Tujuan penelitian ini adalah untuk menggambarkan penyelenggaraan makan yang ada di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember. Penelitian ini merupakan jenis penelitian deskriptif observasional dengan menggunakan pendekatan *cross sectional* yang dilaksanakan pada bulan September 2012 sampai Maret 2013 di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember. Informan dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan yang bekerja pada dapur yang berjumlah 5 unit penyelenggaraan

makan yang ada di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember yang berjumlah sebanyak 80 orang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses penyelenggaraan makan yang ada di dalam pondok pesantren Al-Qodiri menunjukkan bahwa dalam perencanaan anggaran 3 unit penyelenggaraan makan memenuhinya, semua unit tidak mempunyai siklus menu, dan semua unit dapur tidak memenuhi persyaratan penerimaan bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan sudah terpisah antara bahan makanan kering dan basah, satu unit penyelenggaraan makan yang mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan basah. Semua unit penyelenggaraan makan belum memenuhi syarat penerimaan bahan makanan, dalam pengolahan bahan makanan semua unit penyelenggaraan makan tidak menggunakan syarat-syarat teknik pengolahan makanan yang baik. Pendistribusian makanan menggunakan sistem sentralisasi. Sebagian besar informan pada semua unit belum memenuhi syarat higiene dan sanitasi makanan.

Saran yang dapat diberikan pada penyelenggaraan makan yang ada di pondok pesantren Al-Qodiri sebaiknya membuat siklus menu karena salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi adalah tersedianya menu yang baik secara kualitas maupun kuantitas, untuk itu menu perlu direncanakan secara baik dan teratur.

PRAKATA

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga dapat terselesaikannya skripsi dengan judul *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember* sebagai salah satu persyaratan akademis dalam rangka menyelesaikan Program Pendidikan S-1 Kesehatan Masyarakat di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.

Pada kesempatan ini kami menyampaikan terimakasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada ibu **Leersia Yusi R. S.KM., M.kes.**, selaku dosen pembimbing utama dan Ibu **Sulistiyani, S.KM., M.Kes.**, selaku dosen pembimbing anggota yang telah memberikan petunjuk, koreksi, serta saran hingga terwujudnya skripsi ini.

Terimakasih dan penghargaan kami sampaikan pula kepada yang terhormat:

1. Drs. Husni Abdul Gani, M.S., selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember
2. Sulistiyani. S.KM., M.kes., selaku Ketua Bagian Gizi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.
3. Bapak Hadi, selaku penanggung jawab dapur pondok pesantren Al-Qodiri yang telah memberikan informasi yang dibutuhkan oleh penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
4. Kepala pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember yang telah memberikan ijin penelitian.
5. Mbak Rofiqoh dan Mbak Luth selaku pengurus pondok pesantren Al-Qodir Terima kasih telah mengantar keliling pondok pesantren.
6. Segenap dosen dan staf Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember yang telah memberikan ilmu dan pendidikan dengan ikhlas.
7. Teman sekaligus keluarga terbaikku: Fenty terima kasih saran dan kritiknya, Nafis terimakasih printernya, agistalia terimakasih dukungannya, Vivi, Dian

Pratiwi, mbak Vivin terima kasih pinjaman sepedah motornya, mbak Sitha terima kasih masukkan dan sarannya, semoga kebersamaan dan do'a serta persahabatan ini terjalin hingga akhir hayat.

8. Semua penghuni kosan kalimantan raya no.6 terima kasih atas dukunganya.
9. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis selama melaksanakan penelitian sampai terselesaikannya karya ilmiah tertulis ini.

Skripsi ini telah kami susun dengan optimal, namun tidak menutup kemungkinan adanya kekurangan, oleh karena itu kami dengan tangan terbuka menerima masukan yang membangun. Semoga tulisan ini berguna bagi semua pihak yang memanfaatkannya.

Jember, 3 Juni 2013

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSEMBAHAN	ii
HALAMAN MOTTO	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN	vi
ABSTRACT	vii
RINGKASAN	viii
PRAKATA	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR SINGKATAN	xxi
DAFTAR LAMBANG	xxii
DAFTAR LAMPIRAN	xxiii
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.3.1 Tujuan Umum	4
1.3.2 Tujuan Khusus	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Penyelenggaraan Makan	6

2.1.1	Pengertian.....	6
2.1.2	Bentuk Penyelenggaraan Makan.....	6
2.2	Kegiatan Penyelenggaraan Makan	7
2.3	Higiene dan Sanitasi Makanan Dalam Penyelenggaraan Makan.....	20
2.3.1	Sarana dan Peralatan untuk sanitasi makanan	21
2.3.2	Higiene Tenaga Penjamah Makanan	24
2.4	Pondok Pesantren	27
2.4.1	Pengertian	27
2.4.2	Sarana Pondok Pesantren.....	28
2.5	Kerangka Konseptual.....	29
BAB 3.	METODE PENELITIAN.....	30
3.1	Jenis Penelitian.....	30
3.2	Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
3.2.1	Tempat Penelitian	30
3.2.2	Waktu Penelitian.....	30
3.3	Populasi dan Sampel Penelitian	30
3.3.1	Populasi Penelitian.....	30
3.4	Variabel dan Definisi Operasional.....	31
3.4.1	Variabel Penelitian.....	31
3.4.2	Definisi Operasional Penelitian	31
3.5	Data dan Sumber Data.....	42
3.5.1	Data Primer	42
3.5.2	Data Sekunder.....	38
3.6	Tekhnik dan Instrumen Pengumpulan Data	43
3.6.1	Tekhnik Pengumpulan Data.....	43
3.7	Tekhnik Pengolahan data	44
3.7.1	Tekhnik Pengolahan Data	44
3.8	Tekhnik Penyajian Data.....	44
3.8.1	Tekhnik Penyajian Data	44

3.9 Kerangka Operasional.....	45
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Gambaran Proses Penyelenggaraan Makan	
di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember	48
4.2 Gambaran Higiene Penjamah Makanan	71
4.3 Gambaran Sanitasi Sarana dan	
Lingkungan Produksi Penyelenggaraan Makan	82
BAB. 5 KESIMPULAN DAN SARAN	105
5.1 Kesimpulan	105
5.2 Saran.....	105
DAFTAR PUSTAKA	107
LAMPIRAN.....	110

DAFTAR TABEL

	Halaman
3.1 Jumlah Populasi Tiap Unit Penyelenggaraan Makan	32
3.2 Variabel penelitian, Definisi operasional, kriteria Pengukuran, dan Skala Data	33
4.1 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Perencanaan Anggaran Belanja Penyelenggaraan.....	48
4.2 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Perencanaan Menu	49
4.3 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Tempat Penyimpanan Bahan Makanan.....	55
4.4 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	57
4.5 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Segar	65
4.6 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Persiapan Bahan Makanan.....	67
4.7 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Pengolahan Bahan Makanan.....	69
4.8 Distribusi Hasil Observasi variabel kebersihan Pakaian Penyelenggaraan.....	73
4.9 Distribusi Hasil Observasi variabel kebersihan Kuku dan Tangan..	74

4.10 Distribusi Hasil Observasi variabel Kerapian Rambut	76
4.11 Distribusi Hasil Observasi variabel Memakai Celemek dan Penutup Kepala.....	77
4.12 Distribusi Hasil Observasi variabel Memakai Alat Bantu Menjamah Makanan	79
4.13 Distribusi Hasil Observasi variabel Mencuci Tangan Setiap Kali akan Menangani Makanan	80
4.14 Distribusi Hasil Observasi variabel Perilaku Saat Menjamah Makanan.....	82
4.15 Distribusi Hasil Observasi Variabel Lingkungan Produksi	85
4.16 Distribusi Hasil Observasi variabel Bangunan dan Fasilitas	86
4.17 Distribusi Hasil Observasi Peralatan Penyelenggaraan Makan	92
4.18 Distribusi Hasil Observasi Peralatan makan	95
4.19 Distribusi Hasil Observasi Sanitasi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan.....	97
4.20 Distribusi Hasil Observasi Pengendalian Vektor dan Rodent	98
4.21 Distribusi Hasil Observasi dan wawancara Sumber Air Bersih	100
4.22 Distribusi Hasil Observasi Persyaratan Air Bersih	101
4.23 Distribusi Hasil Observasi Fasilitas Sanitasi	102

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
2.1 Kerangka konseptual	29
3.1 Kerangka Operasional	46
4.1 Tempat penyimpanan bahan makanan kering	56
4.2 Tempat penyimpanan bahan makanan basah atau segar	56
4.3 Distribusi Hasil Observasi terhadap Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	58
4.4a Tempat penyimpanan bahan makanan yang belum memenuhi syarat	59
4.4b Tempat penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat	59
4.5a Dinding tempat penyimpanan yang belum memenuhi syarat	60
4.5b Dinding tempat penyimpanan yang memenuhi syarat	60
4.6a Lantai tempat penyimpanan yang belum memenuhi syarat	61
4.6b Lantai tempat penyimpanan yang memenuhi syarat	61
4.7a Atap atau langit-langit tempat penyimpanan bahan makanan yang belum memenuhi syarat	62
4.7b Atap atau langit-langit tempat penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat	62
4.8a Ventilasi yang belum memenuhi syarat	64
4.8b Ventilasi yang sudah memenuhi syarat	64

4.9a Tempat penyimpanan bahan makanan yang belum sesuai.....	64
4.9b Tempat penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat.....	64
4.10 Tempat penyimpanan bahan makanan basah atau segar.....	65
4.11a Peralatan produksi yang belum memenuhi syarat.....	67
4.11b Peralatan produksi yang memenuhi syarat.....	67
4.12a Pendistribusian makanan yang belum memenuhi syarat.....	71
4.12b Pendistribusian makanan yang memenuhi syarat	71
4.13 Distribusi Hasil Observasi Terhadap Higiene Penjamah Makanan	73
4.14a Kuku tangan yang belum memenuhi syarat	75
4.14b Kuku tangan yang memenuhi syarat	75
4.15a Penjamah makanan rambut tidak tertutup	76
4.15b Penjamah makanan rambut yang memenuhi syarat	76
4.16a Penjamah makanan yang belum memenuhi syarat	78
4.16b Penjamah makanan yang memenuhi syarat	78
4.17a Penjamah makanan tidak menggunakan alat bantu.....	80
4.17b Penjamah makanan menggunakan alat bantu	80
4.18a Mencuci tangan tanpa menggunakan sabun	81
4.18b Mencuci tangan dengan menggunakan sabun.....	81
4.19 Distribusi Hasil Observasi Terhadap Sanitasi Sarana dan Lingkungan Produksi.....	84
4.20a Lantai yang belum memenuhi syarat.....	87
4.20b Lantai yang memenuhi syarat	87

4.21a Dinding yang belum memenuhi syarat.....	88
4.21b Dinding yang memenuhi syarat	88
4.22a Atap atau langit-langit yang belum syarat.....	89
4.22b Atap atau langit-langit belum syarat	89
4.23a Ventilasi belum memenuhi syarat.	91
4.23b Ventilasi memenuhi syarat.	91
4.24a Peralatan Produksi yang belum memenuhi syarat.....	92
4.24b Peralatan Produksi yang sudah memenuhi syarat	93
4.25a Peralatan makan yang digunakan belum memenuhi syarat	94
4.25b Peralatan makan yang digunakan sudah memenuhi syarat	94
4.26a Sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan yang belum memenuhi syarat	97
4.26b Sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan yang Sudah memenuhi syarat	97
4.27a Mencuci peralatan dengan air mengalir	101
4.27b Mencuci peralatan sesuai persyaratn.....	101
4.28a Toilet yang belum memenuhi persyaratan	102
4.28b Toilet yang memenuhi persyaratan	102
4.31a Tempat sampah yang belum memenuhi syarat	103
4.31b Tempat sampah yang memenuhi syarat	103
4.32a Saluran air yang tidak tertutup	104
4.32b Saluran air yang tertutup	104

DAFTAR SINGKATAN

AKE	: Angka Kecukupan Energi
AKG	: Angka Kecukupan Gizi
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
Cu	: Tembaga
Cd	: Cadmium
Depkes RI	: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
Dinkes	: Dinas Kesehatan
IMT	: Indeks Masa Tubuh
Menkes	: Menteri Kesehatan
Pb	: Timah Hitam
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Per	: Peraturan
RISKESDAS	: Riset Kesehatan Dasar
SK	: Surat Keputusan
SNI	: Standar Nasional Indonesia
WHO	: <i>World Health Organization</i>

DAFTAR ARTI LAMBANG

- , : koma
- . : titik
- : sampai dengan
- < : kurang dari
- > : lebih dari
- / : garis miring
- % : persentase
- ✓ : tanda ceklist
- : lebih dari sama dengan

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lembar Pengantar Kuesioner	107
Lembar Persetujuan (<i>Informed Consent</i>)	108
Lembar Kuesioner	109
Contoh Menu.....	118
Gambaran Pondok Pesantren Al-Qodiri.....	119
Surat Ijin Penelitian.....	120

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) merupakan salah satu faktor utama yang diperlukan dalam melaksanakan program pembangunan nasional. Untuk meningkatkan kualitas SDM tersebut, maka harus dilakukan upaya-upaya yang saling berkesinambungan. Dari beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas SDM, faktor kesehatan dan gizi memegang peranan penting, karena orang tidak akan dapat mengembangkan kapasitasnya secara maksimal apabila yang bersangkutan tidak memiliki status kesehatan dan gizi yang optimal (Depkes, 2001). Upaya peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia baik fisik maupun non fisik harus dilaksanakan sedini mungkin dan berlangsung terus sepanjang hidup. Salah satu upaya yang harus dilaksanakan adalah peningkatan dan perbaikan gizi kesehatan.

Makanan mempunyai arti penting bagi kehidupan manusia dan sangat berpengaruh dalam perilaku sehari-hari. Manusia pada hakekatnya telah mengenal akan arti dan guna makanan secara harfiah, tetapi pada dasarnya manusia belum menyadari sepenuhnya kepentingan makanan dalam menyusun pertumbuhan dan perkembangan fisiknya. Karena itu dalam penyelenggaraan penyediaan makanan, kebutuhan masyarakat akan makanan perlu dipadukan dengan pola kebiasaan makan dan sosial budaya klien, sehingga makanan perlu dipadukan dengan pola kebiasaan makanan yang disajikan dapat diterima klien (Mukrie et al 1990).

Dari hasil RISKESDAS 2010 diperoleh data bahwa prevalensi gizi kurang pada remaja dengan IMT < 5 percentil sebesar 17,4% serta prevalensi anemi sebesar 25,5%. Sedangkan dilihat dari kecukupan energinya, 54,5% remaja di Indonesia memiliki Tingkat Konsumsi Energi 70 % dari AKE yang dianjurkan. Dari hasil tersebut, diketahui bahwa status gizi buruk pada remaja masih tinggi serta rata-rata tingkat konsumsi energi pada usia remaja masih di bawah standar AKG yang dianjurkan (RISKESDAS, 2007).

Status gizi yang buruk yang disebabkan oleh kurangnya asupan zat gizi dapat menimbulkan berbagai dampak pada remaja. Dampak yang timbul antara lain dapat menghambat proses masa pertumbuhannya sehingga mempunyai ukuran fisik yang tidak ideal untuk seuasianya, mudah terkena penyakit infeksi, menurunnya aktivitas dan prestasi belajar. Remaja yang status gizinya buruk kebugarannya juga akan turun sehingga menghambat prestasi olahraga dan produktivitasnya (Damiani, 2008).

Pondok pesantren adalah salah satu institusi yang harus mendapatkan perhatian penuh karena pada institusi inilah santri usia remaja yang ada di dalamnya memerlukan perlindungan kesejahteraan dalam masa pertumbuhan dan perkembangannya. Faktor yang dapat membantu proses pencapaian pertumbuhan dan perkembangan yang optimal pada anak-anak asuh tersebut diantaranya adalah adanya kecukupan konsumsi zat gizi yang seimbang yang harus dikonsumsi setiap hari. Santri usia remaja di pondok pesantren merupakan sasaran strategis dalam upaya perbaikan gizi masyarakat. Hal ini penting karena sebagian besar santri putri usia remaja di pondok pesantren tersebut adalah anak usia sekolah yang merupakan generasi penerus tumpuan harapan bangsa yang harus dipersiapkan kualitasnya dengan baik (Sutardji, 2007).

Selain itu Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik agar santri- santri menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Santri- santri yang berada di pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah-sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri (Khazanah, 2010).

Salah satu upaya untuk mempertahankan status gizi santri tersebut agar tetap baik, perlu kiranya pondok pesantren perlu mempertahankan dan meningkatkan konsumsinya agar tetap adekuat pada proses penyelenggaraan makanannya. Dalam rangka pelaksanaan upaya ini tentunya setiap Pondok

pesantren memiliki cara pengaturan dan penyelenggaraan makanan yang disesuaikan dengan kemampuan dan keadaan masing-masing.

Sistem penyelenggaraan pendidikan pondok pesantren memiliki kurikulum yang mengharuskan para santrinya untuk tinggal menetap didalam pondok selama kegiatan belajar. Hal ini berarti para santri tinggal dan melewati waktu makan didalam pondok pesantren, kondisi seperti ini menuntut komitmen pondok pesantren untuk menyediakan pelayanan makan untuk santri sebaik mungkin agar kebutuhan zat gizi para santri tetap tercukupi sehingga proses belajar mengajar tetap bisa berjalan dengan baik. Setiap pondok pesantren memberikan pelayanan makanan bagi santrinya dengan cara yang berbeda. Ada yang hanya menyediakan kantin dan ada juga yang memberikan fasilitas katering bagi santrinya. Masing-masing metode pelayanan makanan di Pondok pesantren memiliki kelebihan dan kekurangan namun hal utama yang harus diperhatikan adalah kecukupan gizi dan jumlah makanan yang disediakan, sehingga setiap Pondok pesantren memerlukan suatu manajemen penyelenggaraan makan untuk mengelola penyediaan makan bagi santri khususnya.

Institusi Makanan Pondok Pesantren adalah penyelenggaraan makanan di dalam yang telah diolah berdasarkan standar yang ada (menu, kecukupan zat gizi dan sanitasi), dihidangkan secara menarik dan menyenangkan untuk santriwati yang bertujuan untuk memperbaiki dan menjaga status gizi santriwati, meningkatkan kehadiran di sekolah (tidak sering sakit), memperbaiki prestasi akademik serta merangsang dan mendukung pendidikan gizi dalam kurikulum.

Berdasarkan hal tersebut remaja yang menempuh pendidikan di pondok pesantren atau yang biasa disebut santriwati, juga perlu mendapat perhatian tentang status kesehatannya. Hal ini disebabkan oleh karena, ada beberapa penelitian yang menyatakan ada keterkaitan antara konsumsi pangan santri dengan status gizi. Salah satunya hasil penelitian yang dilakukan oleh Shopia (2003), telah ditemukan bahwa ada pengaruh penyelenggaraan makan terhadap konsumsi pangan terhadap status gizi santri putri di Pondok Pesantren Persis Banjar. Penelitian yang dilakukan oleh Setiawati (2006), diketahui bahwa telah ditemukan

adanya hubungan menu hidangan makan, kecukupan energi serta protein dengan status gizi santri putri di pondok pesantren At-Tauhid Sidoresmo Surabaya.

Selain sistem penyelenggaraan makannya faktor higiene sanitasi makanan juga memiliki peran penting dalam menunjang kegiatan belajar para santri karena para santri memilki mendapat asupan makanan yang disediakan oleh pondok pesantren. Dimana ada beberapa jenis penyakit yang berasal dari makanan apabila makanan yang diolah tidak memperhatikan higiene sanitasinya. Berdasarkan data yang yang diperoleh terdapat 20 kasus hepatitis A sepanjang 2012 (Data Sekunder Al-Qodiri, 2012).

Pondok Pesantren Al Qodiri dijadikan tempat penelitian karena pada Pondok pesantren ini terdapat proses penyelenggaraan makan. Dimana di dalam pondok pesantren tersebut terdapat sebanyak 2065 santri. Setiap harinya Pondok Pesantren Al Qodiri menyediakan makan untuk 760 santri putri dan karyawan sebanyak 500 irang sebanyak 2 kali dalam sehari.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan tersebut, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:” Bagaimana penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al Qodiri di kabupaten Jember?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mendeskripsikan bagaimana penyelenggraan makanan yang ada di pondok pesantren Al Qodiri di kabupaten Jember.

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan perencanaan anggaran belanja;
- b. Mendeskripsikan perencanaan menu;
- c. Mendeskripsikan pengadaan bahan bahan;
- d. Mendeskripsikan penerimaan bahan makanan

- e. Mendeskripsikan penyimpanan bahan makan
- f. Mendeskripsikan persiapan bahan;
- g. Mendeskripsikan pengolahan bahan makan;
- h. Mendeskripsikan pendistribusian makan;
- i. Mendeskripsikan higiene penyelenggaraan makan;
- j. Mendeskripsikan sanitasi penyelenggaraan makan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu sarana untuk menumbuhkembangkan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan dalam membuat laporan penelitian yang bersifat ilmiah di bidang gizi kesehatan masyarakat terutama mengenai gambaran penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al Qodiri di Kabupaten Jember.

1.4.2 Manfaat Praktis

Berdasarkan hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan kajian bagi sekolah/pondok pesantren, dinas kesehatan dan puskesmas untuk mengembangkan program dan intervensi yang tepat dalam upaya peningkatan kualitas penyelenggaraan makan yang ada di pondok pesantren serta dapat dimanfaatkan sebagai referensi untuk pengembangan dan penelitian lebih lanjut.

BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Penyelenggaraan Makan

2.1.1 Pengertian Penyelenggaraan Makan

Penyelenggaraan makanan adalah penyelenggaraan dan pelaksanaan makanan dalam jumlah yang besar. Pengelolaan makanan mencakup anggaran belanja, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan/pembelian bahan makanan, penerimaan dan pencatatan, penyimpanan dan penyaluran bahan makanan, pengolahan bahan makanan, penyajian dan pelaporan. Secara garis besar pengelolaan makanan mencakup perencanaan menu, pembelian, penerimaan, dan persiapan pengolahan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian/penyajian makanan dan pencatatan serta pelaporan (Mukrie, 1990).

2.1.2 Bentuk Penyelenggaraan Makan

Kegiatan penyelenggaraan makan merupakan bagian dari institusi yang terkait. Sistem penyelenggaraan makan yang dilakukan oleh pihak institusi itu sendiri secara penuh, dikenal juga sebagai swakelola. Kegiatan penyelenggaraan makan dapat dilakukan oleh pihak lain, dengan memanfaatkan jasa *catering* atau jasa boga (Depkes RI, 2007).

a. Penyelenggaraan Makan Sistem Swakelola

Jika penyelenggaraan makan dilakukan dengan sistem swakelola, maka pihak dapur instalasi tersebut bertanggung jawab untuk melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi (Depkes RI, 2007)

1) Penyelenggaraan Makan Sistem *Out-sourcing*

Sistem *Out-sourcing* yaitu penyelenggaraan makan dengan memanfaatkan perusahaan jasaboga atau catering. Sistem out-sourcing dapat dibagi menjadi dua

kategori yaitu semi out-sourcing dan full out-sourcing. Pada sistem semi *out-sourcing*, pengusaha jasaboga selaku penyelenggaraan makan menggunakan sarana dan prasarana milik institusi tersebut, sedangkan pada sistem full out-sourcing pengusaha jasaboga tidak menggunakan sarana dan prasarana milik institusi melainkan milik perusahaannya sendiri. Dalam penyelenggaraan makan dengan sistem semi out-sourcing maupun *full out-sourcing*, fungsi rumah sakit adalah sebagai perencana menu, penentu standar porsi dan pemesanan makanan. Selain itu pada sistem ini ahli gizi berkewajiban untuk mengawasi kualitas dan kuantitas makanan yang dipesan sesuai dengan spesifikasi standar hidangan yang telah ditetapkan dalam kontrak (Depkes RI, 2007).

2.2 Kegiatan Penyelenggaraan Makan

a. Perencanaan Anggaran Belanja Makanan

Perencanaan anggaran bahan makanan adalah rangkaian kegiatan penghitungan anggaran berdasarkan laporan penggunaan anggaran bahan makanan tahun sebelumnya dengan mempertimbangkan fluktuasi harga, fluktuasi konsumen. Adanya rencana anggaran belanja berfungsi untuk mengetahui perkiraan jumlah anggaran bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu (1 bulan, 6 bulan, 1 tahun, dsb) (Depkes RI, 2007). Tujuan penyusunan anggran belanja makanan adalah tersedianya taksiran anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen atau pasien yang dilayani sesuai dengan standart kecukupan gizi (Depkes RI, 2007).

b. Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaran makan di institusi. Kegiatan ini sangat penting dalam sistem pengelolaan makanan, karena menu sangat berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumberdaya lainnya dalam sistem tersebut seperti anggaran belanja, perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan

makanan dan variasi bahan makanan. Menu seimbang perlu untuk kesehatan, namun agar menu yang disediakan dapat dihabiskan, maka perlu disusun variasi menu yang baik, aspek komposisi, warna, rasa, rupa, dan kombinasi masakan yang serasi (Mukrie, 1990).

c. Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan merupakan usaha atau proses dalam penyediaan bahan makanan. Dalam proses ini dapat berupa upaya penyediaan bahan makanan saja, ataupun sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan (Mukrie, 1990). Pada kegiatan penyediaan bahan makanan dilakukan perencanaan pengadaan bahan makanan yang meliputi: penetapan spesifikasi bahan makanan dan melakukan survei pasar. Terdiri dari:

- 1) Spesifikasi bahan makanan adalah standar bahan makanan yang ditetapkan oleh unit peminta (instansi, perorangan) sesuai dengan ukuran, besar untuk mempertahankan kualitas bahan makanan. Dalam menetapkan macam/item bahan makanan serta kualitasnya biasanya diperoleh dari standart resep. Tipe spesifikasi terdiri dari:
 - a) *Technical Specifications* yaitu biasanya digunakan untuk bahan yang dapat diukur secara objektif dan diukur dengan menggunakan instrumen tertentu. Secara khusus digunakan pada bahan makanan dengan tingkat kualitas tertentu yang secara nasional sudah ada.
 - b) *Approved Brands Specifications*, yaitu diaplikasikan pada kualitas barang yang telah dikeluarkan oleh suatu pabrik dan telah diketahui oleh pembeli. Misalnya spesifikasi untuk makanan kaleng, mesin pencuci, *food processor*, kertas dengan merek tertentu, plastik dsb. Spesifikasi ini banyak diaplikasikan pada sistem penyelenggaraan makan yang lebih kecil, dimana tanggung jawab pembelian dilakukan oleh supervisor.
 - c) *Performance Specification*, yaitu kualitas suatu barang diukur fungsinya misalnya penggunaan peralatan, deterjen kertas dsb. Contoh: kualitas dari alat untuk membuat minuman diuji coba fungsi terlama untuk mempertahankan minuman

panas. Dalam menetapkan spesifikasi bahan makanan mendeskripsikan haruslah sesederhana mungkin tetapi lengkap dan jelas. Secara garis besar berisi nama bahan makanan/produk, ukuran, tingkat kualitas, identifikasi pabrik, dan masa kadaluarsa (Mukrie, 1990).

d. Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah spesifikasi/ kualitas bahan makanan sesuai ketentuan/policy yang berlaku di institusi yang bersangkutan. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat dan harga yang benar. Dalam pembelian bahan makanandapat diterapkan berbagai prosedur tergantung dari policy, kondisi, besar/kecilnya intitusi serta kemampuan sumber daya institusi yang bersangkutan (Depkes RI, 2007).

Prosedur atau sistem pembelian yang sering dilakukan antara lain:

- 1) Pembelian langsung ke pasar (*The Open Market Of Buying*), Pembelian ini digolongkan sebagai pemelian setengah resmi, karena banyak hal-hal yang merupakan kesepakatan antara pembeli dan penjual, yang tidak dapat dikendalikan secara pasti.
- 2) Pembelian dengan musyawarah (*The Negosiation Of Buying*), Cara pembelian ini termasuk pembelian setengah resmi pembelian ini hanya dilakukan untuk bahan makanan yang hanya tersedia padawaktu-waktut tertentu, jumlahnya terbatas dan merupakan bahan makanan yang dibutuhkan klien.
- 3) Pembelian yang akan datang (*Future Contract*), Pembelian ini dirancang untuk bahan makanan yang telah terjamin pasti, terpecaya mutu, keadaan dan harganya karena produk bahan makanan yang dibatasi, maka pembeli berjanji membeli bahan makanan tersebut dengan kesepakatan harga saat ini tetapi bahan makanan dipesan sesuai dengan waktu dan kebutuhan pembeli dan institusi.
- 4) Kontrak tanpa tanda tangan (*Unsigned Contract/Auction*)

- a) *Firm at the opening of price* (FOP), yaitu Dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga disesuaikan pada saat transaksi berlangsung.
- b) *Subject approval of price* (SAOP), yaitu Dimana pembeli memesan bahan makanan pada saat dibutuhkan, harga sesuai dengan yang ditetapkan terdahulu.
- 5) Pembelian melalui tender/ pelelangan (*The Formal Competitive*), yaitu cara pembelian yang resmi dan mengikuti prosedur pembelian yang telah ditetapkan. (Mukrie, 1990).

e. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kontrak (surat perjanjian jual beli) (Mukrie, 1990).

Bentuk atau cara menerima bahan makanan secara umum ada dua macam yaitu:

- 1) *Blind receiving* atau cara buta, yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan tidak menerima spesifikasi bahan makanan serta faktur pembelian dari penjualan/vendor. Petugas penerimaan langsung mengecek, menimbang dan menghitung bahan makanan yang datang di ruang penerimaan kemudian mencatat di buku laporan atau formulir yang telah dilengkapi dengan jumlah, berat dan spesifikasi lain jika diperlukan. Pihak vendor mengirim faktur pengiriman bahan makanan langsung ke bagian pembayaran dan bagian penerimaan mengirim lembar formulir bahan makanan yang diterima untuk dicocokkan oleh bagian pembelian/pembayaran.
- 2) *Convition* atau konvensional, yaitu dimana petugas penerimaan bahan makanan menerima faktur dan spesifikasi satuan dan jumlah bahan makanan yang dipesan. Jika jumlah dan mutu tidak sesuai, petugas penerima berhak mengembalikannya. Namun petugas penerima harus mencatat semua bahan makanan yang diterima dan bahan makanan yang dikembalikan untuk dilaporkan kepada bagian pembelian atau pembayaran. Prosedur pengembalian bahan makanan sebaiknya petugas pengiriman bahan makanan ikut mengakui adanya ketidakcocokan pesanan dengan

pengiriman yang ditandai dengan membubuhkan tanda tangan diformulir pengembalian bahan makanan. Disamping itu perlu diberi catatan bahwa makanan yang dikembalikan tersebut harus segera diganti atau mengubah isi faktur pengiriman.

Prinsip penerimaan bahan makanan, yaitu:

- 1) Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi
- 2) Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada surat kontrak perjanjian jual beli
- 3) Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan.

(Mukrie, 1990).

f. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan. Fungsi dari penyimpanan bahan makanan adalah menyelenggarakan pengurusan bahan makanan agar setiap waktu diperlukan dapat melayani dengan tepat, cepat dan aman digunakan dengan cara yang efisien. Prinsip dasar dalam penyimpanan bahan makanan adalah tepat tempat, tepat waktu, tepat mutu, tepat jumlah dan tepat nilai (Mukrie, 1990).

Sesuai jenis bahan makanan gudang operasional dapat dibedakan menjadi dua, yaitu:

- 1) Gudang bahan makanan kering, yaitu merupakan tempat penyimpanan bahan makanan kering yang tahan lama seperti beras, gula, tepung-tepungan, kacang hijau, minyak, kecap, makanan dalam kaleng dan lain-lain. Syarat utama untuk menyimpan bahan makanan kering adalah ruangan khusus kering, tidak lembab,

pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik, serta bebas dari serangga dan binatang pengerat lainnya.

- 2) Gudang bahan makanan segar, yaitu merupakan tempat menyimpan bahan makanan yang masih segar seperti daging, ikan unggas, sayuran dan buah. Bahan makanan tersebut umumnya merupakan bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu dilakukan tindakan untuk memperlambat kerusakan terutama disebabkan oleh mikroba. Secara umum setiap jenis bahan makanan segar memiliki suhu penyimpanan tertentu yang optimal untuk menjaga kualitas.

Syarat-syarat tempat penyimpanan bahan makanan

- 1) Syarat-syarat tempat penyimpanan bahan makanan kering

Ruang penyimpanan bahan makanan kering sebaiknya mengikuti ketentuan sebagai berikut:

- (a) Bangunan gedung harus dirancang bebas dari kelembaban, mudah dibersihkan, serta bebas dari serangga dan binatang pengerat
- (b) Dinding langit-langit dibuat dari bahan yang tidak mudah keropos, tetapi mudah dibersihkan. Bebas dari kebocoran dan panas
- (c) Jendela harus dilengkapi dengan tirai yang tidak tembus pandang, sehingga sinar matahari tidak dapat langsung masuk ke dalam gudang.
- (d) Lantai sebaiknya dari ubin, teraso atau beton, dan tidak licin.
- (e) Gudang tidak boleh gelap, pencahayaan harus cukup. Rata-rata setiap 4 kaki memerlukan $\pm 2-3$ watt dan letak lampu sebaiknya di atas lorong gudang, sehingga memudahkan petugas memeriksa bahan makanan.
- (f) Pintu gudang pemasukan dan pengeluaran sebaiknya sama sehingga memudahkan dalam pengawasan, demikian juga petugas yang diizinkan masuk harus dibatasi. Ukuran lebar pintu gudang sebaiknya 80-90 cm, sehingga cukup luas untuk hilir mudik yang diterima maupun keluar.

- (g) Kunci gudang harus disimpan oleh satu orang yang telah diberi kewenangan menyimpannya.
- (h) Bahan makanan harus ditempatkan secara teratur dan sistematis menurut jenis golongan dan frekuensi pemakaian. Sebaiknya bahan makanan tersebut diletakkan dalam rak baja. Jarak rak dengan dinding \pm 15-30 cm dari lantai. Bahan makanan sereal, tepung-tepungan, rempah-rempah harus dimasukkan ke dalam kontainer plastik dan tertutup rapat dilengkapi dengan identitas bahan makanan lengkap. Bahan makanan yang tumpah atau tumpukan sampah harus segera dibersihkan.
- (i) Pembersihan dan penyemprotan gudang hendaknya dilakukan secara teratur setiap hari.
- (j) Bahan makanan seperti beras dan gula hendaknya disusun secara bergantian dan diletakkan di atas papan. Hindari kontak langsung dengan lantai dan dinding.
- (k) Letak meja kerja petugas unit penerimaan harus dekat dengan pintu.
- (l) Fasilitas lain yang harus ada yaitu kereta dorong untuk mengecek, membawa persediaan bahan makanan. Fasilitas bek cuci tangan sebaiknya ada.

Syarat penyimpanan bahan makanan segar

Bahan makanan segar mudah sekali rusak baik oleh sinar maupun suhu. Bahan makanan segar harus disimpan dalam tempat yang dingin yaitu lemari es atau pendingin. Ada beberapa syarat ruang penyimpanan dingin, antara lain:

- 1) Pengecekan terhadap suhu harus dilakukan sedangkan pembersihan lemari es sebaiknya dilakukan setiap hari.
- 2) Pencairan es pada *refrigerator* harus segera setelah terjadi pengerasan. Sebaiknya dalam memilih *refrigerator* yang otomatis dapat mencairkan es kembali.
- 3) Semua bahan makanan yang disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam kontainer plastik atau kertas timah.
- 4) Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras dengan makanan yang tidak berbau dalam satu tempat.

Suhu penyimpanan yang baik

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi dalam penyimpanan tergantung kepada besar dan banyaknya makanan dan tempat penyimpanannya. Sebagian besar dapat dikelompokkan menjadi:

- 1) Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya
 - (a) Menyimpan sampai 3 hari: -5° sampai 0° C
 - (b) Penyimpanan untuk 1 minggu: -19° sampai -50° C
 - (c) Penyimpanan lebih dari 1 minggu: dibawah -10° C
- 2) Makanan jenis telur, susu dan olahannya
 - (a) Penyimpanan sampai 3 hari: -5° sampai 7° C
 - (b) Penyimpanan untuk 1 minggu: dibawah -5° C
 - (c) Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu: dibawah -5° C
- 3) Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 7° sampai 10° C
- 4) Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar (25° C).
(Sumantri, 2010)

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan:

- 1) Keadaan ruang penyimpanan dan peralatan.
 - (a) Harus cukup luas dan mempunyai ruang-ruang, diantaranya ruang penyimpanan kering, ruang penyimpanan basah
 - (b) Letaknya harus dekat dengan ruang penerimaan dan produksi
 - (c) Ruangan harus bersih dan penyusunan peralatan dan bahan makanan harus sistematis dan teratur
 - (d) Harus dilengkapi dengan peralatan dasar seperti timbangan dan cukup ruangan untuk mensortir bahan makanan, menimbang serta cukup luas untuk petugas dan lalu lintas kereta dorong bahan makanan yang masuk atau bahan makanan yang akan keluar
 - (e) Harus cukup container untuk tempat bahan makanan segar (sayur-sayuran) dan bahan makanan jadi roti

- (f) Harus cukup ventilasi, cukup sirkulasi udara, bebas dari serangga dan binatang pengerat. Sangat dianjurkan menggunakan alat sirkulasi udara yang menempel di dinding
 - (g) Rak-rak harus mempunyai jarak dengan lantai sehingga bahan makanan tidak langsung berada diatas lantai. Jarak lantai dengan bahan makanan atau rak kurang lebih 25 cm dari lantai langit, sehingga memungkinkan udara bebas mengalir
 - (h) Harus mempunyai cukup fasilitas untuk penyimpanan bahan makanan segar seperti *refrigerator* tau *frezeer* dengan kondisi yang baik (temperatur baik)
 - (i) Rak-rak harus cukup dan mudah digeser sehingga mudah dibersihkan
 - (j) Temperatur ruangan untuk bahan makanan kering sebaiknya $19-21^{\circ} C$, penyimpanan bahan makanan segar $0-10^{\circ} C$
 - (k) Hindari ruangan gelap dan lembab, karena kondisi demikian memudahkan tumbuhnya organisme atau bakteri perusak terutama tepung-tepeungan dan rempah-rempah
 - (l) Jendela ruangan penyimpanan sebaiknya dibuat tipe dorong, serta bertirai yang tidak tembus pandang, sehingga dapat melindungi bahan makanan dari sinar matahari. Cahaya yang dianjurkan hanya sebesar 4 lilin dan jarak jendela dengan langit-langit kurang lebih 70 cm. Penerangan buatan di dalam ruangan harus cukup terang untuk menbecek barang, menghitung serta membersihkan.
- 2) Pengaturan bahan makanan
- (a) Bahan makanan harus diletakkan dalam tempat yang tetap, sesuai dengan sistematika pemakaian bahan makanan. Tempat penyimpanan bahan makanan kering dan segar harus diletakkan terpisah
 - (b) Penyusunan bahan makanan dapat diklasifikasikan menurut jenis bahan makanan, dan sistematika pemakaian bahan makanan. Bahan makanan yang sejenis diletakkan berdekatan dan bahan makanan yang sering digunakan sebaiknya diletakkan pada lokasi yang mudah dicapai petugas
 - (c) Memperhatikan rotasi bahan makanan dengan menggunakan metode *firts in first out (FIFO)*, dengan arti bahan makanan yang terdahulu diletakkan terdepan

3) Lokasi

Tempat penyimpanan kering atau segar sebaiknya dekat dengan ruang penerimaan, tempat persiapan dan produksi sehingga dalam penyimpanan dan pengeluarannya, selain itu memudahkan keamanannya, cepat, jarak pendek, kebutuhan waktu dan tenaga relatif kecil

4) Keamanan

- (a) Bahan makanan sebelum disimpan dalam tempat penyimpanan kering maupun segar sebaiknya disimpan dalam kertas atau kontainer plastik tertutup untuk mengurangi serangga
- (b) Pемindahan bahan makanan dari ruang penerimaan ke ruang penyimpanan harus secepat mungkin untuk menghindari kehilangan atau pencurian dan lain-lain.
- (c) Tempat penyimpanan hanya boleh dibuka pada waktu tertentu saja setiap hari
- (d) *Refrigerator, freezer* dan tempat penyimpanan kering segera ditutup setelah selesai menerima atau mengeluarkan barang
- (e) Hanya pegawai tertentu saja yang diperbolehkan masuk ruang penyimpanan
- (f) Sebaiknya hanya satu orang yang diberi tanggung jawab memegang dan menyimpan kunci ruang penyimpanan

5) Pencatatan

Pencatatan bahan makanan yang disimpan harus tepat, akurat. Konsisten

6) Pelatihan

Pelatihan tenaga mengenai prosedur pergudangan perlu diberikan bagi yang terlibat

7) Sanitasi

Ruang dan peralatan penyimpanan harus dibersihkan secara teratur, dan harus bebas binatang pengerat dan serangga.

(Mukrie, 1990).

a. Petunjuk penyimpanan bahan makanan

1) Tempat penyimpanan

- (a) tempat penyimpanan kering sebaiknya letaknya permanen

- (b) tempat penyimpanan segar, mutu dan keselamatan dari bahan makanan yang disimpan tergantung dari *refrigerator* atau *freezer* tersebut 2 minggu sekali harus dicek kondisi umumnya. Pengecekan suhu dilakukan 2 kali sehari
- 2) Penyimpanan bahan makanan dilemari es
- (a) bahan makanan dicuci sebelum disimpan
 - (b) bahan makanan panas harus didinginkan terlebih dahulu pada suhu ruangan sebelum disimpan
 - (c) gunakan container dengan tutup
 - (d) bahan makanan harus dibungkus sebelum disimpan.
 - (e) Berikan label nama bahan makanan, jumlah, tanggal pembelian dan waktu kadaluarsa
 - (f) Bahan makanan yang berbau harus dibungkus ketat bila akan disimpan
- 3) Penyimpanan daging
- (a) cuci daging sebelum disimpan dengan air yang bersih dan mengalir
 - (b) potong sesuai keinginan kemudian bungkus untuk disimpan
 - (c) berikan label nama
 - (d) daging giling yang sudah disimpan sebaiknya jangan disimpan kembali
 - (e) daging asap hendaknya dibungkus dalam plastik dan disimpan dalam refrigerator
- 4) Penyimpanan ikan dan siput
- (a) cuci ikan dan potong sesuai keinginan
 - (b) bungkus dan berikan label sebelum disimpan
 - (c) ikan asin sebaiknya disimpan dalam suhu ruang dan hindari dari serangga dan binatang pengerat
 - (d) ikan asap disimpan dalam refrigerator
 - (e) kerang-kerangan sebaiknya direbus terlebih dahulu sebelum disimpan
 - (f) udang dapat disimpan dalam bentuk segar atau sudah direbus

- 5) Penyimpanan telur dan susu
 - (a) telur dapat disimpan dalam temperatur ruang + 7 hari
 - (b) kuning telur dan putih telur harus disimpan di refrigerator paling atas dengan dibungkus dalam container tertutup
 - (c) susu bubuk harus disimpan dalam tempat kering dan dingin
 - (d) keju sebelum disimpan harus dibungkus rapat-rapat
- 6) Penyimpanan buah-buahan dan sayuran
 - (a) buah dan sayur harus dibersihkan dari bagian yang busuk dan cuci terlebih dahulu sebelum disimpan
 - (b) sayuran harus diblansing sebelum disimpan
 - (c) daun-daunan yang berakar sebaiknya disimpan dalam temperatur suhu ruan
- 7) Penyimpanan bahan pokok
 - (a) beras harus disimpan dalam karung-karung ditempatkan bersilang diatas papan untuk mencegah kontak dengan lantai secara langsung dan udara
 - (b) gula harus disimpan dalam container tertutup rapat dan terbuat bukan dari logam
 - (c) tepung-tepungan harus disimpan dalam ruangan yang berventilasi baik, karena suhu ruangan, kelembaban dan lama penyimpanan akan mempengaruhi mutu tepung. Disamping itu perlu diperhatikan juga tepung dapat cepat menyerap bau.
- 8) Penyimpanan lemak dan minyak

Ketengikan sering terjadi karena adanya oksidasi dan penyerapan bau. Untuk mengatasi ini, maka lemak dan minyak harus disimpan dalam tempat yang tertutup untuk mencegah kegiatan bakteri pembusuk.

(Mukrie, 1990).

g. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan pemasakan. Tujuan persiapan bahan makanan adalah:

- 1) Tersedianya racikan yang tepat dari berbagai macam bahan makanan untuk berbagai hidangan dalam jumlah yang sesuai dengan menu yang berlaku, standar porsi dan jumlah konsumen
- 2) Tersedianya racikan bumbu sesuai dengan standar bumbu atau standar resep yang berlaku, menu dan jumlah konsumen.

(Mukrie, 1990).

Prasyarat persiapan bahan makan adalah:

- 1) Tersedianya bahan makanan yang akan dipersiapkan;
- 2) Tersedianya peralatan persiapan;
- 3) Tersedianya protap persiapan;
- 4) Tersedianya aturan proses-proses persiapan.

(Depkes RI, 2007).

h. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan menurut prosedur yang ditentukan dengan menambahkan bumbu standar menurut resep, jumlah klien, serta perlakuan spesial yaitu pemasakan dengan air, lemak, pemanasan dalam rangka mewujudkan masakan dengan cita rasa yang tinggi (Mukrie,1990). Tujuan pengolahan bahan makanan adalah:

- 1) Mengurangi resiko kehilangan zat gizi bahan makanan
- 2) Meningkatkan nilai cerna
- 3) Meningkatkan dan mempertahankan warna, rasa, keempukan dan penampilan makanan (kualitas makanan)
- 4) Bebas dari bahan potensial dan zat yang berbahaya bagi tubuh

Prasarat pengolahan bahan makanan:

- (1) Tersedianya siklus menu
- (2) Tersedianya peraturan penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)
- (3) Tersedianya bahan makanan yang akan diolah

- (4) Tersedianya peralatan pengolahan bahan makanan
- (5) Tersedianya aturan penilaian
- (6) Tersedianya prosedur tetap pengolahan (Depkes RI, 2007).

i. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani.

Macam-macam distribusi makanan:

- 1) Sentralisasi, yaitu suatu cara mengirim hidangan makanan dimana telah diporsi untuk setiap konsumen. Hidangan-hidangan telah diporsi di dapur pusat.
- 2) Desentralisasi, yaitu pengiriman hidangan dengan menggunakan alat-alat yang ditentukan dalam jumlah porsi lebih dari satu, kemudian di ruang distribusi disajikan untuk setiap konsumen. Sistem desentralisasi mempunyai syarat yaitu adanya pantry yang mempunyai alat-alat pendingin, pemanas dan alat-alat makan (Mukrie, 1990).

2.3 Higiene dan Sanitasi Makanan Dalam Penyelenggaraan Makan

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi jasaboga, bahwa higiene sanitasi makanan merupakan suatu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat dan mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Selain itu, Purnawijayanti (2001) menyebutkan bahwa sanitasi makanan merupakan suatu penciptaan atau pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan yang dimulai dari sebelum makanan diproduksi (proses penanganan bahan mentah), selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, penjualan, sampai pada saat di mana makanan dan minuman tersebut siap dikonsumsi masyarakat (konsumen). Sedangkan higiene makanan merupakan

tindakan yang menitikberatkan pada usaha-usaha untuk mempertahankan atau memperbaiki kesehatan yang berkaitan dengan kebersihan individu.

2.3.1 Sarana dan Peralatan untuk Pelaksanaan Sanitasi Makanan

a. Sanitasi peralatan produksi makanan

Alat dan perlengkapan yang digunakan untuk memproduksi bahan makanan harus dibuat dengan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene. Untuk itu, menurut Giyarto (2004), peralatan dan perlengkapan tersebut harus memenuhi persyaratan-persyaratan umum lainnya. Antara lain:

1. Sesuai dengan jenis bahan yang akan diproduksi.

Bagian permukaan alat yang berhubungan dengan bahan pangan harus bersifat atau dalam keadaan halus, tidak berlubang atau bercelah atau memungkinkan menjadi tempat bahan terselip, tidak mudah terkelupas, tidak menyerap air (higrokopis), tidak berkarat (korosi), dan tidak bereaksi atau terlarut sebagian oleh bahan yang dipakai.

2. Tidak mencemari hasil produksi baik mikroorganisme patogen atau perusak, unsur atau fragmen logam yang terlepas, minyak pelumas, bahan bakar, dan lain-lain.

3. Mudah dilakukan sanitasi atau pembersihan.

Peralatan pengolahan bahan pangan harus dibuat dari bahan yang tidak larut dalam makanan dan tidak terbuat sebagian atau seluruhnya dari bahan-bahan tembaga, suasa, kuningan, perunggu, dan logam beracun lainnya (Giyarto, 2004).

Untuk peralatan dapur (pengolahan) sebaiknya dihindari juga penggunaan bahan dari kayu. Seperti yang diketahui bahwa kayu sangat mudah mengalami penggoresan oleh alat-alat tajam. Bekas goresan tersebut akan menjadi tempat terdepositnya sisa atau rontokan bahan olahan sehingga dapat menjadi media pertumbuhan mikroba dan pada akhirnya dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi pada bahan pangan dan dapat mengganggu proses dan membahayakan konsumen. Peralatan pengolahan makanan dari logam yang terbaik adalah terbuat dari stainless stel (Giyarto, 2004).

b. Sanitasi Peralatan Makan

Menurut keputusan menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/menkes/SK/VIII/2003, peralatan dapat berperan sebagai jalur atau media pengotoran terhadap makanan, jika keadaannya tidak sesuai dengan ditetapkan atau tidak memenuhi syarat kesehatan. Kelengkapan dari peralatan yang meliputi peralatan masak dan peralatan makan juga berperan dalam menunjang terciptanya makanan yang bersih dan hygiene. Adapun syarat-syarat dari peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- 1) Kontruksi : mudah dibersihkan, permukaan halus dan tidak terlalu banyak lekukan
- 2) Keutuhan : hendaknya peralatan tidak retak yang dapat menimbulkan penimbunan sisa makanan.
- 3) Kebersihan : peralatan terbuat secara visual bersih, tidak terdapat bercak-bercak dan sisa-sisa makanan.
- 4) Keamanan peralatan : tidak boleh mengandung bahan-bahan bracun dan bahan larut oleh asam, seperti Cd, Cn, Pb, Cu, dan Zn.

c. Pembersihan peralatan produksi dan alat makan

Peralatan produksi dan makan harus selalu dijaga kebersihannya. Oleh karena itu, peralatan tersebut perlu dibersihkan dan disanitasi/didesinfeksi, hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan, baik pada tahap persiapan, pengolahan, maupun penyimpanan. Diketahui bahwa peralatan seperti alat pemotong, papan pemotong (telenan), dan beberapa peralatan lainnya merupakan sumber kontaminan potensial bagi makanan (Purnawijayanti, 2001).

Frekuensi pencucian dari alat dapur tergantung pada jenis alat yang digunakan. Permukaan peralatan yang secara langsung kontak dengan makanan harus dibersihkan paling sedikit satu kali sehari. Peralatan bantu yang tidak secara langsung bersentuhan dengan makanan harus dibersihkan sesuai dengan kebutuhan untuk mencegah terjadinya akumulasi debu, serpihan bahan atau produk makanan, serta kotoran lain (Purnawijayanti, 2001).

Untuk membantu proses pembersihan, terkadang dibutuhkan bantuan kain lap/serbet lap/ serbet yang digunakan untuk mengelap peralatan dapur yang secara langsung bersentuhan dengan makanan, harus bersih dan sering dicuci serta disanitasi dengan bahan sanitaiser yang sesuai dan lap/serbet tidak boleh digunakan untuk keperluan lainnya (Purnawijayanti, 2001).

Kain bersih/serbet yang digunakan untuk membersihkan permukaan benda-benda yang tidak kontak langsung dengan makanan, seperti meja pengolahan, rak-rak penyimpanan, dan lain-lain harus selalu bersih dan dibilas setelah digunakan. Kain basah/spon tersebut harus dilatakan/direndam dalam larutan bahan sanitaiser apabila sedang tidak digunakan (Purnawijayanti, 2001).

d. Pengendalian hewan dan hama

Lingkungan suatu industri pangan haruslah terbebas dari adanya hama baik hama tikus maupun hama serangga. Untuk memberantas hama tikus perlu dilakukan beberapa cara antara lain penggunaan racun tikus, penjeratan, dan dibuat struktur bangunan yang anti tikus, misalnya: tidak menumpuk sisa-sisa makanan, kotak-kotak karton, tidak ada lubang-lubang kecil pada bangunan, pipa-pipa, pintu, dan jendela. Sedangkan untuk hama serangga (lalat, kecoa, dan nyamuk) digunakan senyawa kimia yang sering disebut insektida yang juga sangat berbahaya bagi manusia, sehingga penggunaannya haruslah sangat berhati-hati dan perlu disupervisi ketat. Semua permukaan harus dicuci baik-baik dengan air panas atau detergen dan dibilas dengan air bersih setelah setiap perlakuan dengan insektida dan sebelum produksi berlangsung (BPOM, 2003).

e. Pembuangan Limbah

Limbah dari proses pengolahan makanan harus ditangani dengan sebaik-baiknya, terutama untuk menghindari terjadinya kontaminasi mikroorganisme patogen. Mikroorganisme patogen yang tumbuh di dalam limbah dapat dipindahkan dengan perantara serangga, misalnya lalat, nyamuk, dan kecoa, atau oleh hewan pengerat seperti tikus, yang seringkali menggunakan sampah sebagai tempat hidup dan sumber makanannya. Lalat rumah telah teridentifikasi sebagai pembawa

mikroorganisme penyebab penyakit seperti demam typhoid, lepra, disentri amuba, dan tuberkulosis. Seekor lalat rumah dapat membawa sebanyak 6 juta mikroba pada permukaan tubuhnya, dan lebih banyak lagi di dalam tubuhnya (Cichy, 2003). Syarat container untuk wadah limbah menurut (Purnawijayanti, 2001) antara lain:

1. Terbuat dari bahan tahan lama.
 2. Struktur dan bahan kontainer harus mudah dibersihkan.
 3. Tahan terhadap serangan serangga dan hewan pengerat.
 4. Tidak mudah berkarat.
 5. Tidak menyerap cairan.
 6. Container dilengkapi tutup yang dapat ditutup dengan erat dan rapat.
- f. Penyediaan Air Bersih

Air merupakan bahan yang sangat penting untuk persiapan bahan pangan. Dalam industri pengolahan bahan pangan air digunakan untuk: (1) bahan baku komposisi pangan, (2) minuman, (3) bahan bantu, (4) mencuci bahan pangan sebelum dimasak, dan (5) membersihkan alat sebelum dan sesudah persiapan dan pengolahan (Giyarto, 2004)

Secara garis besar untuk menilai mutu air, terdapat 3 kriteria utama yang harus diperhatikan. Ketiga kriteria itu adalah (1) kriteria fisik, (2) kriteria kimia dan (3) kriteria mikrobiologi. Kriteria fisik air meliputi bau, rasa, warna, adanya endapan, adanya kekeruhan dan lain-lainnya yang umumnya dapat diamati secara organoleptik, yaitu dengan cara melihat dan mencicipinya (BPOM, 2003). Menurut Departemen Kesehatan RI (1994), air bersih yang tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan mengolah makanan, untuk air minum, mencuci peralatan dan mencuci bahan makanan. Distribusi air bersih harus melalui sistem perpipaan.

2.3.2 Higiene Tenaga Penjamah Makanan

Menurut Keputusan Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi jasaboga penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan

peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Pesyaratan Higiene Sanitasi Jajanan bahwa yang termasuk higiene perorangan (*personal hygiene*) seorang penjamah makanan adalah:

a. Menjaga kebersihan pakaian

Pakaian penjamah makanan harus selalu bersih. Apabila tidak ada ketentuan khusus untuk penggunaan seragam Berdasarkan Keputusan Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/2003 tentang pedoman persyaratan higiene sanitasi makanan bahwa yang termasuk higiene perorangan (*personal hygiene*) seorang penjamah makanan adalah:., pakaian, sebaiknya tidak bermotif dan berwarna terang. Hal ini dilakukan agar pengotoran pada pakaian mudah terlihat. Pakaian kerja sebaiknya dibedakan dengan pakaian sehari-hari. Disarankan untuk mengganti pakaian kerja secara periodik untuk mengurangi resiko kontaminasi (Purnawijayanti, 2001).

b. Menjaga kebersihan kuku dan tangan

Kuku sebaiknya selalu dalam keadaan pendek dan bersih, tidak mengandung noda hitam (kotoran) untuk menghindari bersarangnya bakteri yang dapat menularkan penyakit kedalam makanan maupun minuman (Mukono, 2004). Perhiasan dan asesoris misalnya cincin, kalung, anting, dan jam tangan sebaiknya dilepas, sebelum pekerja memasuki daerah pengolahan makanan (Purnawijayanti, 2001). Perhiasan dan aksesoris dimungkinkan menjadi tempat menempelnya kotoran atau kuman dari luar lingkungan pengolahan makan dan ditakutkan dapat mengontaminasi makanan (Purnawijayanti, 2001).

c. Menjaga kerapian rambut

Rambut pekerja harus selalu dicuci secara periodik. Selama mengolah atau menyajikan makanan, rambut harus selalu dijaga agar tidak jatuh dalam makanan. Walaupun rambut yang jatuh kedalam makanan bukan merupakan penyebab utama kontaminasi bakteri, tetapi ada rambut dalam makanan amat tidak disukai oleh

konsumen. Oleh karena itu, pekerja yang mempunyai rambut panjang sebaiknya diikat. Setiap kali tangan menyentuh, menggaruk, menyisir, atau mengikat rambut, harus segera dicuci sebelum digunakan lagi untuk menangani makanan (Purnawijayanti, 2001).

d. Memakai celemek dan tutup kepala

Celemek dan tutup kepala merupakan bagian kerja yang sebaiknya tidak dilepas selama melakukan kegiatan bekerja mengolah makanan. Celemek yang digunakan pekerja harus selalu bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan. Penggunaan tutup kepala dimaksudkan untuk menjaga kerapihan rambut, mencegah kotoran rambut jatuh kedalam makanan dan supaya rambut tidak jatuh mengotori makanan. Celemek berfungsi untuk melindungi pakaian dari noda kotoran yang berasal dari makanan maupun dari benda lain yang mengotori pakaian. Celemek dan tutup kepala sebaiknya ditanggalkan apabila pekerja tidak melakukan aktifitas mengolah makanan untuk menghindari kontaminasi penyakit (Purnawijayanti, 2001).

e. Mencuci tangan setiap kali hendak menangani makanan

Mencuci tangan merupakan salah satu syarat yang penting untuk selalu dilakukan oleh penjamah makanan dalam melakukan proses pengolahan makanan. Hal ini dikarenakan tangan kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus *pathogen* dari tubuh *faeces*, atau sumber lain ke dalam makanan. Pencucian makanan tangan yang benar dilakukan dilakukan dengan sabun dan air bersih yang mengalir. Tangan harus digosok-gosok supaya kotoran dan mikroba yang menempel dapat terlepas dan mengalir bersama air. Pencucian tangan dilakukan setiap saat terutama setelah tangan menyentuh benda-benda kotor menjadi sumber kontaminasi (Purnawijayanti, 2001).

2.4 Pondok Pesantren

2.4.1 Pengertian Pondok Pesantren

Pondok pesantren merupakan tempat tinggal para santri yang belajar agama Islam sekaligus diasramakan di tempat itu. Karakteristik pondok pesantren adalah hidup bersama dalam satu kamar dan menerapkan pola hidup sederhana. Pondok diartikan sebagai tempat menginap santri yang belajar sedangkan pesantren berarti tempat para santri mengaji agama islam. Jadi, pondok pesantren adalah tempat murid (santri-santri) belajar agama islam sekaligus menginap di tempat itu (Ghozali, 2003).

Sementara itu, menurut, Hasbullah (2001) (dalam Parsons, 2004) yang menjadi ciri khas pesantren sekaligus menunjukkan unsur-unsur pokoknya, yang membedakan dengan lembaga lainnya yaitu:

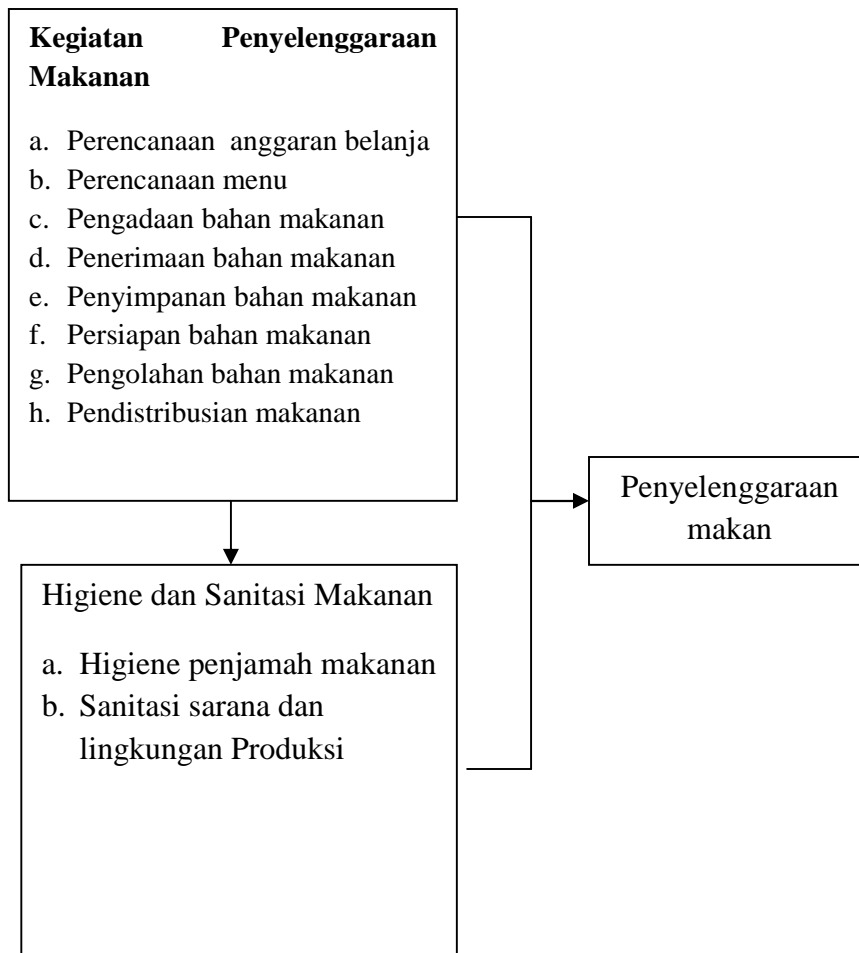
2.4.2 Sarana Pondok Pesantren

Disamping pondok pesantren dan masjid yang merupakan ciri sarana yang harus ada di pondok pesantren, terdapat juga sarana pelayanan kesehatan untuk menunjang kesehatan warga pondok pesantren yaitu Pos Kesehatan Pesantren (Poskestren). Berdasarkan keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 867/Menkes/SK/XI/2006 tentang pedoman penyelenggaraan dan pembinaan pos Kesehatan Pesantren, yang dimaksudkan dengan Poskestren adalah salah satu wujud Upaya Kesehatan Bersumberdaya Masyarakat (UKBM) di lingkungan pondok pesantren, yang mengutamakan pelayanan promotif dan preventif tanpa mengabaikan aspek kuratif dan rehabilitatif dengan binaan Puskesmas setempat.

Kegiatan yang dilakukan di Poskestren untuk pelayanan kesehatan terdiri dari: 1) upaya promotif (konseling kesehatan, penyuluhan kesehatan, perlombaan di bidang kesehatan, olahraga teratur); 2) upaya preventif (pemeriksaan berkala, penjangkaran kesehatan santri, imunisasi, kesehatan lingkungan dan kebersihan diri, pemberantasan nyamuk dan sarangnya); 3) upaya kuratif dan rehabilitatif (pengobatan terbatas, rujukan kasus). Waktu penyelenggaraan Poskestren pada

dasarnya dapat dilakukan secara rutin setiap hari atau ditetapkan sesuai kesepakatan bersama. Tempat penyelenggaraanya sekurang-kurangnya dilengkapi dengan tempat pemeriksaan, tempat konsultasi, dan tempat penyimpanan obat.

2.5 Kerangka Konsep



Keterangan : = Variabel yang Diteliti
 = Variabel yang Tidak Diteliti

Gambar 2.1 Kerangka Konseptual

Penjelasan

Dari kerangka konsep dapat dijelaskan bahwa penelitian dilakukan pada kegiatan penyelenggaraan makanan yang meliputi perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan yang meliputi penyimpanan bahan makanan kering dan segar, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, dan pendistribusian bahan makanan.

Faktor lain dalam institusi penyelenggaraan makan di pondok pesantren adalah higiene dan sanitasi makanan yang berkaitan dengan higiene makanan adalah higiene tenaga penjamah makanan. Sanitasi makanan meliputi sarana dan prasarana alat produksi dan peralatan makanan, penyediaan air bersih kualitas air yang digunakan dalam proses produksi, dan pengendalian hama dan hewan. Penelitian kali ini ditekankan untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan di pondok pesantren dengan melakukan observasi langsung di pondok pesantren Al-Qodiri Jember.

BAB 3. METODE PENELITIAN

3.1 Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Penelitian deskriptif yaitu penelitian yang bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran/lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antara fenomena yang diselidiki (Nazir, 2003). Menurut waktu pelaksanaannya, penelitian ini termasuk penelitian cross sectional, karena variabel bebas dan tergantung pada objek penelitian diukur atau dikumpulkan pada waktu yang bersamaan (Notoadmodjo, 2010).

3.2 Tempat dan Waktu Penelitian

3.2.1 Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di pondok pesantren Al Qodiri Kecamatan Patrang Kabupaten Jember

3.2.2 Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan mulai bulan Maret sampai April 2013 yang terdiri dari kegiatan pengumpulan data melalui wawancara, observasi dan dokumentasi, serta penulisan laporan penelitian.

3.3 Populasi Penelitian

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti (Notoadmodjo, 2010). Populasi dalam penelitian ini adalah 5 unit penyelenggaraan makan dengan jumlah karyawan sebanyak 80 orang.

Tabel 3.1 Jumlah Populasi tiap Unit Penyelenggaraan Makan

No.	Unit Penyelenggaraan Makan	Sampel
1	Dapur utama (Ibu Nyai Halimah)	60
2	Ibu Nyai Nur	4
3	Ibu Nyai Elmi	4
4	Ibu Tatik	4
5	Ibu Khom	4
JUMLAH		80

3.3.1 Sampel Penelitian

Sampel penelitian adalah sebagian yang diambil dari seluruh objek yang diteliti dan dianggap mewakili seluruh populasi (Notoadmojo, 2010). Sampel dalam penelitian terdiri dari Higiene penjamah makanan berjumlah 30 orang dari 5 unit penyelenggaran makan.

3.4 Variabel dan Definisi Operasional Penelitian

3.4.1 Variabel Penelitian

Variabel merupakan sesuatu yang digunakan sebagai ciri, sifat, atau ukuran yang dimiliki oleh anggota-anggota suatu kelompok yang berada dengan yang dimiliki oleh kelompok yang lain (Notoadmojo, 2010). Adapun variabel yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

- a. Kegiatan penyelenggaraan makan
- b. Higiene dan sanitasi penyelenggaraan makan.

3.4.2 Definisi Operasional Penelitian

Tabel 3.2 Variabel penelitian, Definisi operasional, kriteria Pengukuran, dan Skala Data.

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
Kegiatan Penyelenggaraan Makan			
1	Perencanaan Anggaran Belanja	Kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makan bagi santri.	Wawancara dengan kuesioner a. Ya b. Tidak
2	Perencanaan Menu	Kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera santri dan kebutuhan gizi. Syarat perencanaan menu a. Faktor santri (menghitung kecukupan gizi santri) b. Kebiasaan makan (menu yang direncanakan sesuai dengan kebiasaan makan santri, <i>food habit</i>) c. Peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia (apabila alat yang dimiliki terbatas menu yang direncanakan sederhana) d. Jumlah pegawai (1 tenaga pegawai untuk 8-10 santri) (Mukrie, 1990)	Wawancara dan observasi dengan kategori a. Ya b. Tidak Lembar Observasi penilaian: Ya = Jika memenuhi salah satu syarat item Tidak = Jika tidak memenuhi syarat item
	2.1 Siklus menu	Adanya beberapa buah susunan menu yang dibuat oleh pimpinan pondok pesantren.	Wawancara dengan kategori a. Ya b. Tidak Wawancara dengan kategori a. 5 hari b. 7 hari c. 10 hari
3	Pengadaan Bahan Makanan	Usaha atau proses dalam menyediakan bahan makanan.	Wawancara dan Observasi dengan kategori: a. Dibeli langsung sendiri ke pasar b. melalui pemasok bahan makan

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
4	Penerimaan Bahan Makan	Rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan oleh pondok pesantren terdiri dari: a. Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan pondok pesantren b. Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada saat pembelian c. Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan. (Mukrie, 1990)	Wawancara dan Observasi dengan kategori: a. Ya b. Tidak Lembar Observasi penilaian: Ya = Jika memenuhi salah satu syarat item Tidak = Jika tidak memenuhi syarat item
5	Penyimpanan Bahan Makan	Tata cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah terdiri dari: a. Tempat bahan makanan kering (beras, gula, tepung-tepungan, kacang hijau, minyak, kecap, makanan dalam kaleng dan lain-lain) b. Tempat bahan makanan segar (daging, ikan unggas, sayuran dan buah) (Mukrie, 1990)	Observasi dengan kategori: a. Ya b. Tidak Lembar Observasi penilaian: Ya = Jika memenuhi salah satu syarat item Tidak = Jika tidak memenuhi syarat item
6	Ruang penyimpanan bahan makanan kering.	Tempat penyimpanan bahan makanan kering yang tahan lama seperti beras, gula, tepung-tepungan, kacang hijau, minyak, kecap, makanan dalam kaleng dan lain-lain.	Observasi Diukur dengan Kategori 6 indikator, skor tiap item a. Ya :1 b. Tidak :0 Kategori skor total menggunakan persentil 50-an:

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
a.	Bangunan	1) Bangunan (tidak lembab, mudah dibersihkan, dan bebas serangga) 2) Pintu tempat penyimpanan pemasukan dan pengeluaran sebaiknya sama sehingga memudahkan dalam pengawasan	Kategori skor total menggunakan persentil 50-an: a. Syarat-syarat tempat penyimpanan bahan makanan baik jika memiliki total skor 3-6
b.	Dinding	Dinding bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, halus, berwarna terang, dan kuat sehingga mudah dibersihkan	b. Syarat-syarat tempat penyimpanan bahan makanan buruk jika memiliki total skor 0-2
c.	Lantai	Lantai bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin sehingga mudah dibersihkan	
d.	Atap dan langit-langit	Bagian atap dan langit-langit bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak berlubang-lubang dan tertutup sehingga dapat mencegah kontaminasi benda dari atas terhadap makanan.	
e.	Ventilasi	Dilakukan pengukuran luas ventilasi dengan menggunakan satuan meter (m), dimana ventilasi yang baik adalah 1/10 dari luas lantai.	
f.	Lemari Penyimpanan	1) Rak-rak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit 2) Rak mudah dibersihkan dan dipindah	

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
7	Ruang penyimpanan bahan makanan segar	Tempat menyimpan bahan makanan yang masih segar seperti daging, ikan unggas, sayuran dan buah. Syarat tempat penyimpanan bahan makanan segar: a. pengecekan suhu dilakukan setiap hari b. bahan makanan yang disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam plastik . c. Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras dengan makanan yang tidak berbau dalam satu tempat (Mukrie, 1990)	Observasi dengan kategori: a. Ya b. Tidak Lembar Observasi penilaian: Ya = Jika memenuhi salah satu syarat item Tidak = Jika tidak memenuhi syarat item
8	Persiapan Bahan Makanan	Suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan , bumbu-bumbu dan peralatan sebelum dilakukan pemasakan terdiri dari: a. Ada peralatan yang dibutuhkan (alat mekanik, container berbagai ukuran, peralatan masak meliputi kompor, panci, wajan, pemotong dalam berbagai ukuran dalam keadaan baik) b. Standar resep meliputi ukuran bahan makanan, bumbu yang diperlukan, cara dan tehnik pemasakan setiap jenis masakan. c. Mempersiapkan bumbu masakan (bawang merah, bawang putih, pala jahe, kencur, ketumbar, jintan, kluwek, laos, sereh, cabe, dan tomat) dengan tehnik dihaluskan/digiling, diiris tipis dan dimemarkan. (Depkes RI, 2007)	Observasi dengan kategori: a. Ya b. Tidak Lembar Observasi penilaian: Ya = Jika memenuhi salah satu syarat item Tidak = Jika tidak memenuhi syarat item

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
9	Pengolahan Bahan Makanan	Mengubah bahan makanan mentah menjadi Masak. a. Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan segar, tidak busuk dan tidak layu b. Menggunakan cara pemasakan makanan yang tepat dan benar meliputi: 1) Memasak daging (pemasakan 1-2 jam, apabila matang berwarna coklat) 2) Memasak unggas (pemasakan 1-2 jam) 3) Memasak ikan (sebelumnya direndam dengan air cuka dan garam, pemasakan 10-20 menit) 4) Memasak telur (pemasakan 2-15 menit) 5) Memasak sayuran (pemasakan 5-15 menit) (Mukrie, 1990)	Observasi dengan kategori: a. Ya b. Tidak Lembar Observasi penilaian: Ya = Jika memenuhi salah satu syarat item Tidak = Jika tidak memenuhi syarat item
10	Pendistribusian Makanan	penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan.	Observasi dengan kategori: a. Sentralisasi. b. Desentralisasi. c. Kombinasi
1	Higiene Penjamah Makanan	Orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan sampai pendistribusian. Syarat tenaga penjamah makanan:	Observasi Diukur dengan 16 indikator, skor tiap item a. Ya : 1 b. Tidak : 0
	a. kebersihan pakaian	Gambaran mengenai keadaan fisik pakaian yang digunakan oleh penjamah makanan pada saat memproduksi bahan makanan. Penilaian meliputi: 1) Pakaian yang digunakan berwarna cerah 2) Pakaian yang digunakan dalam keadaan bersih	Kategori skor total menggunakan persentil 50-an a. Higiene penjamah makanan baik jika memiliki skor 9-16

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
b.	Kebersihan kuku	Gambaran mengenai kebersihan kuku dan tangan penjamah makanan. Penilaian meliputi: 1) Kuku tangan dalam keadaan penedek dan bersih 2) Kuku tangan tidak dicat 3) Tangan selalu dalam keadaan bersih sebelum menjamah makanan	b. Higiene penjamah makanan buruk jika memiliki skor 0-8
c.	Kerapihan rambut	Gambaran mengenai kerapihan rambut penjamah makanan. Penilaian meliputi: 1) Rambut dalam keadaan rapi dan terikat (tidak terurai) atau tertutup	
d.	Memakai celemek dan penutup kepala	Gambaran mengenai praktik penggunaan celemek dan penutup kepala (topi, kerudung) oleh penjamah makanan. Penilaian meliputi: 1) Penjamah makanan menggunakan celemek yang masih dalam keadaan bersih 2) Tidak menggunakan celemek sebagai lap tangan 3) Penjamah makanan menggunakan penutup kepala untuk menutupi rambut pada saat mengolah makanan	
e.	Memakai alat bantu penjamah makanan	Gambaran mengenai praktik penggunaan alat bantu saat menjamah makanan. Penilaian meliputi: 1) Penjamah makanan menggunakan alat bantu penjamah makanan saat mengolah bahan makanan 2) Penjamah makanan menggunakan sarung tangan khusus yang masih dalam keadaan bersih saat mengolah makanan	
f.	Mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan	Kebiasaan penjamah makanan mencuci tangan dengan air bersih dan sabun setiap kali akan menangani makanan	

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
	g. Perilaku saat menjamah makanan	Gambaran mengenai perilaku kebersihan diri penjamah makanan pada saat mengolah makanan. Penilaian meliputi: 1) Menutup mulut dan hidung dengan sapu tangan atau kain khusus saat akan bersin atau batuk 2) Tidak mengorek telinga dan atau hidung pada saat bekerja 3) Tidak memegang benda kotor pada saat bekerja 4) Tidak merokok pada saat bekerja (Departemen Kesehatan, 2003)	
2	Sanitasi Sarana dan Lingkungan Produksi Penyelenggaraan Makanan	Upaya untuk mencegah kontaminasi bahan dan makanan dengan melakukan pengawasan pada faktor lingkungan produksi	Observasi Diukur dengan 30 indikator, skor tiap item a. Ya : 1 b. Tidak : 0 Kategori skor total menggunakan persentil 50-an
	2.1 Lingkungan Produksi	Keadaan lingkungan di sekitar tempat produksi dan keberadaan sampah	a. Sanitasi sarana dan lingkungan produksi baik jika memiliki skor 15-30
	a. Lokasi produksi	Letak tempat produksi penyelenggraan makanan. 1) Jauh dari sumber pencemaran seperti toilet umum, pabrik bahan kimia, unit usaha yang banyak menghasilkan debu dan gas buangan dan sumber pengotor lain (memiliki jarak minimal 100m).	b. Sanitasi sarana dan lingkungan produksi buruk jika memiliki skor 0-14
	c. Keberadaan sampah	Ada tidaknya sampah di lingkungan produksi. 1) Kondisi tempat usaha bersih dan bebas sampah di dalam maupun di luar lokasi produksi	

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
2.2	Bangunan dan Fasilitas	gambaran mengenai konstruksi dan kebersihan lantai; konstruksi dan kebersihan dinding; konstruksi dan kebersihan langit-langit; ventilasi; tempat penyimpanan bahan dan produk dan kebersihannya. Meliputi:	Observasi
	a. Lantai	Lantai bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin sehingga mudah dibersihkan	
	b. Dinding	Dinding bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, halus, berwarna terang, dan kuat sehingga mudah dibersihkan	
	c. Atap dan langit-langit	Bagian atap dan langit-langit bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak berlubang-lubang dan tertutup sehingga dapat mencegah kontaminasi benda dari atas terhadap makanan.	
	d. Ventilasi	Dilakukan pengukuran luas ventilasi dengan menggunakan satuan meter (m), dimana ventilasi yang baik adalah 1/10 dari luas lantai.	
2.3	Peralatan Produksi	alat dan perlengkapan yang digunakan untuk memproduksi bahan makanan meliputi panci, wajan, pemotong, tetelan. Persyaratan:	
		a. Terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan	
		b. Semua peralatan produksi berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.	
		c. Alat yang telah selesai digunakan dicuci dengan menggunakan air yang mengalir atau dibilas minimal 2x bila air tidak mengalir	
		d. Alat yang telah dicuci dikeringkan menggunakan lap bersih	
		e. Sebelum digunakan alat disimpan dalam tempat yang bersih	

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
2.4 Peralatan Makan		<p>Alat yang digunakan dalam menyajikan makanan yang sudah siap dikonsumsi meliputi piring, sendok, rantang. Penilaian meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak terbuat dari bahan yang berbahaya (tidak menyerap air, tidak berkarat, dan tidak bereaksi dengan bahan yang dipakai) Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan Peralatan dalam keadaan kering dan tidak ada kotorannya saat digunakan Peralatan disimpan dalam keadaan kering, bersih, dan tertutup Tempat penyimpanan terlindung dari sumber dari sumber pengotoran atau kontaminasi binatang pengerat. (Departemen Kesehatan RI, 2003) 	Observasi
2.5 Tempat Penyimpanan bahan makanan		<p>Tempat penyimpanan bahan makanan dalam keadaan bersih serta terpisah dan teratur.</p> <ol style="list-style-type: none"> Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit Tidak diletakkan di bawah saluran / pipa air Suhu tempat makanan kering 19-22 C Tempat dibuat anti tikus dan serangga (Sumantri, 2010) 	

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
2.6 Pengendalian Vektor dan Rodent		Usaha atau memberantas penyakit yang di tularkan hewan dan hama atau gangguan diakibatkan oleh hewan dan hama	wawancara dan observasi dengan kategori: a. Ada upaya mencegah masuknya hama dengan penengndalian kimia penyemprotan dan tidak terlihat indikasi adanya hama. b. Ada upaya mencegah masuknya hama dengan penengndalian kimia penyemprotan tetapi masih terlihat indikasi adanya hama c. Tidak ada upaya mencegah masuknya hama
2.9 Penyediaan Air Bersih		Ketersediaan air meliputi mencukupi kepentingan proses peyelenggaraan makan maupun kegiatan sanitasi lainnya. Meliputi sumber air, persyaratan air bersih.	Observasi dengan kategori: a. PDAM b. Sumur c. PDAM dan Sumur
a. Sumber Air		Asal air bersih yang digunakan untuk memenuhi kegiatan penyelenggaraan makan	
b. Persyaratan Air Bersih		persyaratan fisik yang harus ada pada air yang digunakan yaitu: air yang digunakan jernih, tidak berasa, dan tidak berbau a. Air yang digunakan tidak berbau b. Air yang digunakan tidak berwarna dan tidak berasa c. Air yang digunakan untuk mencuci peralatan makanan adalah air yang mengalir (Permenkes Nomor 416/Menkes/per/IX/1990)	Observasi

No.	Variabel Penelitian	Definisi Operasional	Kriteria Pengukuran
3	Fasilitas Sanitasi	<p>Gambaran mengenai keadaan toliet; tempat sampah; dan SPAL. Penilaian meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> Tersedia toilet dengan pintu yang selalu tertutup dan dalam keadaan bersih lengkap dengan sabun Tersedia tempat sampah dalam jumlah yang cukup dan memenuhi syarat, yaitu minimal 1 tempat sampah pada setiap ruang produksi, kedap air, memiliki tutup dan selalu dibersihkan setiap hari Terdapat Saluran Pembuangan Air Limbah yang lancar dan kedap air. 	Observasi

3.5 Data dan Sumber Data

3.5.1 Data Primer

Data primer adalah data yang pengumpulannya dilakukan secara langsung oleh peneliti terhadap sasaran (Budiarto, 2010). Data primer pada penelitian ini adalah proses penyelenggaraan makan, sarana dan prasarana yang digunakan dalam proses penyelenggaraan makan, dan hygiene sanitasi yang ada di Pondok pesantren Al Qodiri. Data primer ini diperoleh melalui wawancara langsung dan obeservasi dengan bantuan wawancara (*interview guide*), dan alat tulis.

3.5.2 Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang didapatkan dengan cara pengumpulan data yang diperoleh dari orang lain atau tempat lain dan bukan dilakukan oleh peneliti sendiri (Sugiarto, 2003). Dalam penelitian ini, data sekunder diperoleh dari instansi yang terkait yaitu Pondok pesantren Al Qodiri Jember, data jumlah santri yang ada di pondok pesantren Al Qodiri dan keadaan geografis.

3.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data

3.6.1 Teknik Pengumpulan data

Pengumpulan data adalah prosedur sistematis dan standart untuk memperoleh data yang diperlukan (Nazir, 2003). Penelitian ini menggunakan terknik pengumpulan data berupa

a. Wawancara

Wawancara adalah proses memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab, sambil bertatapan muka antara si penanya atau pewawancara dengan si penjawab atau responden dengan menggunakan alat yang dinamakan panduan wawancara (*guide interview*) (Nazir, 2003). Wawancara yang dilakukan dalam penelitian ini merupakan wawancara langsung kepada responden untuk memperoleh data-data mengenai kegiatan penyelenggaraan makan sanitasi pada penyelenggaran makan di Pondok pesantren Al-Qodiri.

b. Observasi (Pengamatan)

Bentuk pengamatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi partisipasi pasif, dalam hal ini penelitian datang di tempat kegiatan orang diamati tetapi tidak ikut terlibat dalam kegiatan tersebut (Sugiyono, 2009). Pada penelitian ini, pengamatan (observasi) yang dilakukan oleh peneilti ditujukan untuk mengetahui proses penyelenggaraan makan, ketersediaan sarana dan prasaranan serta kondisi dan penerapan langsung terkait proses penyelenggaraan makan dan higiene sanitasi di Pondok Pesantren Al Qodiri Jember.

c. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan metode yang dilakukan untuk meningkatkan ketepatan pengamatan. Hal ini dilakukan untuk merekam pembicaraan dan juga dapat merekam suatu perbuatan yang dilakukan oleh responden pada saat wawancara (Nazir, 2003). Dokumentasi yang digunakan dalam penelitian ini berupa rekaman

suara hasil wawancara dengan informan dan dokumen gambar dalam proses penyenggaraan makan di Pondok pesantren Al Qodiri.

3.7 Teknik Pengolahan Data

3.7.1 Teknik Pengolahan Data

Pengumpulan data merupakan kegiatan lanjutan setelah pengumpulan data. Pada penelitian kuantitatif, pengolahan data secara umum dilaksanakan dengan beberapa tahapan, meliputi:

a. Pemeriksaan Data (*Editing*)

Pemeriksaan data adalah kegiatan yang dilaksanakan setelah peneliti selesai menghimpun data lapangan (Bungin, 2005). *Editing* dilakukan terhadap data yang diperoleh dari hasil wawancara yang tertera pada lembar kuesioner, hal ini dilakukan untuk meneliti data yang dikumpulkan, apabila terdapat data yang kurang lengkap maka peneliti akan memberikan kuesioner susulan pada responden dengan harapan data-data yang ada benar-benar lengkap (Azwar, 2003).

b. Tabulasi (*Tabulating*)

Tabulating adalah memasukkan data pada tabel-tabel tertentu dan mengatur angka-angka serta menghitungnya (Bungin, 2005). Kegiatan ini dilakukan dengan cara memasukkan data yang diperoleh ke dalam tabel-tabel yang sesuai dengan variabel yang diteliti.

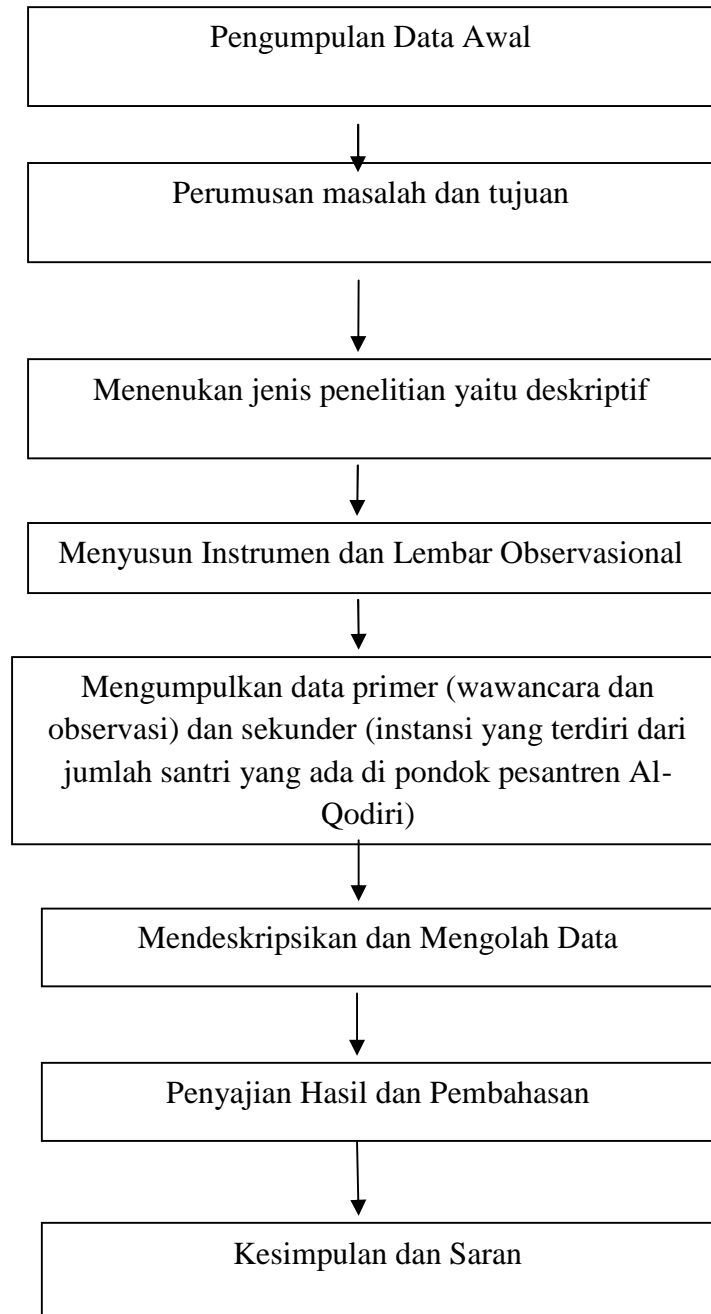
3.8 Teknik Penyajian Data

3.8.1 Teknik Penyajian data

Data yang sudah terkumpul diperiksa terlebih dahulu untuk mengetahui kebenaran data serta menyempurnakan data yang belum lengkap. Selanjutnya data disajikan dalam bentuk tabel dan teks (Notoatmodjo, 2005). Penyajian data dalam bentuk tabel disajikan dalam bentuk kolom dan baris agar orang lebih mudah

memperoleh gambaran rinci tentang hasil penelitian yang dilakukan, sedangkan penyajian dalam bentuk teks adalah penyajian dalam bentuk tulisan (narasi) bermaksud untuk melengkapi penyajian data dalam bentuk tabel (Budiarto, 2001).

3.9 Kerangka Operasional



Gambar 3.1 Kerangka Operasional

BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Kegiatan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

a. Perencanaan Anggaran Belanja

Rangkaian kegiatan penghitungan anggaran berdasarkan laporan penggunaan anggaran bahan makanan tahun sebelumnya dengan mempertimbangkan fluktuasi harga, fluktuasi konsumen (Depkes RI, 2007).

Tabel 4.1 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Perencanaan Anggaran Belanja Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Ya		Tidak		Total Unit	
		N	%	N	%	N	%
1	Pembiayaan anggaran	5	100	0	0	5	100
2	Perencanaan Anggaran belanja	3	60	2	40	5	100

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan diketahui bahwa semua unit sebesar 100% memiliki pembiayaan anggaran biaya belanja. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan diketahui bahwa 3 unit penyelenggaraan makan (60%) mempunyai perencanaan anggaran belanja dan 2 unit penyelenggaraan makan (40%) tidak mempunyai perencanaan anggaran belanja. Tujuan penyusunan perencanaan anggaran belanja makanan adalah tersedianya taksiran anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen atau pasien yang dilayani sesuai dengan standart kecukupan gizi (Depkes RI, 2007).

Berdasarkan hasil wawancara telah dilakukan diketahui bahwa pada umumnya unit yang tidak memiliki perencanaan anggaran belanja sering mengeluhkan kurangnya dana anggaran belanja yang diberikan oleh pihak pengurus pondok pesantren. Informan mengatakan pada setiap pemberian dana anggaran belanja seminggu sekali yang diberikan oleh pengurus, informan langsung

membelanjakan kebutuhan bahan makanan untuk proses penyelenggaraan makan tanpa sebelumnya merencanakan berapa anggaran untuk per bahan makanan. Menurut Maghfiroh (2009) pengurus pondok pesantren dan penanggung jawab dapur melakukan perencanaan anggaran dengan melakukan survei pasar terlebih dahulu sehingga dapat diketahui anggaran belanja yang sesuai dengan kecukupan gizi santriwati dan karyawan yang dilayani.

b. Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makan di institusi. perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan makanan dan variasi bahan makanan (Mukrie, 1990).

Tabel 4.2 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Perencanaan Menu Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak Terpenuhi		Total Unit %
		N	%	N	%	
1	Faktor santriwati (menghitung kecukupan gizi santriwati/karyawan)	0	0	5	0	5 (100)
2	Kebiasaan makan (menu yang direncanakan sesuai dengan kebiasaan makan santriwati, <i>food habit</i>)	0	0	5	0	5 (100)
3	Peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia (apabila alat yang dimiliki terbatas menu yang direncanakan sederhana)	5	100	0	0	5 (100)
4	Jumlah pegawai (1 tenaga pegawai untuk 8-10 santriwati)	0	0	5	100	5 (100)

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan sesuai yang tercantum pada tabel 4.2 diketahui bahwa dari ke 5 unit penyelenggaraan makan (100%) tidak menghitung kecukupan gizi para santriwati dan karyawan yang dilayani. Pada saat dilakukan wawancara di lapangan informan memberitahukan bahwa untuk menghitung kebutuhan gizi para santriwati dan karyawan yang dilayani, pihak

pengelola dapur tidak memiliki SDM yang dapat melakukannya. Padahal para santriwati yang dilayani tersebut berusia remaja dimana pada saat usia tersebut terjadi pertumbuhan dan kebutuhan gizinya harus terpenuhi selain untuk pertumbuhan kecukupan gizi para santriwati juga dibutuhkan untuk proses belajar, dimana santriwati yang dilayani merupakan pelajar Madrasah Tsanawiyah dan Aliyah. Selain santriwati, karyawan juga mendapatkan makanan dari bagian penyelenggaraan makanan pondok pesantren. Karyawan juga perlu mendapatkan perhatian kecukupan gizinya agar diharapkan kinerja karyawan menjadi optimal.

Pada umumnya para karyawan yang bekerja di dapur menu yang akan diolah dan disajikan kepada santriwati dan karyawan berdasarkan anggaran belanja bahan makanan pada hari itu dan acara keagamaan, misalnya pada saat ada acara peringatan haul pendiri pondok pesantren menu yang akan dibuat seperti semur daging sapi, namun pada hari biasa menu yang dibuat seperti semur tahu, oseng-oseng kacang panjang dan mie goreng. Menurut Yusuf (2008), kebutuhan gizi adalah sejumlah zat gizi yang dibutuhkan oleh individu untuk dapat hidup sehat dan mempertahankan kondisi tubuhnya. Kecukupan gizi adalah jumlah dari masing-masing zat gizi yang dibutuhkan oleh individu agar dapat hidup sehat. Kecukupan gizi setiap orang/individu berbeda-beda, sesuai dengan umur, jenis kelamin dan tingkat aktifitasnya.

Menurut Depkes RI (2007), kebiasaan konsumen (*food habit*) adalah cara seseorang memberikan respon terhadap cara memilih, mengkonsumsi dan menggunakan bahan makanan sesuai dengan keadaan sosial dan budayanya. Pada tabel 4.2 diketahui bahwa semua unit penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember dalam pembuatan menunya tidak melihat kebiasaan para santriwati dan karyawan menu yang dibuat berdasarkan anggaran belanja yang telah ditetapkan, misalnya seperti ada menu oseng-oseng sayur pare tidak semua santriwati mempunyai kebiasaan mengkonsumsi sayur pare karena santriwati yang dilayani tidak hanya berasal dari Kabupaten Jember saja melainkan dari berbagai daerah yang ada di pulau Jawa bahkan ada yang berasal dari luar pulau Jawa. Seharusnya pihak

penanggung jawab dapur mengakomodir kebiasaan makan santriwati untuk selanjutnya membuat menu makanan yang akan dikonsumsi oleh santriwati, supaya santriwati lebih tertarik untuk mengkonsumsinya.

Berdasarkan tabel 4.2 dapat diketahui bahwa sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) dalam membuat menu makanan melihat perlengkapan peralatan yang dimiliki dapur. Menurut Artonang (2010), menu yang direncanakan harus dapat diterapkan dengan baik dengan menggunakan alat-alat dan perlengkapan dapur yang tersedia. Apabila alat dan perlengkapan yang tersedia terbatas, menu yang direncanakan juga harus menu yang sederhana. Dan apabila alat dan perlengkapan yang tersedia baik dan modern, tentu menu yang direncanakan dapat lebih luwes dan bervariasi. Pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember Jumlah keseluruhan dari santriwati dan karyawan yang dilayani berjumlah 1260 orang dengan 80 karyawan dapur. Sesuai tabel 4.2 diketahui 5 unit penyelenggaraan makan (100%) belum memenuhi syarat jumlah pegawai untuk melayani para santriwati dan karyawan, seharusnya untuk 1260 santriwati dan karyawan yang dilayani ada 157 karyawan dapur untuk melayani santriwati dan karyawan. Menurut Mukrie (1990), untuk setiap institusi makanan banyak dianjurkan untuk memiliki tenaga pelaksana dalam jumlah yang memadai yaitu 1 tenaga pelaksana untuk 8-10 orang konsumen. Jumlah karyawan yang kurang memadai dapat diatasi dengan menambah jumlah karyawan dapur yang bertujuan supaya pelayanan penyelenggaraan makan untuk santriwati dan karyawan pondok pesantren Al-Qodiri dapat maksimal. Karyawan dapur dapat direkrut dari santri dan santriwati melihat, bahwa karyawan dapur sebagian santri dan santriwati yang mengabdikan di pondok pesantren Al-Qodiri dengan terlebih dahulu dilakukan pelatihan sebelum nantinya akan bekerja di dapur.

b.1 Siklus Menu

Siklus menu atau putaran menu yang akan direncanakan misalnya 5 hari, 7 hari, 10 hari. Jangka waktu atau siklus menu yang lebih lama akan lebih baik, karena akan mencegah terjadinya pengulangan menu yang terlalu dekat (Depkes RI, 2007).

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa dari semua 5 unit penyelenggaraan makan (100%) tidak memiliki siklus menu untuk melayani kebutuhan makan para santriwati dan karyawan. Hal ini senada dengan penelitian yang dilakukan oleh Khasanah (2010) di Jakarta dimana hasil penelitian tersebut menyatakan bahwa penyelenggaraan makan yang ada di pondok pesantren tidak mempunyai siklus menu. Maghfiroh (2009) juga menyatakan bahwa penyelenggaraan makan yang di pondok pesantren tidak mempunyai siklus menu dengan alasan untuk menghindari kebosanan. Tidak adanya siklus menu membuat kerja karyawan pengelola penyelenggaraan makanan semakin berat karena harus memikirkan menu setiap harinya. Menu-menu yang disusun juga banyak menggunakan bahan makanan yang hampir sama sehingga hampir setiap hari beberapa bahan makanan tertentu selalu ada, seperti tempe, tahu, mie, sayur kacang panjang, sayuran manisa hampir setiap hari bahan makanan ini ada. Hal ini juga dapat menambah kebosanan bagi santriwatiwati dan karyawan. Menurut Yulianti & Santoso (1995), salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi adalah tersedianya menu yang baik secara kualitas maupun kuantitas, untuk itu menu perlu direncanakan secara baik dan teratur.

c. Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan merupakan usaha atau proses dalam penyediaan bahan makanan. Dalam proses ini dapat berupa upaya penyediaan bahan makanan saja, ataupun sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan (Mukrie, 1990).

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) pengadaan bahan makanan dibeli langsung di pasar. Sebagian besar bahan makanan diadakan dengan cara membeli sendiri ke pasar, pengadaan bahan makanan dilakukan setiap hari pada pagi hari yang dilakukan oleh karyawan. Karyawan yang bertugas melakukan pengadaan bahan makanan mendapatkan catatan bahan-bahan yang harus dibeli beserta jumlahnya oleh penanggung jawab dapur. Meskipun pembelian dilakukan di pasar, bagian pembelian

sudah memiliki langganan tetap untuk setiap golongan bahan makanan, seperti golongan sayur-sayuran, golongan lauk pauk (tahu, tempe, ikan, daging ayam, dan telur ayam), bumbu-bumbu masakan, minyak goreng, dan terigu. Karyawan yang telah sampai di pasar akan mendatangi langganan masing-masing golongan bahan makanan dan memberikan catatan pesanan bahan makanan. Cara ini dilakukan untuk mengefisienkan waktu pembelian. Jadi, apapun kualitas bahan makanan yang disediakan langganan tersebut akan diterima oleh karyawan bagian pengadaan bahan makanan. Sebaiknya pada pembelian bahan makanan akan mudah dilakukan jika terdapat formulir yang memuat bahan-bahan makanan yang perlu dibeli dengan dilengkapi berat kotor masing-masing bahan dan spesifikasi bahan masing-masing bahan makanan tersebut. Jumlah dan jenis bahan makanan pada formulir tersebut telah didasarkan pada formulir menu yang telah dihitung sesuai jumlah porsi yang akan disajikan.

Pada pengadaan bahan makanan tidak ada spesifikasi bahan makanan yang akan dibeli. Pemilihan kualitas bahan makanan hanya dilakukan berdasarkan pengalaman dari karyawan yang bertugas pada pembelian. Akibatnya kualitas bahan makanan yang dibeli tidak tetap. Misalnya kualitas sayuran, terkadang sayuran yang dibeli terlalu tua, berulat, dan busuk. Hal ini dapat mempengaruhi berat bersih bahan makanan yang biasa digunakan berkurang dari seharusnya dan berpotensi mengurangi cita rasa makanan. Menurut Marotz *et al* dalam Magfiroh (2009) petugas pembelian bahan makanan harus memiliki pengetahuan tentang prioritas kebutuhan, cara membeli, tempat membeli dan bagaimana bahan makanan tersebut ditangani setelah dibeli. Proses pengadaan bahan makanan juga tidak didahului dengan survei pasar, karena pengadaan bahan makanan dilakukan di pasar, harga yang dipasar yang ditawarkan penjual itu yang dibayar tanpa memantau harga bahan makanan yang termurah dan termahal serta harga untuk tiap-tiap spesifikasi bahan makanan. Menurut Magfiroh (2009) pada pengadaan bahan makanan dilakukan perencanaan pengadaan bahan makanan dan survei pasar yang bertujuan untuk mendapatkan spesifikasi bahan makanan yang terstandart sesuai ukuran, jenis, besar untuk

mempertahankan kualitas bahan makanan yang baik. Survei pasar bertujuan untuk mengetahui harga bahan yang sesuai dengan spesifikasi yang ada dipasaran sebagai dasar perencanaan anggaran. Hal ini senada dengan yang diungkapkan oleh Yulianti dan Santoso (1995), dalam pembelian bahan pangan untuk keperluan institusi makanan banyak hal yang perlu dipertimbangkan, karena bahan pangan yang digunakan merupakan salah satu faktor yang menentukan nilai dari makanan yang akan dihidangkan. Selain itu agar ketersediaan pangan di institusi dapat tercukupi dalam kurun waktu tertentu. Oleh karena itu kuantitas bahan pangan yang dibutuhkan didasarkan pada jumlah orang yang dilayani dan besarnya porsi yang akan dihidangkan. Sehingga penentuan kuantitas yang tepat sangat diperlukan untuk kegiatan pembelian bahan makanan.

d. Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kontrak (surat perjanjian jual beli) (Mukrie, 1990). Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan pada tempat penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember diketahui bahwa sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) belum memenuhi syarat penerimaan bahan makanan. Pada saat bahan makanan datang, bahan makanan langsung disiapkan untuk dilakukan persiapan bahan makanan yang siap diolah. Dalam penerimaan bahan makanan tidak dilakukan pengecekan baik kualitas atau spesifikasi bahan makanan maupun kuantitas atau jumlahnya. Hal ini disebabkan tidak adanya peraturan tentang penerimaan bahan makanan dan karena spesifikasi bahan makanan tidak ditetapkan sehingga tidak mungkin ada pengecekan spesifikasi bahan makanan. Tidak adanya pengecekan bahan makanan sering menimbulkan bahan makanan yang dipesan tidak terbeli atau kadang bahan makanan yang sudah dibeli tertinggal di pasar. Hal ini dapat menghambat waktu persiapan bahan makanan. Marotz *et al* (2005) menyatakan, sebelum melakukan pembelian bahan makanan penting untuk mencatat nama produk, harga pasar, kemasan produk, prosedur pemeriksaan produk, satuan,

dan jumlah produk yang akan dibeli. Menurut Depkes RI (2007) tugas atau tanggung jawab tim penerima bahan makanan adalah meneliti apakah bahan makanan yang diterima sesuai spesifikasi dan kuantitas yang ditetapkan. Pengecekan bahan makanan yang diterima penting dilakukan karena dapat mencegah terjadinya bahan makanan kuantitasnya kurang dari yang dipesan atau spesifikasi tidak sesuai dengan yang diharapkan.

e. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah proses kegiatan yang menyangkut pemasukan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, serta penyaluran bahan makanan sesuai dengan permintaan untuk persiapan pemasakan bahan makanan (Mukrie, 1990).

Tabel 4.3 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Penyimpanan Bahan Makanan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Ya		Tidak		Total Unit %
		N	%	N	%	
1	Tempat Penyimpanan bahan makanan kering	3	60	2	40	(100)
2	Tempat penyimpanan bahan makanan basah/segar	1	20	4	80	(100)



Gambar 4.1. Tempat penyimpanan bahan makan kering



Gambar 4.2. Tempat penyimpanan bahan makanan basah atau segar

Pada tabel 4.3 diketahui bahwa sebanyak 3 unit penyelenggaraan makan (60%) sudah memiliki tempat penyimpanan bahan makanan kering dan sudah

dipisah antara bahan makanan kering dan bahan makanan basah atau segar. Sedangkan 2 unit penyelenggaraan makan (40%) tidak mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan kering. Sedangkan untuk tempat penyimpanan bahan makanan basah atau segar hanya 1 unit tempat penyelenggaraan makan (20%) yang memiliki tempat penyimpanan bahan makanan segar. Tempat penyimpanan bahan makanan bertujuan untuk memelihara, mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan. Selain itu tempat penyimpanan bahan makanan juga bertujuan untuk melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan dan gangguan lainnya (Sumantri, 2010).

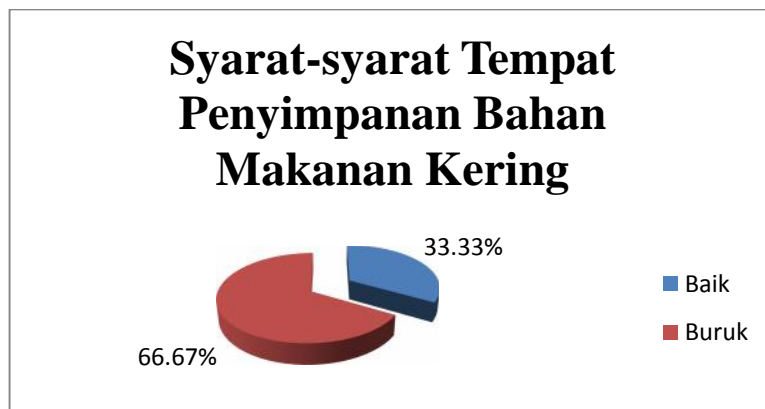
Dari 2 unit penyelenggaraan makan yang tidak memiliki tempat penyimpanan bahan makanan kering, bahan makanan hanya diletakkan begitu saja diatas meja dan dibawah meja bercampur dengan ruang pengolahan bahan makanan. Dari hasil wawancara diketahui bahwa pada umumnya unit penyelenggaraan makan yang tidak memiliki tempat penyimpanan bahan makanan kering dikarenakan bahan makanan kering yang disimpan hanya berupa bahan makanan seperti beras dan bumbu-bumbu masakan yang jumlahnya tidak terlalu banyak sehingga tidak memerlukan tempat penyimpanan khusus. Menurut Sumantri (2010) penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu prinsip dari tujuh prinsip (higiene dan sanitasi makanan), penyimpanan bahan makanan yang tidak baik dan tidak terpisah antara jenis bahan makanan kering dan segar, terutama dalam jumlah yang banyak (untuk katering dan jasa boga) dapat menyebabkan kerusakan bahan makanan tersebut.

Berdasarkan tabel 4.3 diketahui hanya satu unit penyelenggaraan makan yang memiliki tempat penyimpanan bahan makanan segar. Pada umumnya dari ke 4 unit penyelenggaraan makan yang tidak memiliki tempat penyimpanan bahan makanan segar mengungkapkan bahwa tidak ada bahan makanan yang perlu disimpan ke dalam tempat penyimpanan bahan makanan segar karena bahan makanan segar yang sudah dibeli langsung diolah semua pada hari itu, walaupun ada sisa bahan makanan segar yaitu berupa sayuran cukup disimpan didalam ruangan dapur yaitu dibawah meja. Penyimpanan bahan makanan segar yang diletakkan di lantai dapur juga

mengurangi kualitas bahan makanan. Kondisi bahan makanan menjadi layu dan kadang pula menjadi busuk sehingga jumlah atau berat bahan makanan yang dipakai menjadi berkurang (Khasanah, 2010). Menurut Sumantri (2010) semua jenis bahan makanan perlu mendapat perhatian secara fisik serta kesegarannya terjamin, terutama bahan-bahan makanan yang mudah membusuk atau rusak seperti daging, ikan, susu, telur, sayuran dan buah sehingga kualitasnya dapat tetap terjaga.

f. Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Syarat-syarat tempat penyimpanan bahan makanan kering terdiri dari beberapa sub variabel yaitu terdiri dari bangunan, dinding, lantai, atap/langit-langit, ventilasi, dan lemari penyimpanan. Berdasarkan nilai total yang diperoleh oleh masing-masing unit penyelenggaraan makan dan dibandingkan dengan standar penilaian pada tabel 3.1 mengenai variabel, definisi operasional, skala data, alat ukur, dan cara pengukuran, maka didapatkan gambaran mengenai syarat-syarat tempat penyimpanan bahan makanan kering penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember yang diklasifikasikan menjadi 2 macam kategori yakni baik dan buruk dengan persentase baik sebanyak 33,33% dan buruk sebanyak 66,67%. Persentasi masing-masing kriteria yang menggambarkan syarat-syarat tempat penyimpanan bahan makanan kering penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember dapat dilihat pada gambar 4.3



Gambar 4.3 Distribusi Hasil Observasi terhadap Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering.

Tabel 4.4 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak Terpenuhi		Total Unit %
		N	%	N	%	
1	Bangunan (tidak lembab, mudah dibersihkan, dan bebas serangga)	2	66,7	1	33,3	3 (100)
2	Pintu tempat penyimpanan pemasukan dan pengeluaran sebaiknya sama sehingga memudahkan dalam pengawasan	3	100	0	0	3 (100)
3	Dinding bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, halus, berwarna terang, dan kuat sehingga mudah dibersihkan	0	0	3	100	3 (100)
4	Lantai bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin sehingga mudah dibersihkan	2	66,7	1	33,3	3 (100)
5	Bagian atap dan langit-langit bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak berlubang-lubang dan tertutup sehingga dapat mencegah kontaminasi benda dari atas terhadap makanan.	0	0	3	100	3 (100)
6	Rak-rak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit	0	0	3	100	3 (100)

Berdasarkan tabel 4.4 diketahui bahwa sebanyak 2 unit penyelenggaraan makan (66,7%) bangunan fisik tempat penyimpanan bahan makanan kering sudah memenuhi syarat yaitu tidak lembab, mudah dibersihkan dan bebas serangga, dan 1 unit penyelenggaraan makan (33,3%) belum memenuhi syarat bangunan tempat penyimpanan bahan makanan kering, yaitu bangunan kondisinya lembab, tidak mudah dibersihkan karena pengaturan tata letak penyimpanan bahan makanan kering tidak beraturan dan serangga dapat mudah masuk karena pintu bangunan tidak tertutup, hal tersebut dapat terlihat pada gambar 4.3a, sedangkan pada gambar 4.3b merupakan gambar tempat penyimpanan yang sesuai standart.



Gambar 4.4a Tempat penyimpanan bahan makanan yang belum memenuhi syarat.



Gambar.4.4b Tempat penyimpanan bahan makanan yang sudah memenuhi syarat.

Menurut BPOM (2003) tempat penyimpanan bahan baku dan produk akhir harus terpisah dan harus selalu dalam keadaan bersih. Hal ini dilakukan untuk mencegah perkembangan mikroorganisme *pathogen* atau secara langsung mengontaminasi bahan makanan apabila ruangan penyimpanan lembab. Pada tabel 4.6 diketahui bahwa semua 3 unit penyelenggaraan makan (100%) sudah memenuhi syarat pintu tempat penyimpanan bahan makanan kering, namun pada pintu tempat penyimpanan tidak tertutup tetapi terbuka hal ini dapat membuat debu dan kotoran masuk ke dalam ruang penyimpanan secara mudah sehingga dapat mengontaminasi bahan makanan.

(Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/2003) yaitu, permukaan dinding bagian dalam halus, rata, berwarna terang, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan, dan tahan terhadap air bahan kimia. Selain itu, permukaan dinding yang rawan terkena percikan air juga dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 200 cm dari lantai. Berdasarkan tabel 4.4 pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember semua unit penyelenggaraan makan (100%) memiliki konstruksi dinding yang tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan, hal ini terlihat pada gambar 4.5a.



Gambar 4.5a Gambar dinding yang belum memenuhi syarat

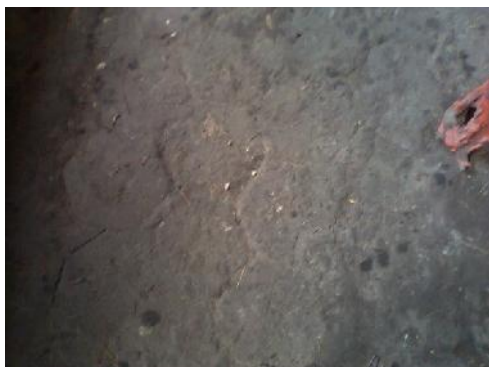


Gambar 4.5b Gambar dinding yang memenuhi syarat.
sumber: Prima kencana.com

Dinding yang belum memenuhi syarat dari batu bata tetapi tidak diplester semen sehingga permukaannya tidak rata dan sulit dibersihkan. Warna dinding juga tidak terang dan tidak dicat. Kotoran yang terlihat pada permukaan dinding umumnya berupa debu yang sudah menempel cukup tebal. Dinding yang konstruksinya tidak memenuhi persyaratan akan sulit untuk dijaga kebersihannya. Kotoran yang melekat pada dinding bisa jatuh sehingga dapat mengontaminasi makanan. Makanan yang terkontaminasi tersebut akan dapat membawa dampak yang merugikan bagi orang yang mengonsumsinya. Oleh sebab itu, penting artinya menjaga kebersihan dinding, dan dinding yang bersih akan semakin mudah diwujudkan apabila konstruksi dinding tersebut memenuhi persyaratan (BPOM RI, 2003), seperti yang terlihat pada gambar 4.5b merupakan gambar dinding yang memenuhi syarat.

Berdasarkan tabel 4.4 diketahui bahwa sebanyak 2 unit penyelenggaraan makan ruang penyimpanan bahan makanan kering 66,7% telah memiliki lantai yang memenuhi syarat. Dari 66,7% beberapa diantaranya memang sudah memiliki lantai yang terbuat dari bahan keramik, tetapi sebagian besar dari mereka hanya memiliki lantai berbahan tekel atau berbalut semen saja. Namun hal ini tidak menjadi masalah, hal terpenting adalah lantai selalu dalam keadaan bersih. Lantai pada tempat penyimpanan bahan makanan kering umumnya kotor tetapi mudah untuk dibersihkan dan tidak licin. Kotoran pada lantai biasanya berupa debu. Sedangkan 1

unit penyelenggaraan makan ruang penyimpanan bahan makanan kering belum memenuhi syarat lantai karena lantai tidak terbuat dari bahan yang kedap air melainkan masih berupa paving dan sudah bercampur dengan tanah sehingga susah untuk dibersihkan, hal ini terlihat pada gambar 4.5a.



Gambar 4.6a. Lantai tempat penyimpanan yang belum memenuhi syarat



Gambar 4.6b. Tempat penyimpanan yang memenuhi syarat

Sumber: Kuncoro, 2011

Purnawijayanti (2005) menyatakan bahwa struktur yang licin merupakan sumber kecelakaan jika tidak dibersihkan dan dipelihara secara teratur dan efektif. Begitu pula lantai yang konstruksinya buruk (kasar dan menyerap air) tidak mungkin dijaga sanitasinya. Lantai yang demikian akan cenderung menjadi lembab sehingga menjadi tempat yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme yang merugikan. Lantai yang terbuat dari bahan yang mudah rusak dapat menyebabkan lantai berlubang dan memungkinkan terjadi penumpukan kotoran yang juga dapat menjadi tempat perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan.

Hasil observasi pada tabel 4.4 menunjukkan bahwa sebagian besar yakni sebanyak 3 unit penyelenggaraan makan tempat penyimpanan bahan makanan kering (100%) mempunyai konstruksi langit-langit yang tidak memenuhi persyaratan karena tidak terbuat dari bahan yang tidak tahan lama, tidak tahan bocor, berlubang, dan mudah mengelupas. Sebagian bangunan tempat penyelenggaraan makan bahkan langsung terhubung dengan atap tanpa langit-langit. Hal ini mengakibatkan langit-langit tersebut sulit dibersihkan dan menjadi kotor. Kotoran lain yang banyak terlihat

pada saat observasi adalah sarang laba-laba dan debu. Partikel yang berasal dari bahan langit-langit yang mudah terkelupas, debu, dan kotoran lain yang melekat pada langit-langit dapat jatuh dan mengontaminasi makanan. Oleh karena itu langit-langit hendaknya dibuat sesuai persyaratan sanitasi dan diberi warna terang sehingga jika terdapat pada langit-langit, kotoran tersebut dapat terlihat dengan jelas dapat segera dibersihkan, hal ini terlihat pada gambar 4.6a.



Gambar 4.7a Atap atau langit-langit tempat penyimpanan bahan makanan



Gambar 4.7b Atap atau langit-langit tempat penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat
Sumber: Prima kencana.com

Atap dan langit-langit ruang pengolahan harus terbuat dari bahan yang kuat, tahan air dan tidak bocor. Permukaan langit-langit bagian dalam harus halus, rata. Berwarna terang, tahan lama. Dan mudah dibersihkan (Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/2003). Seperti yang terlihat pada pada gambar 4.6b merupakan gambar atap atau langit-langit yang sudah memenuhi syarat

Berdasarkan tabel 4.4 sebanyak 3 unit penyelenggaraan makan (100%) ventilasi tempat penyimpanan bahan makanan kering belum memenuhi syarat ventilasi memadai ini tidak memiliki jendela sama sekali dalam bangunan produksinya sehingga tidak terjadi pertukaran udara atau gas di dalam dengan udara atau gas di luar. Hal tersebut tentu saja berakibat pada penumpukan debu dan kotoran pada tempat penyimpanan bahan makanan kering yang dapat dijadikan sarana perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan kesehatan pekerja dan dapat pula mengontaminasi makanan, hal tersebut dapat dilihat pada gambar 4.7a.



Gambar 4.8a Ventilasi ruang penyimpanan bahan makanan kering yang belum memenuhi syarat



Gambar 4.8b Ventilasi yang sesuai syarat
Sumber: Kuncoro, 2011

Selain itu kurangnya ventilasi karena tidak adanya jendela juga mengakibatkan suhu tempat penyimpanan bahan makanan kering menjadi semakin panas dan pengap. Luas jendela atau ventilasi yang cukup merupakan hal yang sangat penting dalam sebuah bangunan karena jendela/ventilasi merupakan elemen bangunan yang berfungsi untuk menghilangkan gas-gas yang tidak menyenangkan yang ditimbulkan oleh keringat dan gas-gas pembakaran (CO_2) yang ditimbulkan oleh pernafasan dan proses-proses pembakaran, selain itu lubang angin/ventilasi juga bertujuan menghilangkan uap air yang timbul sewaktu memasak, menghilangkan kalor yang berlebihan, dan membantu mendapatkan kenyamanan termal (SNI, 2001).

Berdasarkan tabel 4.4 diketahui semua unit penyelenggaraan makan (100%) tidak memiliki rak-rak penyimpanan bahan makan, hal ini dapat dilihat pada gambar 12. Bahan makanan hanya diletakkan didalam dapur dibawah meja dan diatas lantai dapur, bahan makanan tersebut meliputi bumbu-bumbu masakan dan sayur-sayuran. Hal tersebut terlihat pada gambar 4.8a.



Gambar 4.9a Tempat penyimpanan bahan makanan yang belum sesuai



Gambar 4.9b tempat penyimpanan bahan makanan yang sesuai syarat.

Sumber: Kuncoro, 201

Hal tersebut tentu saja berakibat pada bahan makanan yang disimpan, bahan makanan terkontaminasi debu. Menurut BPOM RI (2003) tempat penyimpanan bahan baku dan produk akhir harus terpisah dan harus selalu dalam keadaan bersih. Pemisahan tempat penyimpanan ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang dari bahan baku produk jadi, seperti yang terlihat pada gambar 4.8b.

g. Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Segar

Gudang bahan makanan kering, yaitu merupakan tempat penyimpanan bahan makanan kering yang tahan lama seperti beras, gula, tepung-tepungan, kacang hijau, minyak, kecap, makanan dalam kaleng dan lain-lain. Syarat utama untuk menyimpan bahan makanan kering adalah ruangan khusus kering, tidak lembab, pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik, serta bebas dari serangga dan binatang pengerat lainnya.

Tabel 4.5 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Segar Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak Terpenuhi		Total
		N	%	N	%	
1	Pengecekan suhu dilakukan setiap hari	0	0	1	100	1 (100%)
2	Bahan makanan yang disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam plastik	1	100	0	0	1 (100%)
3	Tidak menempatkan bahan makanan yang berbau keras dengan makanan yang tidak berbau dalam satu tempat	1	100	0	0	1 (100%)

Berdasarkan tabel 4.5 diketahui sebanyak 1 unit penyelenggaraan makan (100%) yang memiliki tempat penyimpanan bahan makanan segar tidak pernah melakukan pengecekan suhu di tempat penyimpanan bahan makanan segar. Di pondok pesantren Al-Qodiri yang memiliki tempat penyimpanan bahan makanan segar hanya 1 unit penyelenggaraan makan yaitu berupa *freezer*. Tempat penyelenggaraan makan lainnya tidak memiliki *freezer* karena bahan makanan yang diolah langsung habis dimasak pada hari itu juga sehingga tidak ada bahan makanan segar yang disimpan. Menurut Depkes RI (2003) suhu tempat penyimpanan bahan makanan segar diperiksa 2x sehari, yaitu pada saat dibuka dan ditutup sehingga keamanan bahan makanan didalamnya dapat terkontrol.



Gambar 4.10 Tempat penyimpanan bahan makanan basah atau segar

Menurut Sari (2004) bahan makanan segar yang dimasukkan kedalam *freezer* harus ditutup untuk menghindari kontaminasi dari bahan makanan lain yang disimpan dan menghindari kering serta penyebaran aroma, selain itu juga dapat menyebabkan penurunan rasa, warna, tekstur, dan nilai gizi. Pada tabel 4.5 diketahui bahwa hanya 1 tempat penyelenggaraan makan (20%) yang sudah membungkus bahan makanan segar sebelum dimasukkan kedalam *freezer*, 4 unit penyelenggaraan makan lainnya tidak melakukannya dikarenakan tidak memiliki *freezer*. Dari hasil observasi dapat dilihat tabel 4.5 diketahui bahwa hanya 1 tempat penyelenggaraan makan (20%) yang sudah tidak menempat bahan makanan yang berbau keras dengan makanan yang tidak berbau dalam satu tempat. Menurut Sumantri (2010) bahan makanan yang berbau tajam harus ditutup rapat dan dipisahkan dari makanan lain hal ini dilakukan untuk menghindari kontaminasi terjadinya penurunan rasa dan tekstore.

h. Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan pemasakan (Mukrie, 1990). Berdasarkan tabel 4.6 diketahui sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) sudah memiliki berbagai macam peralatan memasak, hal ini terlihat pada gambar 4.10a. Pada umumnya peralatan memasak yang dimiliki unit penyelenggaraan makan Pondok pesantren Al-Qodiri masih dalam kondisi baik dan masih layak untuk digunakan untuk memasak bahan makanan, namun ada salah satu tempat penyelenggaraan makan alat untuk memasak yang masih menggunakan kayu, terlihat pada gambar 4.11. Hal ini membuat asap yang timbul selama proses memasak membuat kotoran yang melekat pada langit-langit. Peralatan mekanik diperlukan untuk mempermudah pengupasan, pencucian, menghaluskan, mencampur (*mixer*), alat pencincang dan pamarut (Depkes RI, 2007).

Pada tabel 4.6 diketahui bahwa semua tempat penyelenggaraan makan tidak memiliki standar resep dalam mengolah bahan makanan. Standar resep adalah resep yang telah dites/dicoba berulang-ulang dinilai citarasanya oleh panelis (konsumenden manajemen). Penggunaan standar resep dalam persiapan bahan makanan bermanfaat

untuk membuat kekonsistenan cita rasa makanan dan standar resep juga memudahkan kerja juru masak karena adanya petunjuk untuk kemudian dilakukan pengolahan bahan makanan (Maghfiroh, 2009). Fungsi standar resep adalah untuk konsistensi rasa hidangan, mempermudah proses persiapan bahan makanan dan bumbu, serta meringankan kerja pengelola penyelenggaraan makanan. (Depkes RI, 2007).

Tabel 4.6 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Persiapan Bahan Makanan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak Terpenuhi		Total
		N	%	N	%	
1	Ada peralatan yang dibutuhkan (alat mekanik, container berbagai ukuran, peralatan masak meliputi kompor, panci, wajan, pemotong dalam berbagai ukuran dalam keadaan baik)	5	100	0	0	5 (100%)
2	Standar resep meliputi ukuran bahan makanan, bumbu yang diperlukan, cara dan tehnik pemasakan setiap jenis masakan	0	0	5	100	5 (100%)
3	Mempersiapkan bumbu masakan (bawang merah, bawang putih, pala jahe, kencur, ketumbar, jintan, kluwek, laos, sereh, cabe, dan tomat) dengan tehnik dihaluskan/digiling, diiris tipis dan dimemarkan.	5	100	0	0	5 (100%)



Gambar 4.11a Peralatan produksi belum memenuhi syarat.



Gambar 4.11b Peralatan produksi sesuai syarat.

Sumber: Handsomechef.com

Menurut Muchatob (1991) Didalam persiapan bahan makanan harus memperhatikan prinsip mempertahankan dan mencegah kehilangan kandungan zat

gizi yang hilang dimasak, menyangi, dan mencuci bahan makanan kemudian memotongnya sesuai petunjuk resep, melaksanakan teknik persiapan dan mencampur bumbu sesuai dengan petunjuk resep, mempersiapkan bahan makanan dan bumbu sedikit mungkin waktunya dengan pemasakan. Dari hasil observasi dapat dilihat pada tabel 4.8 diketahui bahwa semua unit penyelenggaraan makan 5 (100%) sudah memenuhi syarat persiapan bahan makanan yaitu Mempersiapkan bumbu masakan (bawang merah, bawang putih, pala jahe, kencur, ketumbar, jintan, kluwek, laos, sereh, cabe, dan tomat) dengan tehnik dihaluskan/digiling, diiris tipis dan dimemarkan. Namun Praktik dalam mempersiapkan bahan makanan masih belum sesuai yaitu bahan makanan dipotong terlebih dahulu baru dicuci. Cara ini dapat memungkinkan kehilangan zat gizi bahan makanan. Selain itu pencucian sayuran juga hanya direndam dengan air dan tidak dicuci dalam air mengalir, sehingga pencucian tidak maksimal dalam menghilangkan pestisida atau kotoran lain yang menempel pada sayuran. Seharusnya bahan makanan dicuci terlebih dahulu baru dipotong-potong. Di dalam persiapan bahan makanan harus memperhatikan prinsip mempertahankan dan mencegah kehilangan kandungan zat gizi yang hilang dimasak, menyangi, dan mencuci bahan makanan kemudian memotongnya sesuai petunjuk resep, melaksanakan teknik persiapan dan mencampur bumbu sesuai dengan petunjuk resep, mempersiapkan bahan makanan dan bumbu sedikit mungkin waktunya dengan pemasakan (Widyati, 2001).

i. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan menurut prosedur yang ditentukan dengan menambahkan bumbu standar menurut resep, jumlah klien, serta perlakuan spesial yaitu pemasakan dengan air, lemak, pemanasan dalam rangka mewujudkan masakan dengan cita rasa yang tinggi (Mukrie,1990).

Tabel 4.7 Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Pengolahan Bahan Makanan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak Terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan segar, tidak busuk dan tidak layu	5	100	0	0	5 (100)
2	Menggunakan cara pemasakan makanan yang tepat dan benar meliputi					
	Memasak daging (pemasakan 1-2 jam, apabila matang berwarna coklat)	0	0	5	100	5 (100)
	Memasak unggas (pemasakan 1- 2 jam)	0	0	5	100	5 (100)
	Memasak ikan (sebelumnya direndam dengan air cuka dan garam, pemasakan 10-20 menit)	0	0	5	100	5 (100)
	Memasak telur (pemasakan 2- 15 menit)	0	0	5	100	5 (100)
	Memasak sayuran (pemasakan 5- 15 menit)	0	0	5	100	5 (100)

Berdasarkan tabel 4.7 diketahui bahwa semua tempat penyelenggaraan makan 5 (100%) bahan makanan yang diolah masih dalam keadaan segar, tidak layu dan tidak busuk hal ini dikarenakan bahan makanan segar seperti sayuran dan buah langsung dimasak pada hari tersebut tidak ada yang disimpan. Dalam pengolahan bahan makanan tidak ada standar waktu dan tehnik pengolahan setiap jenis makanan, hanya berdasarkan pengalaman juru masak. Hal ini beresiko menyebabkan pengolahan bahan makanan terlalu matang, masih mentah atau makanan tidak matang secara merata. Hal ini akan mengurangi cita rasa dan penampilan makanan, selain itu pemasakan yang terlalu lama dapat menghilangkan beberapa zat gizi seperti vitamin. Proses pengolahan makanan dilakukan berdasarkan standar resep yang berisi tentang tahapan dalam dalam pengolahan suatu menu makanan. Pengolahan makanan bertujuan untuk mempertahankan nilai gizi makanan, meningkatkan nilai cerna bahan makanan, menambah aroma, serta membunuh kuman yang berbahaya atau menghilangkan racun makanan sehingga terjamin aman untuk dikonsumsi (Mukrie, 1990).

Pada tahap sebelumnya persiapan bahan makanan tabel 4.7 dijelaskan bahwa standar resep tidak tersedia sehingga proses pengolahan bahan makanan berdasarkan pengalaman juru masak belaka. Penambahan garam juga kurang terkontrol yang sering menyebabkan makanan menjadi hambar atau terlalu asin. Pencampuran bahan-bahan makanan juga tidak memperhatikan tingkat kematangan masing-masing bahan makanan. Sering terjadi bahan makanan yang cepat matang dan bahan yang lebih lama matang dimasukkan secara bersamaan sehingga tingkat kematangan masing-masing tidak merata. Hal ini dapat mengurangi cita rasa makanan. Besar kecilnya api juga kurang diperhatikan, sehingga sering terjadi masakan menjadi gosong ketika di masak. Tarwotjo (1998) menyebutkan bahwa waktu yang digunakan untuk menyelesaikan tugas mengolah makanan sangat tergantung dari keadaan tempat, alat, tenaga, ketersediaan bahan yang akan diolah, serta cara kerja dan keterampilan pegawai. Menurut Depekes RI (2007) cita rasa yang dimaksud disini adalah kualitas hidangan dilihat dari aspek penampilan dan rasa. Pada proses pemasakan dalam jumlah banyak diperlukan tahap-tahap agar bentuk bahan makanan tetap terjaga sesuai dengan resep dan tingkat kematangan.

j. Pendistribusian Makanan

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa semua unit penyelenggaraan makan 5 (100%) menggunakan cara sentralisasi dalam pendistribusian makanan. Yaitu makanan dibagikan dalam jumlah besar dibungkus menggunakan kertas minyak kemudian dikirim ke ruang pengurus pondok pesantren Al-Qodiri bagian putri. Kemudian dari ruang pengurus, pengurus akan membagi makanannya kepada santriwati. Sedangkan untuk karyawan disediakan ruangan untuk makan ditempat yang telah disediakan yaitu ditempat makan khusus para karyawan yang telah disediakan oleh pihak pondok pesantren. Menurut tarwodjo (1998) tahap akhir dari kegiatan penyelenggaraan makanan, apabila menyajikannya kurang menarik dapat

mengecewakan konsumen yang berarti pula merupakan kegagalan bagi petugas penyelenggara makanan yang telah susah payah bekerja seharian. Sentralisasi adalah suatu cara mengirim hidangan makanan dimana telah diporsi untuk setiap konsumen. Hidangan-hidangan telah diporsi di dapur pusat (Depkes RI, 2007).



Gambar 4.12 Pendistribusian Makanan yang belum memenuhi syarat.



Gambar 4.12b Pendistribusian Makanan yang memenuhi syarat

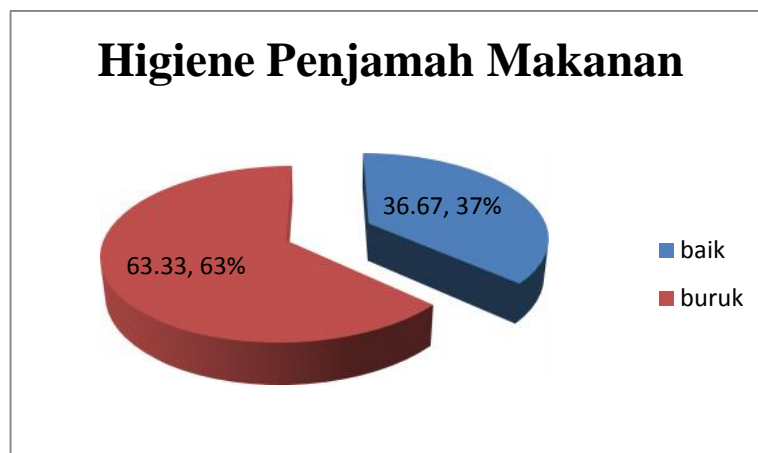
Distribusi makanan dilakukan 1-2 jam sebelum waktu makan. Distribusi dengan waktu yang selama itu tidak dilengkapi dengan alat pemanas agar makanan yang disajikan tetap hangat saat dibagikan ke santriwati dan karyawan. Akibatnya suhu makanan ketika dibagikan sudah dalam kondisi tidak hangat lagi, hal ini memungkinkan terjadinya penurunan nafsu makan. Pendistribusian makanan oleh dapur umum pondok pesantren belum baik dimana sebagian makanan setelah matang tidak langsung ditutup melainkan dibuka sehingga beresiko terkontaminasi penyakit dan sebagian wadah yang digunakan adalah baskom plastik yang kurang aman bagi kesehatan jika digunakan untuk makanan yang baru matang. Sebaiknya semua makanan yang telah matang langsung ditutup dan tidak menggunakan baskom plastik tetapi menggunakan peralatan *stainless* yang aman (Maghfiroh, 2009).

4.3 Gambaran Higiene Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung maupun tidak langsung berhubungan dengan makanan dan peralatannya sejak dari tahap persiapan,

pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian (Kepmenkes RI No. 715/Menkes/SK/V/2003). Penilaian yang dilakukan meliputi variabel higiene personal penjamah makanan pada penyelenggaraan makan meliputi tujuh variabel kebersihan pakaian, kebersihan kuku, dan tangan, kerapihan rambut, memakai celemek, dan penutup kepala, memakai alat bantu menjamah makanan, perilaku mencuci tangan setiap akan menangani makanan, dan perilaku saat menjamah makanan.

Berdasarkan nilai total yang diperoleh oleh masing-masing unit penyelenggaraan makan dan dibandingkan dengan standar penilaian yang tercantum pada tabel 3.1 mengenai variabel. Definisi operasional, alat ukur, dan cara pengukuran, maka didapatkan gambaran mengenai higiene personal penjamah makanan pada unit penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al Qodiri Kabupaten Jember yang diklasifikasikan menjadi 2 macam kategori yakni baik dan buruk dengan persentase baik sebanyak 36,67% dan buruk sebanyak 63,33%. Persentase masing-masing kriteria yang menggambarkan higiene personal pada unit penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al Qodiri Kabupaten Jember dapat dilihat pada gambar 4.13



Gambar 4.13 Distribusi Hasil Observasi Terhadap Higiene Penjamah Makanan

Pemaparan mengenai higiene penjamah makanan secara terperinci dijelaskan pada tabel 4.8 sampai dengan tabel 4.14 beserta penjelasannya.

a. Kebersihan Pakaian

Pakaian pengolah makanan harus selalu bersih, apabila tidak ada seragam sebaiknya menggunakan pakaian bermotif hal ini dilakukan supaya pengotoran pakaian mudah terlihat.

Tabel 4.8 Distribusi Hasil Observasi variabel kebersihan Pakaian Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Pakaian yang digunakan berwarna cerah	21	70	9	30	30 (100)
2	Pakaian yang digunakan dalam keadaan bersih	25	83,3	5	16,7	30 (100)

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan dapat dilihat pada tabel 4.8 dapat diketahui bahwa dari 30 informan yang didapat pada saat observasi sebanyak informan 21 (70%) tidak menggunakan pakaian dengan warna yang cerah. Pakaian yang mereka gunakan berwarna gelap seperti abu-abu, hitam dan coklat dan bermotif. Pakaian yang berwarna gelap dan bermotif tidak dianjurkan dikenakan pada saat menjamah makanan. Hal ini dikarenakan kotoran pada pakaian akan lebih sulit terlihat. Pakaian penjamah makanan harus selalu bersih dan tidak terdapat kotoran yang menempel di permukaan. Apabila tidak ada ketentuan khusus untuk pengguna seragam, pakaian sebaiknya tidak bermotif dan berwarna terang lebih mudah terlihat jika terdapat noda di pakaian atau jika pakaian sudah kotor. Pakaian kerja sebaiknya dibedakan dari pakaian-pakaian sehari-hari. Disarankan untuk mengganti dan mencuci pakaian kerja secara periodik untuk mengurangi resiko kontaminasi. Selain itu baju yang dipakai adalah baju yang berlengan yang menutupi lengan dan ketiak pejerja (Purnawijayanti, 2003).

Sebanyak 25 informan (83,3%) sudah mengenakan pakaian yang bersih pada saat melakukan proses pengolahan bahan makanan, hanya sebagian kecil saja yakni sebanyak 5 informan (16,7%) pada proses pengolahan bahan makanan menggunakan pakaian yang tidak bersih. Pakaian yang mereka gunakan terkena kotoran saat

melakukan proses pengolahan bahan makanan. Kotoran yang terdapat pada pakaian berupa percikan minyak, bumbu-bumbu yang diulek yang menempel dibaju serta angus dari panci.

b. Kebersihan Kuku dan Tangan

Kuku sebaiknya selalu dalam keadaan pendek dan bersih, tidak mengandung noda hitam (kotoran) untuk menghindari bersarangnya bakteri yang dapat menularkan penyakit kedalam makanan maupun minuman (Mukono, 2004).

Tabel 4.9 Distribusi Hasil Observasi variabel kebersihan Kuku dan Tangan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Kuku tangan dalam keadaan pendek dan bersih	27	90	3	10	30 (100)
2	Kuku tangan tidak dicat	30	100	0	0	30 (100)
3	Tangan selalu dalam keadaan bersih sebelum menjamah makanan	15	50	15	50	30(100)

Berdasarkan hasil observasi seperti yang tercantum pada tabel 4.9 diketahui bahwa sebagian besar informan yakni 27 informan (90%) telah memiliki kuku dalam keadaan pendek dan bersih. Hanya 3 informan (10%) yang kukunya dalam keadaan panjang atau dalam keadaan pendek namun kotor. Hasil penelitian ini senada dengan penelitian yang dilakukan agustina dkk (2009) di Palembang dimana hasil dari penelitian tersebut menyatakan bahwa terdapat 34,8% informanyang memiliki kuku yang nampak kotor dan berwarna hitam. Kuku yang panjang yang dimiliki informan umumnya adalah kuku bagian jempol. Seperti yang bterlihat pada gambar 4.13a.



Gambar 4.14a Kuku tangan yang belum memenuhi syarat



Gambar 4.14b Kuku tangan yang sudah memenuhi syarat

Sumber: Kuncoro, 2011

Kuku yang panjang dapat menjadi tempat berkumpulnya kotoran dari berbagai sumber yang memungkinkan dapat jatuh ke dalam makanan sehingga mengkontaminasi makanan. Menurut Purnawijayanti (2001) kuku yang bersih adalah kuku jari yang dipotong pendek rapi, tidak terdapat kotoran, dan tidak dicat, terlihat pada gambar 4.13b.

Sementara untuk penggunaan cat kuku, berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa 100% informan tidak menggunakan cat pada kuku mereka. Namun sebanyak 15 informan (50%) keadaan tangannya selalu dalam keadaan bersih dan 9 informan (50%) keadaan tangannya tidak selalu dalam keadaan bersih sebelum menjamah makanan. Sebagian besar informan tidak mencuci tangannya terlebih dahulu sebelum menjamah makanan sehingga tangan mereka masih dalam keadaan kotor saat menjamah makanan. Pada umumnya kotoran pada tangan informan berasal dari benda kotor atau lap kotor yang informan sentuh sebelum melakukan proses pengolahan bahan makanan. Sehingga kotoran yang melekat pada tangan sebelumnya dapat mengontaminasi makanan. Menurut Mukono (2004) kuku sebaiknya selalu dalam keadaan bersih, pendek, tidak mengandung noda hitam (kotoran) untuk menghindari bersarangnya bakteri yang dapat menularkan penyakit ke dalam makanan maupun minuman.

c. Kerapian Rambut

Rambut pekerja harus selalu dicuci secara periodik. Selama mengolah atau menyajikan makanan, rambut harus selalu dijaga agar tidak jatuh dalam makanan. Walaupun rambut yang jatuh ke dalam makanan bukan merupakan penyebab utama kontaminasi bakteri, tetapi ada rambut dalam makanan amat tidak disukai oleh konsumen.

Tabel 4.10 Distribusi Hasil Observasi variabel Kerapian Rambut Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total
		N	%	N	%	
1	Rambut dalam keadaan rapi dan terikat (tidak terurai) atau tertutup	27	90	3	10	30 (100%)

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember mengenai kerapian rambut diketahui bahwa sebagian besar yakni sebanyak 27 informan (100%) sudah memiliki rambut yang berada dalam keadaan rapi dan terikat atau tertutup pada saat melakukan kegiatan pengolahan bahan makanan. Sebanyak 3 informan (10%) yang rambutnya tidak tertutup. Informan yang rambutnya tidak tertutup merupakan informan laki-laki sedangkan informan perempuan semuanya tertutup karena ada kewajiban untuk memakai jilbab, hal dapat dilihat pada gambar 14a.



Gambar 4.15a Penjamah makanan rambut tidak tertutup



Gambar 4.15b Penjamah makanan yang sudah sesuai dengan syarat rambut tertutup
Sumber: Dani, 2010

Selama mengolah makanan atau menyajikan makanan, rambut sebaiknya dicuci secara periodik. Pekerja yang mempunyai rambut panjang sebaiknya diikat sehingga kemungkinan jatuhnya kotoran yang berasal dari rambut ke dalam makanan kecil (Purnawijayanti, 2001).

d. Memakai Celemek dan Penutup Kepala

Celemek berfungsi untuk melindungi pakaian dari noda kotoran yang berasal dari makanan maupun dari benda lain yang mengotori pakaian. Sedangkan penutup

kepala berfungsi menjaga kerapihan rambut, mencegah kotoran rambut jatuh kedalam makanan dan supaya rambut tidak jatuh mengotori makanan.

Tabel 4.11 Distribusi Hasil Observasi variabel Memakai Celemek dan Penutup Kepala Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Penjamah makanan menggunakan celemek yang masih dalam keadaan bersih	0	0	30	100	30 (100)
2	Tidak menggunakan celemek sebagai lap tangan	0	0	0	0	30 (100)
3	Penjamah makanan menggunakan penutup kepala untuk menutupi rambut pada saat mengolah makanan	0	0	30	100	30 (100)

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri mengenai memakai celemek dan penutup kepala dapat dilihat pada tabel 4.11 diketahui bahwa tidak satupun dari informan yang menggunakan celemek pada saat pengolahan bahan makanan. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh (Sari, 2012) di Kota Jember, dalam penelitian tersebut didapatkan hasil bahwa sebagian besar penjamah makanan tidak menggunakan celemek pada waktu bekerja, hanya sebagian kecil saja yakni sebanyak 0% penjamah makanan yang menggunakan celemek, hal ini dapat dilihat pada gambar 4.15a.



Gambar 4.16a Penjamah makanan yang belum memenuhi syarat



Gambar 4.16b Penjamah makanan sudah memenuhi syarat.

sumber: Kuncoro, 2011

Celemek berfungsi untuk melindungi pakaian dari noda kotoran yang berasal dari makanan maupun dari benda lain yang mungkin mengotori pakaian. Menurut Moehyi (1992) pakaian kerja yang bersih akan menjamin sanitasi dan hygiene pengolahan makanan karena tidak terdapat debu atau kotoran yang melekat pada pakaian yang secara tidak langsung dapat menyebabkan pencemaran makanan.

Perilaku tidak menggunakan celemek sebagai lap tangan peneliti menyimpulkan tidak terdapat satupun informan yang menggunakan celemek sebagai lap tangan karena memang tidak terdapat satupun informan yang menggunakan celemek pada saat pengolahan bahan makanan. Pada hasil observasi penggunaan penutup kepala diketahui bahwa semua informan (100%) tidak menggunakan penutup. Seharusnya seorang penjamah makanan harus selalu menggunakan penutup kepala, hal ini dimaksudkan untuk menjaga kerapihan rambut dan mencegah kotoran rambut jatuh ke dalam makanan. Celemek dan penutup kepala merupakan pakaian kerja yang sebaiknya tidak dilepas selama melakukan kegiatan bekerja mengolah makanan. Celemek yang digunakan pekerja harus selalu bersih dan tidak boleh digunakan sebagai lap tangan (Purnawijayanti, 2001).

e. Memakai Alat Bantu Menjamah Makanan

Alat bantu menjamah makanan berfungsi sebagai alat bantu dalam mengambil makanan yang akan disajikan sehingga tidak terjadi kontaminasi makanan.

Tabel 4.12 Distribusi Hasil Observasi variabel Memakai Alat Bantu Menjamah Makanan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total
		N	%	N	%	
1	Penjamah makanan menggunakan alat bantu penjamah makanan saat mengolah bahan makanan	6	20	24	80	30 (100)
2	Penjamah makanan menggunakan sarung tangan khusus yang masih dalam keadaan bersih saat mengolah makanan	0	0	30	100	30 (100)

Berdasarkan tabel 4.12 diketahui bahwa terdapat 6 informan (80%) yang menggunakan alat bantu, sedangkan 24 informan (20%) tidak menggunakan alat bantu pada saat mengolah makanan maupun pada saat akan menyajikan makanan yaitu menggunakan tangan langsung, hal ini terlihat pada gambar 4.15a. Alat bantu yang digunakan dalam proses pengolahan bahan makanan antara lain sendok nasi untuk mengaduk beras saat memasak nasi, pisau pemotong, sutil untuk menggoreng. Sementara untuk penggunaan sarung tangan, tidak terdapat satupun informan yang mengenakan sarung tangan pada saat bekerja. Sebenarnya penggunaan sarung tangan pada saat mengolah bahan makanan merupakan hal yang sangat penting untuk mencegah adanya kontaminasi dari tangan pada makanan, seperti yang terlihat pada gambar 4.16b. Menjamah makanan dengan menggunakan tangan telanjang dapat memungkinkan perpindahan kuman dari tangan ke dalam makanan mengingat tangan merupakan tempat pertumbuhan kuman yang memadai. Menurut Moehyi (1992) cara pengambilan makanan matang yang benar dapat menekan resiko pencemaran yaitu dengan meminimalkan adanya kontak langsung antara makanan dengan tangan karena tangan merupakan sumber pencemaran yang paling sering terjadi.



Gambar 4.17a Penjamah makanan tidak menggunakan alat bantu.



Gambar 4.17b Penjamah makanan menggunakan alat bantu
Sumber: Foodgrapher, 2013.

f. Mencuci Tangan Setiap Kali akan Menangani Makanan

Mencuci tangan merupakan salah satu syarat yang penting untuk selalu dilakukan oleh penjamah makanan dalam melakukan proses pengolahan makanan. Hal ini dikarenakan tangan kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus *pathogen* dari tubuh *faeces*, atau sumber lain ke dalam makanan. Pencucian

makanan tangan yang benar dilakukan dilakukan dengan sabun dan air bersih yang mengalir.

Tabel 4.13 Distribusi Hasil Observasi variabel Mencuci Tangan Setiap Kali akan Menangani Makanan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Penjamah makanan akan selalu mencuci tangan terlebih dahulu menggunakan sabun dan air bersih setiap kali akan menangani makanan	3	10	27	90	30 (100)

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada tabel 4.13 dapat dilihat bahwa sebanyak 27 informan (90%) belum melakukan kegiatan mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih setiap kali hendak menangani makanan. Hanya sebagian kecil informan saja yakni sebanyak 3 informan (10%) yang melakukan kegiatan mencuci tangan menggunakan sabun dan air bersih setiap kali hendak menangani makanan. Menurut Purnawijayanti (2001), mencuci tangan merupakan salah satu syarat yang penting untuk selalu dilakukan oleh penjamah makanan dalam melakukan proses pengolahan makanan. Hal ini dikarenakan tangan yang kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh, *facces*, atau sumber lain ke makanan. Menurut hasil penelitian Agustina dkk (2009) di Palembang yang menyatakan bahwa sebagian besar informanyakni 86,9% tidak mencuci terlebih dahulu ketika hendak menangani menjamah makanan. Pada umumnya informan hanya mencuci tangan dengan air bersih saja tanpa menggunakan sabun, beberapa informan bahkan tidak mencuci tangan sama sekali sebelum menangani makanan, ini terlihat pada gambar 4.17a



Gambar 4.18a mencuci tangan tanpa menggunakan sabun



Gambar 4.18b Mencuci tangan yang sudah sesuai syarat.

Sumber: Ehcuinallaudin, 2011.

Perilaku mencuci tangan dapat meminimalkan kontaminasi kuman pada kulit. Pencucian tangan yang benar adalah dengan menggunakan sabun sampai bersih. Ini harus dilakukan ketika seseorang telah menggunakan jamban/toilet (Mukono, 2004). Seperti yang terlihat pada gambar 4.18b.

g. Perilaku Saat Menjamah Makanan

Tabel 4.14 Distribusi Hasil Observasi variabel Perilaku Saat Menjamah Makanan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Menutup mulut dan hidung dengan sapu tangan atau kain khusus saat akan bersin atau batuk	0	0	0	0	30 (100)
2	Tidak mengorek telinga dan atau hidung pada saat bekerja	4	13,3	26	86,7	30 (100)
3	Tidak memegang benda kotor pada saat bekerja	20	66,7	10	33,3	30 (100)
4	Tidak merokok pada saat bekerja	0	0	0	0	30 (100)

Sebanyak 4 informan (13,3%) tidak melakukan kegiatan mengorek telinga atau hidung pada saat bekerja. Namun masih terdapat beberapa karyawan 26 (86,7%) yang melakukan kegiatan mengorek telinga atau hidung pada saat bekerja. Ketika penjamah makanan menyentuh dan mengorek hidung, memungkinkan sekali bagi kotoran (baik debu maupun bakteri) dari hidung berpindah ke tangan. Apabila terpaksa menyentuh dan menggorekannya, sangat disarankan untuk menggunakan sapu tangan sekali pakai atau mencuci tangan setelahnya untuk mencegah kontaminasi (Retno, 2002). Kebiasaan mengorek telinga oleh seorang penjamah makanan adalah

dilarang. Bentuk telinga yang dirancang untuk mengantisipasi masuknya kotoran seperti abu, debu atau serangga sehingga kotoran-kotoran tersebut sulit menembus bagian dalam telinga dan menempel di bagian luar telinga. Jika penjamah makanan mengorek telinga maka sedikit banyak jari tangan akan terkena getah telinga yang mengandung berbagai kotoran maupun bakteri yang terdapat pada telinga (Retno, 2002).

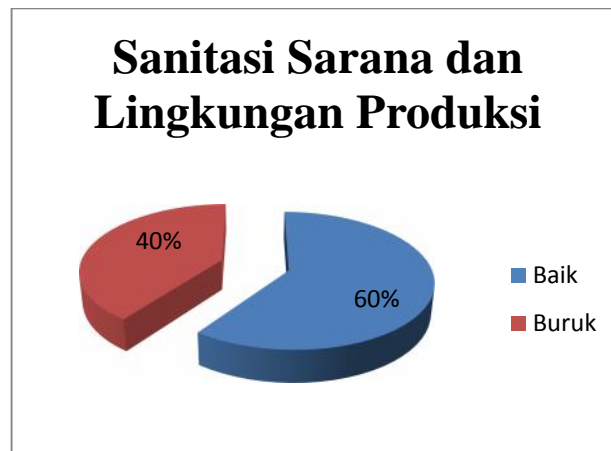
Berdasarkan hasil observasi hanya terdapat sebagian informan yaitu sebanyak 20 informan (66,7%) yang tidak memegang benda kotor pada saat melakukan proses pengolahan bahan makanan, sedangkan 10 informan (33,3%) masih memegang benda kotor saat mengolah bahan makanan yaitu berupa lap kotor serta peralatan yang kotor. Perilaku memegang benda kotor ini menjadi masalah karena setelah memegang benda kotor tersebut informan tidak melakukan kegiatan mencuci tangan sehingga dapat terjadi kontaminasi pada makanan pada makanan yang diolah.

Semua informan yakni sebanyak 30 informan (100%) tidak melakukan kegiatan merokok pada saat melakukan kegiatan mengolah makanan. Kebiasaan merokok ini jelas membahayakan makanan karena abu rokok dapat mengotori dan jatuh ke makanan. Menurut Depkes RI (2001) kebiasaan merokok di lingkungan pengolahan makanan mengandung banyak resiko antara lain bakteri dari mulut dan bibir dapat berpindah ke tangan sehingga tangan menjadi kotor dan akan mengotori makanan, abu rokok dapat jatuh ke dalam makanan serta dapat menimbulkan bau asap rokok yang dapat mengotori udara.

4.3 Gambaran Sanitasi Sarana dan Lingkungan Produksi Penyelenggaraan Makanan

Sanitasi Sarana dan Lingkungan Produksi penilaian yang dilakukan peneliti mengenai variabel kondisi sanitasi sarana dan lingkungan penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Jember meliputi sub variabel yakni lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, sarana air bersih dan fasilitas sanitasi.

Berdasarkan nilai total yang diperoleh oleh masing-masing unit penyelenggaraan makan dan dibandingkan dengan standar penilaian yang tercantum pada tabel 3.1 mengenai variabel, definisi operasional, alat ukur, dan cara pengukuran, maka didapatkan gambaran mengenai sanitasi sarana dan lingkungan produksi pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al Qodiri Kabupaten Jember yang diklasifikasikan menjadi 2 macam kategori yakni baik dan buruk dengan persentase baik sebanyak 60% dan buruk sebanyak 40%. Persentasi masing-masing kriteria yang menggambarkan sanitasi sarana dan lingkungan produksi pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al Qodiri dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4.19 Distribusi Hasil Observasi Terhadap Sanitasi Sarana dan Lingkungan Produksi

a. Lokasi Bangunan Produksi

Lokasi bangunan tempat usaha pengolahan makanan harus jauh dari sumber pencemaran lingkungan, seperti tempat pembuangan sampah, toilet/WC umum, pabrik bahan kimia, unit usaha yang banyak menghasilkan debu dan gas buangan, dan sebagainya. Jarak minimal tempat usaha pengolahan makanan dari tempat-tempat tersebut adalah 100 meter (Giyarto, 2004).

Tabel 4.15 Distribusi Hasil Observasi Variabel Lingkungan Produksi Penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Jember

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Lokasi tempat produksi penyelenggaraan makan jauh dari sumber pencemaran (berjarak minimal 100m).	5	100	0	0	5 (100%)
2	Kondisi tempat produksi bersih dan bebas sampah di dalam maupun di luar tempat produksi	3	60	2	40	5 (100%)

Menurut BPOM RI (2003) lokasi bangunan unit produksi pengolahan makanan harus jauh dari sumber pencemaran lingkungan, seperti tempat pembuangan sampah, toilet/WC umum, pabrik bahan kimia, unit usaha yang banyak menghasilkan debu dan gas buangan, dan sebagainya. Jarak minimal tempat produksi penyelenggaraan makanan dari tempat-tempat tersebut adalah 100 meter.

Berdasarkan hasil obesrvasi penulis yang tertuang dalam tabel 4.15. diketahui bahwa dari 5 unit penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Jember sudah memenuhi persyaratan yaitu berada pada jarak lebih dari 100 meter dari sumber pencemaran. Sumber pencemaran yang ditemui di lapangan dalam hai ini adalah tempat pembuangan sampah sementara atau depo-depo sampah. Tempat pembuangan sampah sementara ini berpotensi menjadi tempat perkembangbiakan vector dan rodent penyebab penyakit seperti tikus dan lalat. Lalat yang berasal dari tempat pembuangan sampah sementara dapat hinggap dan mengontaminasi bahan makanan/makanan yang sudah diolah dan dapat berpotensi menyebabkan beberapa penyakit bagi yang mengkonsumsinya. Beberapa penyakit yang dapat ditimbulkan akibat mengkonsumsi makanan yang telah dihinggapi lalat antara lain Disentri, thypoid dan cholera (depkes RI, 1992).

Menurut BPOM (2003), bangunan tempat pengolahan makanan harus bebas dari sampah baik di dalam maupun di luar tempat pengolahan makanan dilaksanakan. Tetapi berdasarkan tabel 4.15 dapat dilihat bahwa sebagian besar unit penyelenggaraan makan sebanyak 3 (60%) sudah memiliki tempat pengolahan

makanan yang bersih dan terbebas dari sampah baik di dalam maupun diluar lokasi penyelenggaraan makan. Namun sebanyak 2 tempat penyelenggraan makan (40%) masih belum terbebas dari sampah di dalam maupun di luar lingkungan tempat penyelenggaraan makan. Dari hasil observasi di lapangan diketahui bahwa sampah di tempat penyelenggaraan makan sebagian besar ditemui didalam tempat penyelenggaraan makan yaitu berupa sisa-sisa potongan sayuran, bungkus plastik dari bahan makanan. Sampah yang terdapat di lokasi tempat penyelenggaraan makan merupakan limbah yang harus ditangani agar tidak menjadi sumber pencemaran bagi makanan yang akan disajikan.

b. Bangunan dan Fasilitas

Observasi variabel bangunan dan fasilitas penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri di Kabupaten Jember ini meliputi kondisi lantai, dinding, langit-langit, dan ventilasi.

Tabel 4.16 Distribusi Hasil Observasi variabel Bangunan dan Fasilitas Penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total
		N	%	N	%	
1	Lantai bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin sehingga mudah dibersihkan	4	80	1	20	5(100)
2	Dinding bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, halus, berwarna terang, dan kuat sehingga mudah dibersihkan	2	40	3	60	5(100)
3	Bagian atap dan langit-langit bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak berlubang-lubang dan tertutup sehingga dapat mencegah kontaminasi benda dari atas terhadap makanan	2	40	3	60	5(100)
4	Dilakukan pengukuran luas ventilasi dengan menggunakan satuan meter (m), dimana ventilasi yang baik adalah 1/10 dari luas lantai.	0	0	5	100%	5(100)

Lantai ruang pengolahan pangan harus dibuat untuk tujuan kedap air, tahan air, garam, basa, asam, dan bahan kimia lainnya. Permukaan lantai harus rata, halus, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Lantai yang memerlukan pembilasan harus mempunyai kelandaian yang cukup dan mengarah ke saluran pembuangan.

Pertemuan antara lantai dengan dinding tidak boleh membentuk sudut mati dan harus melengkung serta kedap air. Lantai untuk ruangan mandi, cuci, dan sarana toilet harus mempunyai kelandaian yang cukup (Giyarto, 2004). Pada tabel 4.15 dapat dilihat bahwa sebanyak 4 unit penyelenggaraan makan (80%) yang telah memiliki lantai bersih dan terbuat dari bahan kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin dan kuat sehingga mudah dibersihkan, sedangkan satu unit penyelenggaraan makan yaitu pada dapur utama pondok pesantren Al-Qodiri belum memiliki lantai yang bersih dan tidak terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin dan tidak mudah dibersihkan, hal ini dapat dilihat pada gambar 4.18a.



Gambar 4.20a Lantai yang belum memenuhi syarat



Gambar 4.20b Lantai yang sudah memenuhi syarat.

Sumber: Prima kaca.com.

Lantai pada tempat penyelenggaraan makan umumnya kotor tetapi mudah untuk dibersihkan dan tidak licin. Kotoran pada lantai biasanya berupa debu dan sisa-sisa bahan makanan yang akan diolah yaitu berupa potongan-potongan sayuran dan bumbu. Sebagian besar penanggung jawab dapur pengolahan makanan mengaku membersihkan lantai tempat pengolahan makanan ketika sampah sudah mulai berserakan di lantai dapur dan sudah terlihat sangat kotor, biasanya ketika semua aktivitas proses penyelenggaraan makan selesai. Purnawijayanti (2001) menyatakan bahwa struktur yang licin merupakan sumber kecelakaan jika tidak dibersihkan dan dipelihara secara teratur dan efektif. Begitu pula lantai yang konstruksinya buruk (kasar dan menyerap air) tidak mungkin dijaga sanitasinya. Lantai yang demikian

akan cenderung menjadi lembab sehingga menjadi tempat yang baik bagi pertumbuhan mikroorganisme yang merugikan. Lantai yang terbuat dari bahan yang mudah rusak dapat menyebabkan lantai berlubang dan memungkinkan terjadi penumpukan kotoran yang juga dapat menjadi tempat perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan. Dari 5 unit penyelenggaraan makan sebanyak 80% telah memiliki lantai yang memenuhi syarat. Dari 80% tempat penyelenggaraan makan beberapa diantaranya memang sudah memiliki lantai yang terbuat dari bahan keramik, tetapi sebagian besar dari mereka hanya memiliki lantai berbahan tekel atau berbalut semen saja. Namun hal ini tidak menjadi masalah, hal terpenting adalah lantai selalu dalam keadaan bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus, tidak licin, dan mudah dibersihkan.

Permukaan dinding bagian dalam halus, rata, berwarna terang, tidak mudah mengelupas, mudah dibersihkan, dan tahan terhadap air bahan kimia. Selain itu, permukaan dinding yang rawan terkena percikan air juga dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 200 cm dari lantai (Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/2003). Pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember terdapat sebanyak 3 unit penyelenggaraan makan (60%) yang memiliki konstruksi dinding tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan, dan sebanyak 2 unit penyelenggaraan (40%) yang memiliki kondisi konstruksi dinding yang sesuai persyaratan dan mudah untuk dibersihkan.



Gambar 4.21a Dinding ruang produksi yang belum memenuhi syarat



Gambar 4.21b Dinding yang memenuhi syarat.

Sumber: Prima kencana.com

Dinding yang tidak memenuhi syarat dari anyaman bambu sehingga permukaannya tidak rata dan sulit dibersihkan, terlihat pada gambar 4.19a. Warna dinding juga tidak terang dan tidak dicat. Kotoran yang terlihat pada permukaan dinding umumnya berupa debu yang sudah menempel cukup tebal. Dinding yang konstruksinya tidak memenuhi persyaratan akan sulit untuk dijaga kebersihannya. Kotoran yang melekat pada dinding bisa jatuh sehingga dapat mengontaminasi makanan. Makanan yang terkontaminasi tersebut akan dapat membawa dampak yang merugikan bagi orang yang mengkonsumsinya. Oleh sebab itu, penting artinya menjaga kebersihan dinding, dan dinding yang bersih akan semakin mudah diwujudkan apabila konstruksi dinding tersebut memenuhi persyaratan (BPOM RI, 2003). Seperti pada gambar 4.19b.

Atap dan langit-langit ruang pengolahan harus terbuat dari bahan yang kuat, tahan air dan tidak bocor. Permukaan langit-langit bagian dalam harus halus, rata. Berwarna terang, tahan lama. Dan mudah dibersihkan (Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/2003). Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar yakni sebanyak 3 tempat penyelenggaraan makan (60%) mempunyai konstruksi langit-langit yang tidak memenuhi persyaratan karena tidak terbuat dari bahan yang tidak tahan lama, tidak tahan bocor, berlubang, dan mudah mengelupas. Dan sebanyak 2 unit penyelenggaraan makan (40%) yang sudah memiliki konstruksi langit-langit yang sudah memenuhi syarat.



Gambar 4.22a Atap atau langit-langit yang belum syarat



Gambar 4.22b Atap atau langit-langit yang sudah memenuhi syarat.

Sumber: Kuncoro, 2011.

Sebagian bangunan tempat penyelenggaraan makan bahkan langsung terhubung dengan atap tanpa langit-langit, ini terlihat pada gambar 4.20a. Hal ini mengakibatkan langit-langit tersebut sulit dibersihkan dan menjadi kotor. Di beberapa tempat penyelenggaraan makan yang memiliki langit-langit, kondisi langit-langitnya berwarna gelap akibat asap yang timbul selama proses memasak bahan makanan sehingga kotoran melekat pada langit-langit tidak begitu nampak. Kotoran lain yang banyak terlihat pada saat observasi adalah sarang laba-laba dan debu. Partikel yang berasal dari bahan langit-langit yang mudah terkelupas, debu, dan kotoran lain yang melekat pada langit-langit dapat jatuh dan mengontaminasi makanan. Oleh karena itu langit-langit hendaknya dibuat sesuai persyaratan sanitasi dan diberi warna terang sehingga jika terdapat pada langit-langit, kotoran tersebut dapat terlihat dengan jelas dapat segera dibersihkan, seperti yang terlihat pada gambar 4.20b.

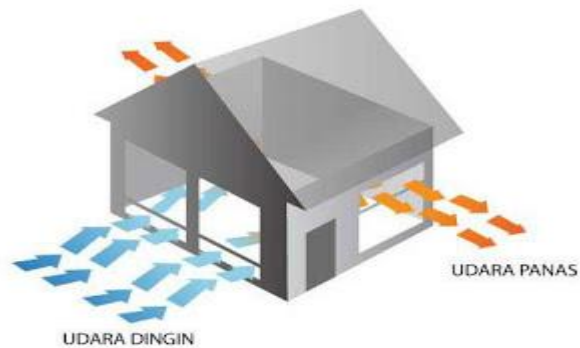
Ventilasi dan pengatur suhu dalam ruangan pengolahan harus dapat menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan bahan kontaminasi serta dapat mengatur suhu ruangan. Ventilasi yang memenuhi syarat yaitu 5-10% dari luas lantai (Mukono, 2004). Apabila luas minimal tersebut tidak dipenuhi maka ada kemungkinan terjadi penumpukan bahan pencemar seperti Oksida Nitrogen, Karbon Dioksida, dan Mikroorganisme yang dapat menimbulkan berbagai penyakit dan gangguan kesehatan lainnya (Moerdjoko, 2004).

Dari hasil observasi kondisi tempat produksi yang memiliki ventilasi yang luasnya kurang memadai yaitu sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) belum memenuhi syarat ventilasi memadai ini memiliki jendela namun jumlah ventilasi kurang memadai dalam bangunan produksinya sehingga tidak terjadi pertukaran udara atau gas di dalam dengan udara atau gas di luar, hal ini terlihat pada gambar 4.21a. Hal tersebut tentu saja berakibat pada penumpukan debu dan kotoran pada ruang pengolahan makanan yang dapat dijadikan sarana perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan kesehatan pekerja dan dapat pula mengontaminasi makanan. Selain itu kurangnya ventilasi karena tidak adanya jendela juga

mengakibatkan suhu ruangan pengolahan makanan menjadi semakin panas dan pengap. Luas jendela atau ventilasi yang cukup merupakan hal yang sangat penting dalam sebuah bangunan karena jendela/ventilasi merupakan elemen bangunan yang berfungsi untuk menghilangkan gas-gas yang tidak menyenangkan yang ditimbulkan oleh keringat dan gas-gas pembakaran (CO_2) yang ditimbulkan oleh pernafasan dan proses-proses pembakaran, selain itu lubang angin/ventilasi juga bertujuan menghilangkan uap air yang timbul sewaktu memasak, menghilangkan kalor yang berlebihan, dan membantu mendapatkan kenyamanan termal (SNI, 2001).



Gambar 4.23a Ventilasi ruang produksi yang belum memenuhi syarat.



Gambar 4.23b Ventilasi yang memenuhi syarat
Sumber: Kuncoro, 2011

c. Peralatan Produksi

Peralatan produksi dan makan harus selalu dijaga kebersihannya. Oleh karena itu, peralatan tersebut perlu dibersihkan dan disanitasi/didesinfeksi, hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang pada makanan, baik pada tahap persiapan, pengolahan, maupun penyimpanan. Diketahui bahwa peralatan seperti alat pemotong, papan pemotong (telenan), dan beberapa peralatan lainnya merupakan sumber kontaminan potensial bagi makanan (Purnawijayanti, 2001).

Tabel 4.17 Distribusi Hasil Observasi Peralatan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan	5	100	0	0	5 (100)
2	Semua peralatan produksi berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.	5	100	0	0	5 (100)
3	Alat yang telah selesai digunakan dicuci dengan menggunakan air yang mengalir atau dibilas minimal 2x bila air tidak mengalir	5	100	0	0	5 (100)
4	Alat yang telah dicuci dikeringkan menggunakan lap bersih	1	20	4	80	5 (100)
5	Sebelum digunakan alat disimpan dalam tempat yang bersih.	3	60	2	40	5 (100)

Berdasarkan observasi yang dilakukan mengenai alat-alat yang digunakan dalam proses pengolahan bahan makanan pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember seperti yang tercantum pada tabel 4.17 diketahui bahwa 5 unit penyelenggaraan makan (100%) sudah menggunakan peralatan produksi yang memenuhi persyaratan yaitu tidak terbuat dari bahan yang berbahaya (tidak menyerap air, tidak berkarat, dan tidak bereaksi dengan bahan yang dipakai). Pada umumnya peralatan yang digunakan oleh pegawai dapur untuk mengolah makanan terbuat dari bahan *stainless steel*, hal ini terlihat pada gambar 4.25a.

Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh retak dan menimbulkan pencemaran terhadap makanan (Depkes, 2003). Dari hasil observasi diketahui bahwa sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) peralatan produksi yang digunakan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran. Dalam observasi penulis menemukan alat produksi alas untuk memotong sayuran dan daging berbahan dasar kayu sehingga berpotensi menjadi tempat perkembangbiakan mikroorganisme yang merugikan, seperti yang terlihat pada gambar 4.10c. Menurut Purnawijayanti (2001) peralatan untuk memasak sebaiknya terbuat dari bahan yang

stainless stel dan tidak berbahan dasar kayu untuk menghindari cemaran dari mikroorganismenya seperti jamur atau fungi.



Gambar 4.24a Peralatan produksi yang belum memenuhi syarat



Gambar 4.24b Peralatan produksi yang memenuhi syarat

Sumber: Handsomechef.com

Menurut BPOM RI (2003) semua peralatan yang digunakan untuk produksi harus bias berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih terutama sebelum digunakan. Pencucian peralatan harus menggunakan sabun/detergen dan air dingin/panas sampai bersih kemudian ditiriskan pada rak-rak anti karat dan diupayakan sampai kering sendiri dengan bantuan sinar matahari atau sinar buatan/mesin dan tidak boleh dilap dengan kain (Permenkes RI Nomer 1098/MENKES/SK/2003). Dari hasil observasi diketahui sebanyak 5 tempat penyelenggaraan (100%) peralatan yang digunakan mengolah makanan masih berfungsi dengan baik.

Sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) mencuci alat mereka dengan menggunakan sabun dan air mengalir artau membilas sebanyak minimal 2x jika air yang digunakan tidak mengalir. Sebaiknya peralatan poduksi masak dicuci dengan air yang mengalir sehingga alat produksi yang digunakan selalu baru, namun jika menggunakan bak sebaiknya menyediakan 3 buah bak (Purnawijayanti, 2003). Dan disarankan untuk semakin sering mengganti air bak yang digunakan untuk mencegah adanya kontaminasi ulang dari bak yang telah kotor. Setelah dicuci pada umumnya alat langsung ditiriskan dalam rak-rak penyimpanan tanpa dilap terlebih

dahulu. Berdasarkan hasil observasi diketahui sebanyak hanya satu tempat penyelenggaraan makan (20%) yang mengeringkan peralatan memasaknya dengan menggunakan serbet bersih sebelum disimpan daalm rak penyimpanan. Sebagian besar tempat penyelenggaraan makan menggunakan serbet kotor untuk mengeringkan paralatan memasak. Pengeringan alat makan atau peralatan masak dengan menggunakan serbet sebenarnya tidak diperkenankan karena memungkinkan terjadinya kontaminasi ulang (Purnawijayanti, 2001).

Berdsarakan hasil observasi diketahui sebanyak 3 unit penyelenggaraan makan (60%) tidak menyimpan peralatan masak pada tempat penyimpanan yang bersih. Sebagian besar hanya meletakkan peralatan memasak diatas meja dan rak-rak penyimpanan yang kotor dan terdapat banyak debu. Hal ini ini tentu saja dapat mengontaminasi kembali peralatan memasak yang sudah dibersihkan sebelumnya. Setelah dicuci dan sebelum digunakan kembali peralatan memasak sebaiknya disimpan dalam tempat penyimpanan khusus yang tertutup untuk menghindari dari serangga, debu, dan cecaran lain.

d. Peralatan Makan

Menurut keputusan menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/menkes/SK/VIII/2003, peralatan dapat berperan sebagai jalur atau media pengotoran terhadap makanan, jika keadaannya tidak sesuai dangan ditetapkan atau tidak memenuhi syarat kesehatan. Kelengkapan dari peralatan yang meliputi peralatan masak dan peralatan makan juga berperan dalam menunjang terciptanya makanan yang bersih dan higiene.



Gambar 4.25a Peralatan makan yang digunakan belum memenuhi syarat.



Gambar 4.25b Peralatan makan yang memenuhi syarat.

Sumber: Kuncoro, 2011

Tabel 4.18 Distribusi Hasil Observasi Peralatan makan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total Unit %
		N	%	N	%	
1	Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak terbuat dari bahan yang berbahaya (tidak menyerap air, tidak berkarat, dan tidak bereaksi dengan bahan yang dipakai)	0	0	5	100	5 (100)
2	Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan	0	0	5	100	5 (100)
3	Peralatan dalam keadaan kering dan tidak ada kotorannya saat digunakan	5	100	0	0	5 (100)
4	Peralatan disimpan dalam keadaan kering, bersih, dan tertutup	0	0	5	100	5 (100)
5	Tempat penyimpanan terlindung dari sumber dari sumber pengotoran atau kontaminasi binatang pengerat.	0	0	5	100	5 (100)

Berdasarkan observasi yang telah dilakukan mengenai peralatan makan yang digunakan dalam penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember diketahui bahwa sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) belum menggunakan peralatan makan yang memenuhi persyaratan peralatan makan yaitu terbuat dari bahan yang berbahaya (tidak menyerap air, tidak berkarat, dan tidak bereaksi dengan bahan yang dipakai). Pada umumnya semua unit penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri pada saat menyajikan makanan, alat yang digunakan untuk menyajikan makanan berupa kertas minyak, koran, dan plastik untuk membungkus sayuran yang kemudian dibungkus dan pengurus membagikan makanan kepada santriwati, seperti yang terlihat pada gambar 4.22a. Hal ini dapat menyebabkan kontaminasi kandungan kimia yang ada di dalam kertas minyak dan koran pada makanan sehingga berpotensi menimbulkan penyakit bagi yang mengkonsumsinya. Menurut Rukhiyat (2010) pemakaian kertas koran yang tidak didesain khusus untuk makanan mengandung zat berbahaya seperti timbal, karbon, dan sebagainya. Kertas koran mengandung timbal yang dapat berpindah dengan mudah apabila terjadi kontak langsung dengan makanan berminyak dan panas. Apabila terlalu sering menggunakan pembungkus kertas koran dapat berakibat

terjadinya gangguan kesehatan seperti lemas badan dan kelumpuhan. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak boleh mengeluarkan zat beracun yang melebihi ambang batas sehingga membahayakan kesehatan seperti: Timbal (Pb), Arsenikum (As), Tembaga (Cu), Seng (Zn), Cadmium (Cd), Antimon (Sb), *Poly Vinyl Chlorida* (PVC) dan lain sebagainya. Peralatan tidak rusak, gopel, retak, dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus tidak ada sudut mati, rata halus, dan mudah dibersihkan (Permenkes RI Nomor 304/MENKES/PER/IV/1989).

Pada tabel 4.17 diketahui bahwa sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) peralatan makan yang digunakan dalam keadaan bersih. Peralatan makan yang digunakan disini adalah kertas minyak, koran, dan plastik kondisi pada saat digunakan untuk membungkus dalam keadaan bersih dan kering. Semua peralatan produksi harus bisa berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih terutama sebelum digunakan (BPOM, 2003). Peralatan makan yang digunakan berupa kertas minyak disimpan dalam keadaan bersih, kering namun tidak tertutup hanya diletakkan pada lemari tempat penyimpanan yang ada tutupnya yang terlihat sesuai pada tabel 4.18 diketahui sebanyak 5 unit penyimpanan (100%) belum memenuhi syarat tempat penyimpanan peralatan makan terlindung dari sumber pengotoran atau kontaminasi binatang pengerat karena pada saat di lapangan dijumpai tempat penyimpanan berupa lemari rak yang tidak ada tutupnya sehingga memudahkan debu, vektor dan rodent masuk hal ini dapat menyebabkan kontaminasi pada peralatan makan yang akan digunakan.

e. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan

Tempat penyimpanan bahan baku dan produk akhir harus terpisah dan harus selalu dalam keadaan bersih. Pemisahan tempat penyimpanan ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang dari bahan baku ke produk jadi (BPOM, 2003).

Tabel 4.19 Distribusi Hasil Observasi Sanitasi Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit dan tertutup	0	0	3	100	3(100)
2	Tidak diletakkan di bawah saluran / pipa air	3	100	0	0	3(100)
3	Suhu tempat makanan kering 19-21 C	3	100	0	0	3(100)
4	Tempat dibuat anti tikus dan serangga	0	0	3	100	3(100)

Berdasarkan hasil observasi diketahui bahwa sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) belum memiliki tempat penyimpanan bahan makanan yang memenuhi syarat rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit dan tertutup. Pada saat di lapangan dijumpai bahan makanan hanya diletakkan diatas lantai, seperti yang terlihat pada gambar 4.23a.



Gambar 4.26a Sanitasi tempat penyimpanan bahan makanan yang belum memenuhi syarat



Gambar 4.26b Sanitasi Tempat penyimpanan bahan makanan yang sesuai syarat.
Sumber: Kuncoro, 2011

Menurut BPOM RI tempat penyimpanan bahan baku dan produk akhir harus terpisah dan harus selalu dalam keadaan bersih. Pemisahan tempat penyimpanan ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi silang dari bahan baku produk jadi, seperti yang terlihat pada gambar 4.23b.

Pada tabel 4.19 diketahui bahwa sebanyak 5 (100%) tempat penyimpanan bahan makanan tidak diletakkan dibawah saluran pipa air. Pada umumnya tempat penyimpanan berupa ruangan yang tidak tertutup yang terletak disamping dapur. Sedangkan pada tabel 4.19 diketahui bahwa sebanyak 3 (60%) tempat

penyelenggaraan makan memiliki suhu tempat ruang penyimpanan yaitu 19-21 C, dan 2 (40%) tidak memiliki suhu sesuai persyaratan yaitu <22 C hal ini dikarenakan letak ruang penyimpanan berdekatan langsung dengan ruang pengolahan bahan makanan sehingga didalamnya panas, dan ada satu tempat penyelenggaraan makan yang tempat penyimpanannya dibawah suhu 19 C. Menurut Depkes RI (2007) ruangan untuk menyimpan bahan makanan kering tidak lembab, pencahayaan cukup, ventilasi dan sirkulasi udara baik, serta bebas dari serangga dan binatang pengerat lainnya. Penyimpanan bahan makanan dalam kondisi gelap dan lembab akan mendorong pertumbuhan organisme tertentu seperti jamur.

Berdasarkan hasil observasi sesuai tabel 4.19 diketahui sebanyak 3 unit penyelenggaraan makan (40%) memiliki tempat penyimpanan yang tidak bebas dari dari serangga dan tikus karena tempat penyimpanan tersebut memiliki daun pintu, namun tidak pernah ditutup sehingga terbuka. Hal ini dapat memudahkan mobilitas vektor dan rodent untuk masuk dan keluar di tempat tersebut sehingga dapat mengontamiasi mikroba pathogen ke dalam bahan makanan.

f. Pengendalian Vektor dan Rodent

Vektor dan rodent merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan mencemari pangan (BPOM, 2003).

Tabel 4.20 Distribusi Hasil Observasi Pengendalian Vektor dan Rodent Makanan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Ada upaya mencegah masuknya vektor dan rodent dengan penengendalian kimia penyemprotan dan tidak terlihat indikasi adanya hama.	0	0	5	100	5(100)
2	Ada upaya mencegah masuknya vektpr dan rodent dengan pengendalian kimia penyemprotan tetapi masih terlihat indikasi adanya hama	0	0	5	100	5(100)
3	Tidak ada upaya mencegah masuknya hama	0	0	5	100	5(100)

Upaya pemberantasan hama harus dilakukan apabila terdapat hama dalam ruang produksi, akan tetapi upaya pemberantasan hama ini tidak boleh mencemari bahan pangan. Untuk memberantas hama tikus perlu dilakukan beberapa cara antara lain penggunaan racun tikus, penjeratan, dan dibuat struktur bangunan yang anti tikus. Sedangkan untuk hama serangga (lalat, kecoa, dan nyamuk) digunakan senyawa kimia yang sering disebut insektisida yang juga sangat berbahaya bagi manusia, sehingga penggunaannya haruslah sangat berhati-hati dan perlu disupervisi ketat. Semua permukaan harus dicuci baik-baik dengan air panas atau detergen dan dibilas dengan air bersih setelah setiap perlakuan dengan insektisida dan sebelum produksi berlangsung (BPOM, 2003).

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan dapat dilihat pada tabel 4.20 diketahui sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan (100%) belum melakukan upaya mencegah masuknya hama dengan pengendalian kimia penyemprotan dan masih terlihat adanya indikasi adanya hama. Upaya pemberantasan hama harus dilakukan apabila terdapat hama dalam ruang produksi, akan tetapi upaya pemberantasan hama ini tidak boleh mencemari bahan pangan. Untuk memberantas hama tikus perlu dilakukan beberapa cara antara lain penggunaan racun tikus, penjeratan, dan dibuat struktur bangunan yang anti tikus. Sedangkan untuk hama serangga (lalat, kecoa, dan nyamuk) digunakan senyawa kimia yang sering disebut insektisida yang juga sangat berbahaya bagi manusia, sehingga penggunaannya haruslah sangat berhati-hati dan perlu disupervisi ketat. Semua permukaan harus dicuci baik-baik dengan air panas atau detergen dan dibilas dengan air bersih setelah setiap perlakuan dengan insektisida dan sebelum produksi berlangsung (BPOM, 2003). Pada umumnya di tempat penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember selain upaya pengendalian kimia pada pencegahan hama dilakukan juga cara tradisional yaitu mengibas-ibas dengan sapu pada hama yang terlihat, dan hal tersebut terkadang dilakukan didekat makanan yang sudah diolah hal ini dapat

mengaikibatkan makanan yang sudah diolah dapat terkontaminasi dari kotoran sapu berupa debu pada makanan.

g. Sumber Air Bersih

Air merupakan bahan yang sangat penting untuk persiapan bahan pangan. Dalam industri pengolahan bahan pangan air digunakan untuk: (1) bahan baku komposisi pangan, (2) minuman, (3) bahan bantu, (4) mencuci bahan pangan sebelum dimasak, dan (5) membersihkan alat sebelum dan sesudah persiapan dan pengolahan (Giyarto, 2004).

Tabel 4.21 Distribusi Hasil Observasi dan wawancara Sumber Air Bersih Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	PDAM	0	0	5	100	5 (100)
2	Sumur	5	100	0	0	5 (100)
3	Sumur dan PDAM	0	0	5	100	5 (100)

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara yang telah dilakukan pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember mengenai sumber air yang bersih yang digunakan seperti yang tercantum pada tabel 4.21 diketahui bahwa sebanyak 100% unit penyelenggaraan makan menggunakan sumber air bersih yang berasal dari sumur. Air yang berasal dari sumur gali beresiko terkena pencemaran. Salah satu indikator yang bisa digunakan untuk mengetahui adanya pencemaran dalam air adalah *escherichia coli*, serta bakteri coliform lainnya. Bakteri dari jenis ini bersifat selalu terdapat didalam kotoran manusia dan secara keseluruhan tidak umum hidup atau terdapat dalam air sehingga keberadaannya daalm air dapat dianggap sebagai petunjuk terjadinya pencemaran kotoran (Purnawiyanti, 2001).

h. Persyaratan Air Bersih

Secara garis besar untuk menilai mutu air, terdapat 3 kriteria utama yang harus diperhatikan. Ketiga kriteria itu adalah (1) kriteria fisik, (2) kriteria kimia dan (3) kriteria mikrobiologi. Kriteria fisik air meliputi bau, rasa, warna, adanya endapan,

adanya kekeruhan dan lain-lainnya yang umumnya dapat diamati secara organoleptik, yaitu dengan cara melihat dan mencicipinya (BPOM, 2003).

Tabel 4.22 Distribusi Hasil Observasi Persyaratan Air Bersih Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Air yang digunakan tidak berbau	5	100	0	0	5 (100)
2	Air yang digunakan tidak berwarna dan tidak berasa	5	100	0	0	5 (100)
3	Air yang digunakan untuk mencuci peralatan makanan adalah air yang mengalir	5	100	0	0	5 (100)

Pada tabel 4.22 dapat diketahui bahwa kondisi fisik air bersih pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember sebanyak 100% sudah memenuhi persyaratan kualitas fisik air bersih yang meliputi tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa. Menurut Sari (2004) persyaratan air yang digunakan dalam pengolahan makanan minimal harus memenuhi syarat air yang dapat diminum, yaitu bebas dari bakteri berbahaya serta bebas dari ketidakmurnian kimiawi, bersih, jernih, tidak berwarna dan tidak berbau.



Gambar 4.27a Mencuci peralatan dengan air mengalir



Gambar 4.27b Mencuci peralatan sesuai persyaratan

Sumber: Inspeksisanitasi.com

Untuk air yang digunakan untuk mencuci peralatan makanan adalah air yang mengalir, seperti pada gambar 4.24a. Berdasarkan tabel 4.22 sebanyak 100% tempat penyelenggaraan makan di Al-Qodiri menggunakan air mengalir untuk mencuci

peralatan makan. Menurut Departemen Kesehatan RI (1994), air bersih yang tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan mengolah makanan, untuk air minum, mencuci peralatan dan mencuci bahan makanan. Distribusi air bersih harus melalui sistem perpipaan.

i. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan (BPOM, 2003).

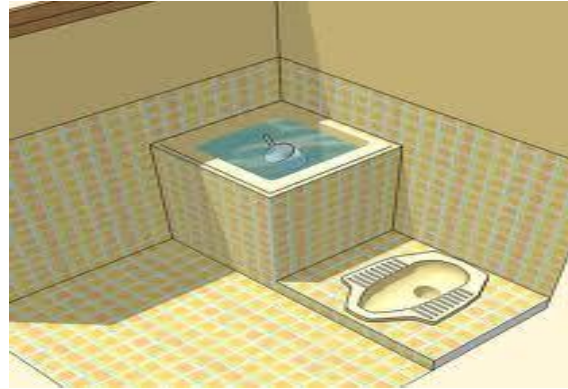
Tabel 4.23 Distribusi Hasil Observasi Fasilitas Sanitasi Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.

No.	Item	Terpenuhi		Tidak terpenuhi		Total %
		N	%	N	%	
1	Tersedia toilet dengan pintu yang selalu tertutup dan dalam keadaan bersih lengkap dengan sabun	2	40	3	60	5 (100)
2	Tersedia tempat sampah dalam jumlah yang cukup dan memenuhi syarat, yaitu minimal 1 tempat sampah pada setiap ruang produksi, kedap air, memiliki tutup dan selalu dibersihkan setiap hari	0	0	5	100	5 (100)
3	Terdapat Saluran Pembuangan Air Limbah yang lancar dan kedap air.	3	60	2	40	5 (100)

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember mengenai fasilitas sanitasi diketahui bahwa sebagian besar yakni sebanyak 60% belum memiliki toilet dengan persyaratan. Toilet yang belum memenuhi persyaratan ini umumnya dalam keadaan kotor serta tidak terdapat sabun untuk mencuci tangan. 1 tempat penyelenggaraan makan bahkan tidak memiliki toilet untuk menunjang kegiatan mereka, hal ini dapat dilihat pada gambar 4.25a. Potensi perkembangbiakan mikroorganisme dalam toilet akan semakin besar apabila toilet dalam keadaan kotor atau tidak dijaga kebersihannya.



Gambar 4.28a Toilet yang belum memenuhi persyaratan



Gambar 4.28b toilet yang sudah memenuhi persyaratan.

Sumber: Sketchuptutor, 2009.

Dari tabel 4.23 diketahui sebanyak 5 unit penyelenggaraan makan 100% memiliki tempat sampah yang belum memenuhi syarat dalam jumlah yang cukup. Pada umumnya tempat sampah dimiliki tempat penyelenggaraan makan tidak memiliki tutup dan tidak terbuat dari bahan yang kedap air, bahan penyusun sampah yang banyak ditemui pada saat observasi adalah bambu yang dirajut menjadi berbentuk bak, hal ini terlihat pada gambar 4.30a.



Gambar 4.31a. Tempat sampah yang belum memenuhi syarat



Gambar 4.31b Tempat sampah yang memenuhi syarat.

Sumber: Seru.com

Berdasarkan Permenkes RI Nomer 1098/MENKES/SK/2003, jumlah dan besar volume tempat sampah harus disesuaikan dengan produk sampah yang dihasilkan pada setiap tempat kegiatan. Dengan demikian pada setiap ruangan yang

memproduksi sampah, minimal harus tersedia satu tempat sampah. Tempat sampah yang memenuhi syarat adalah dibuat dari bahan kedap air, tidak mudah berkarat, mempunyai tutup dan memakai kantong plastik khusus untuk sisa-sisa bahan makanan dan makanan jadi yang cepat membusuk (Permenkes RI Nomer 1098/MENKES/SK/2003).

Permenkes RI Nomer 1098/MENKES/SK/2003 menyebutkan bahwa sistem pembuangan air limbah pada tempat pengelolaan makanan harus terbuat dari bahan kedap air. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara pada pekerja penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember mengenai kondisi selokan seperti yang tercantum pada tabel 4.23 diketahui bahwa sebanyak 3 unit penyelenggaraan makan (60%) yang memiliki selokan/saluran pembuangan limbah yang lancar dan kedap air, akan tetapi sebanyak 2 tempat penyelenggaraan makan (40%) saluran pembuangan limbah belum memenuhi syarat, hal ini terlihat pada gambar 4.26a. Beberapa unit penyelenggaraan makan saluran pembuangan yang dimiliki hanya berupa saluran air tidak terbuat dari bahan kedap air dan bermuara pada saluran yang tidak tertutup sehingga banyak nyamuk dan lalat yang berpotensi mengontaminasi proses memasak melihat yang letaknya dekat dengan dapur. Saluran pembuangan air limbah yang tidak kedap air dapat mengakibatkan air limbah yang dihasilkan merembes pada tanah. Saluran air yang tidak memenuhi persyaratan sanitasi tentu saja dapat mencemari lingkungan sekitar sarana produksi. Menurut Sari (2004) suatu instansi penyelenggaraan makan harus dilengkapi dengan sistem pembuangan dan penanganan air dan limbah yang baik, yaitu saluran dan tempat pembuangan limbah, tempat pembuangan limbah padat, sarana pengolahan limbah, saluran pembuangan limbah yang sudah diolah, dan sistem pembuangan air dan limbah harus didesain dan dibangun sedemikian rupa sehingga tidak mencemari makanan atau sumber air bersih.



Gambar 4.32a Saluran air limbah yang tidak tertutup



Gambar 4.32b Saluran air limbah yang memenuhi syarat.
Sumber: Kelair.go.id

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri di Kabupaten Jember dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- a. Sebagian besar unit penyelenggaraan makan memiliki perencanaan anggaran belanja.
- b. Semua unit penyelenggaraan makan tidak mempunyai siklus menu.
- c. Pengadaan bahan makanan semua unit penyelenggaraan makan dibeli langsung ke pasar.
- d. Penerimaan bahan makanan semua unit penyelenggaraan makan belum memenuhi persyaratan.
- e. Pada penyimpanan bahan makanan sebagian besar unit penyelenggaraan makan sudah dipisah antara bahan makanan kering dan basah atau segar.
- f. Semua unit penyelenggaraan makan tidak memiliki standar resep pada syarat-syarat persiapan bahan makanan.
- g. Semua unit penyelenggaraan makan tidak menggunakan tehnik memasak yang benar pada pengolahan bahan makanan.
- h. Semua unit penyelenggaraan makan menggunakan sistem sentralisasi pada pendistribusian makanan.
- i. Praktik Higiene penjamah makanan pada penyelenggaraan makan sebagian besar buruk.
- j. Praktik sanitasi sarana dan lingkungan produksi pada penyelenggaraan makan sebagai sebagian besar buruk.

5.2 Saran

- a. Bagi pondok pesantren disarankan untuk memiliki pendamping tenaga ahli gizi atau ahli boga dan ahli sanitasi makanan untuk membantu menghitung

kecukupan pemenuhan standar gizi dan keamanan makanan yang diproduksi sebagai salah satu tujuan penyelenggaraan makanan.

- b. Menerapkan siklus menu dengan putaran menu 10 hari, dimana menu yang buat harus dapat memenuhi kecukupan gizi santriwati dan karyawan. Contoh menu penyelenggaraan makan disajikan dalam lampiran E.
- c. Melengkapi sarana penyelenggaraan makanan seperti pengadaan ruang penerimaan bahan makanan, lemari penyimpanan bahan makanan (kering dan basah) dan wastafel yang cukup, dan kamar mandi yang bersih untuk karyawan, tempat sampah yang tertutup, ventilasi dan penerangan ruangan yang cukup.
- d. Kepada pihak pondok pesantren untuk lebih memperhatikan pelaksanaan higiene sanitasi makanan, seperti menggunakan alat bantu dalam menjamah makanan yang akan distribusikan, masker, sarung tangan, celemek, penutup kepala dan menggunakan peralatan yang baik sesuai ketentuan yang telah ditetapkan oleh BPOM.
- e. Kepada puskesmas diharapkan memberikan konseling gizi kepada pengelola penyelenggaraan makan tentang kecukupan gizi santriwati dan karyawan serta higiene sanitasi makanan. Konseling gizi dapat membantu menanamkan informasi yang nantinya dapat membantu proses penyelenggaraan makan dalam pemenuhan kecukupan gizi santriwati dan karyawan yang dilayani.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., *et al.* 2009. *Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar Kelurahan Denang Lebar Daun Palembang*. [Karya Tulis Ilmiah]. Palembang: Universitas Sriwijaya.
- Almatsier, S., *et al.* *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. 2011. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Andi. 2013. *Pasar jajanan*. [Serial Online].
<http://www.foodgrapher.com/2013/01/kartiko-pasar-atum-jajan-pasar-surabaya.html>. (24 Mei 2013).
- Aritonang, A., Priharsiwati, E. 2009. *Manajemen Penyelenggaraan Makan dan Asuhan Gizi*. Yogyakarta: CEBIO dan Jurusan gizi dan Politeknik Kesehatan Depkes.
- Azwar, A. 2003. *Metodologi penelitian Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Bona Rupa Aksara
- BPOM.2003. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Budiarto, E. 2010. *Biostatistika untuk Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: EGC Penerbit Buku Kedokteran.
- Bungin, B. 2005. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Krisnan.
- Damiati, Santi. 2008. *Hubungan Pola Makan dan Status Gizi Dengan Prestasi Belajar Remaja Putri Pondok Pesantren Alkhairat Pusat Palu*. [Serial Online]. <http://www.scribd.com/doc/16348310/Hubungan-Pola-Makan-Dan-Status-Gizi-Dengan-Prestasi-Belajar-Remaja-Putri-Pondok-Pesantren-Alkhairat-Pusat-Palu>. (10 Januari 2013).
- Dani. 2010. *Sanitasi Makanan*. [Serial Online].
http://danitok.blogspot.com/2010/10/sanitasi-makanan_16.html. (24 Mei 2013).
- Ehcuinalauddin. 2010. *Higiene Personal*. [Serial Online].
http://ehcuinalauddin.com/2010_09_01_archive.html. (24 Mei 2013)
- Departemen Kesehatan RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren*. Jakarta: Depkes RI
- Depkes RI. 2001. *Panduan 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang*. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat Depkes

- Depkes RI. 2002. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 907/Menkes/SK/VII/2002 Tentang Persyaratan Kualitas Air minum.*
- Depkes RI. 2003a. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VIII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.*
- Depkes RI. 2003b. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/VIII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga*
- Depkes RI. 2003c. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.*
- Depkes RI. 2007. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Edisi Revisi.* Jakarta: Departemen Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat.
- Direktorat Jenderal Kelembagaan Agama Islam. 2003. *Pola Pengembangan Pondok Pesantren.* Jakarta: Direktorat Jenderal Kelembagaan Agama Islam.
- Ghozali, B. 2003. *Pesantren Berwawasan Lingkungan.* Jakarta: CV. Prasasti.
- Giyarto. 2004. *Sanitasi Industri dan Keamanan Pangan.* Jember: Fakultas Teknik Pertanian Universitas Jember.
- Hartono, A. 2006. *Asuhan Nutrisi Rumah Sakit:Diagnosis, Konseling, dan Preskripsi.* Jakarta: EGC.
- Khazanah, N. 2010. *Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Darul Muttaqien (santri putri) Parung Bogor Tahun 2010.* [Serial Online]. http://perpus.fkik.uinjkt.ac.id/file_digital/NUR%20KHASANAH.pdf. (10 Januari 2013).
- Kuncoro, W. 2011. *Pemeriksaan Penjamah Makanan.* [Serial Online]. <http://wahyudikuncoro.com/2011/04/pemeriksaan-kesehatan-penjamah-makanan.html>. (24 Mei 2013).
- Kencana, P. 2012. *Lancar Sirkulasi udara.* [Serial Online]. <http://primakencana.blogspot.com/2012/06/larcarkah-sirkulasi-udara-rumah-anda.html>. (24 Mei 2013).
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan.* Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Magfiroh. 2009. *Gambaran Penyelenggaraan Makanan Santri di Dapur Umum Pondok Pesantren Darunnajah Ulujami Jakarta Pada Bulan Februari-Maret Tahun 2009.* [Serial online]. http://perpus.fkik.uinjkt.ac.id/file_digital/Maghfirah.pdf. (20 Maret 2103).

- Martha. 2013. *Gizi Kuliner*. [Serial Online].
<http://nutritionistnote.blogspot.com/2013/05/pengertian-dari-gizi-kuliner-adalah.html>. (24 Mei 2013).
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Muchatob, *et al.* 1991. *Buku Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Kelompok*. Jakarta: Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat.
- Mukrie, N.A., *et al.* 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi*. Depkes RI Jakarta.
- Mukono, H.J. 2004. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Mukono, H.J. 2004. *Higiene dan Sanitasi Hotel dan Restoran Cetakan I*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Mukono, H.J. 2010. *Toksikologi Lingkungan*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Munif, A. 2012. *Sanitasi Jasa Boga*. [Serial Online].
<http://helpingpeopleideas.com/publichealth/index.php/2012/03/sanitasi-jasa-boga/>. (30 Januari 2013)
- Nazir. 2003. *Metodologi Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Metodologi Penelitian Kesehatan..* Jakarta : PT Asdi Mashasatya.
- Retno, W.A. 2002. *Hygiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Gramedia Widayarsana Indonesia.
- Sari, P. 2004. *Sanitasi dan Higiene Dalam Industri Pangan*. Jember: Fakultas Pertanian Jember.
- Setiawati, A. 2006. *Hubungan Menu Hidangan Makan, Kecukupan Energi Serta Protein Dengan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren (Studi di Pondok Pesantren AT-TAUHID Sidoresmo Surabaya)*. Surabaya. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
- Sugiarto. 2003. *Teknik Sampling*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sutardji dan Azinar, M. 2007. *Tingkat konsumsi energi dan konsumsi protein Serta hubungannya dengan status gizi anak asuh Usia 10-18 tahun (studi pada penyelenggaraan makanan di panti Asuhan pardi putra kabupaten demak*. [Serial Online].

Journal.Unnes.Ac.Id/Index.Php/Kemas/Article/Download/604/556 (25 Januari 2012)

Shofia, R. 2003. *Penyelenggaraan Makanan Ditinjau dari Konsumsi Energi Protein dan Pengaruhnya Terhadap Status Gizi Santri Putri Usia 10-18 Tahun (Studi di Pondok Pesantren Persis 85 Banjar*. [Serial Online]. <http://www.fkm.undip.ac.id> (15 Oktober 2011).

Standar Nasional Indonesia. 2001. *Perancangan Sistem Ventilasi dan Pengondisian Udara Pada Bnagunan Gedung*. SNI 03-6572-2001.

Tarwotjo, S. 1998. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo

Yulianti, L, & H. Santoso. 1995. *Manajemen Gizi Institusi*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Proyek Peningkatan Pendidikan dan Kejuruan Non Teknik II.

Lampiran A. Lembar Pengantar Kuesioner

PENGANTAR KUESIONER

Dengan hormat,

Dalam rangka menyelesaikan perkuliahan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember dan mencapai gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat (SKM) pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember, penulis melaksanakan penelitian sebagai salah satu bentuk tugas akhir dan kewajiban yang harus diselesaikan. Penelitian yang dilakukan penulis bertujuan untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Qodiri di Kabupaten Jember.

Untuk mencapai tujuan tersebut, penulis dengan hormat meminta kesediaan anda untuk membantu dalam pengisian kuesioner yang peneliti ajukan sesuai dengan keadaan sebenarnya. Kerahasiaan jawaban serta identitas anda akan dijamin oleh kode etik dalam penelitian. Perlu diketahui, bahwa penelitian ini hanya semata-mata sebagai bahan untuk penyusunan skripsi. Penulis mengucapkan terima kasih atas perhatian dan kesediaan untuk mengisi kuesioner yang penulis ajukan.

Atas perhatian dan kerjasamanya, penulis mengucapkan terima kasih.

Jember, Maret 2013

Penulis,

(Sulistiyo Purwaningtiyas)

Lampiran B. Lembar Persetujuan



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

Jl. Kalimantan 1/93 Kampus Tegal Boto. Telp (0331)322995, 322996 fax(0331)327878
Jember 68121

**LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN
(INFORMED CONSENT)**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Alamat :

Umur :

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari:

Nama : Sulistiyo Purwaningtiyas

NIM : 072110101004

Fakultas : Kesehatan Masyarakat

Judul : **Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok
Pesantren Al-Qodiri Jember**

Prosedur penelitian ini tidak akan memberikan dampak dan resiko apapun pada responden. Saya diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang belum dimengerti dan telah mendapatkan jawaban yang jelas dan benar.

Dengan ini, saya menyatakan secara sukarela untuk ikut sebagai subyek dalam penelitian ini.

Jember, Maret 2013

Responden

(.....)

Lampiran C. Lembar Kuesioner



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT**

Jl. Kalimantan 1/93 Kampus Tegal Boto. Telp (0331)322995, 322996 fax(0331)327878
Jember 68121

**Judul: Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al- Qodiri
Jember**

I. Petunjuk Pengisian

Diisi oleh peneliti dengan cara wawancara

A. Karakteristik Responden

1. Nama :
2. Umur :
3. Jenis Kelamin :

B. Penyelenggaraan Makan

1. Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada perencanaan anggaran belanja?
 - a. Ya
 - b. Tidak

Jika ya, sebutkan....
2. Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada perencanaan menu?
 - a. Ya
 - b. Tidak

Jika ya, berapa hari siklus menunya?

 - a. 5 hari b. 7 hari c. 10 hari
3. Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada pengadaan bahan makanan?
 - a. Ya
 - b. Tidak

Jika ya,

- a. Dibeli sendiri langsung ke pasar
- b. Melalui pemasok bahan makanan

Jika tidak, jelaskan...

4. Apakah dalam proses penyelenggaraan ada spesifikasi dalam pembelian bahan makanan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
5. Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada penerimaan bahan makanan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
6. apakah terdapat tempat penyimpanan bahan makanan?
 - a. Ya
 - b. Tidak
7. Apakah pada penyimpanan bahan makanan dibedakan antara bahan makanan kering dan segar?
 - a. Ya
 - b. Tidak
8. Pada pendistribusian makanan menggunakan sistem??
 - a. Sentralisasi
 - b. Desentralisasi
 - c. Kombinasi
9. Sumber air bersih yang digunakan selama proses penyelenggaraan makan?
 - a. Sumur
 - b. PDAM
 - c. Sumur dan PDAM

Lampiran C. Lembar Wawancara dan Observasi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

Jl. Kalimantan 1/93 Kampus Tegal Boto. Telp (0331)322995, 322996 fax(0331)327878 Jember 68121

**Judul: Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri
 Jember**

A. Penyelenggaraan Makan

No	Variabel	Komponen yang Diteliti	Ya	Tidak	Keterangan
1	perencanaan Anggaran	Apakah dalam kegiatan penyelenggaraan makan ada perencanaan anggaran belanja			
2	Perencanaan Menu	Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada perencanaan menu, Jika Ya lanjut ke lembar Observasi			
	Perencanaan Menu	a. Faktor santri (menghitung kecukupan gizi santri) b. Kebiasaan makan (menu yang direncanakan sesuai dengan kebiasaan makan santri, <i>food habit</i>) c. Peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia (apabila alat yang dimiliki terbatas menu yang direncanakan sederhana) d. Jumlah pegawai (1 tenaga pegawai untuk 8-10 santri)			
	Siklus Menu	b. 5 hari b. 7 hari		c. 10 hari	
3	Pengadaan Bahan Makanan	Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada pengadaan bahan makanan			
		c. Dibeli sendiri langsung ke pasar d. Melalui pemasok bahan makanan			
4	Penerimaan Bahan Makanan	Apakah dalam proses penyelenggaraan makan ada penerimaan bahan makanan, jika Ya lanjut ke lembar observasi			
		a. Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi			

		<p>b. Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada surat kontrak perjanjian jual beli</p> <p>c. Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan.. (Mukrie, 1990)</p>			
5	Penyimpanan bahan makanan	Apakah pada penyimpanan bahan makanan dibedakan antara bahan makanan kering dan segar, jika Ya lanjut Observasi			
	Bangunan	<p>1) Bangunan (tidak lembab, mudah dibersihkan, dan bebas serangga)</p> <p>2) Pintu gudang pemasukan dan pengeluaran sebaiknya sama sehingga memudahkan dalam pengawasan</p>			
	Dinding	Dinding bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, halus, berwarna terang, dan kuat sehingga mudah dibersihkan			
	Lantai	Lantai bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin sehingga mudah dibersihkan			
	Atap dan langit-langit	Bagian atap dan langit-langit bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak berlubang-lubang dan tertutup sehingga dapat mencegah kontaminasi benda dari atas terhadap makanan			
	Ventilasi	Dilakukan pengukuran luas ventilasi dengan menggunakan satuan meter (m), dimana ventilasi yang baik adalah 1/10 dari luas lantai.			
	Lemari Penyimpanan	<p>1) Rak-rak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit</p> <p>2) Rak mudah dibersihkan dan dipindah</p>			
	Penyimpanan bahan makanan segar (daging, ikan, buah)	<p>a. pengecekan suhu dilakukan setiap hari</p> <p>b. bahan makanan yang disimpan harus dibersihkan dan dibungkus dalam plastik atau kertas timah.</p> <p>c. bahan makanan yang berbau keras dengan makanan yang tidak berbau tidak ditempatkan dalam satu tempat. (Mukrie, 1990)</p>			
	Pengaturan	a. Tempat penyimpanan bahan			

	penyimpanan bahan makanan	<p>makanan kering dan segar harus diletakkan terpisah.</p> <p>b. Bahan makanan dengan jenis yang sama diletakkan berdekatan dan bahan makanan yang sering digunakan diletakkan pada lokasi yang mudah dicapai petugas.</p> <p>c. Menggunakan metode <i>first in first out (FIFO)</i>, dengan arti bahan makanan yang terdahulu diletakkan terdepan (Mukrie, 1990)</p>			
6	Persiapan Bahan Makanan	<p>a. Ada peralatan yang dibutuhkan (alat mekanik, container berbagai ukuran, peralatan masak meliputi kompor, panci, wajan, pemotong dalam berbagai ukuran dalam keadaan baik)</p> <p>b. Standar resep meliputi ukuran bahan makanan, bumbu yang diperlukan, cara dan teknik pemasakan setiap jenis masakan.</p> <p>c. Mempersiapkan bumbu masakan (bawang merah, bawang putih, pala jahe, kencur, ketumbar, jintan, kluwek, laos, sereh, cabe, dan tomat) dengan teknik dihaluskan/digiling, diiris tipis dan dimemarkan. (Depkes RI, 2007)</p>			
7	Pengolahan bahan makanan	<p>a. Bahan makanan yang akan diolah dalam keadaan segar, tidak busuk dan tidak layu</p> <p>b. Menggunakan cara pemasakan makanan yang tepat dan benar meliputi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Memasak daging (pemasakan 1-2 jam, apabila matang berwarna coklat) 2) Memasak unggas (pemasakan 1- 2 jam) 3) Memasak ikan (sebelumnya direndam dengan air cuka dan garam, pemasakan 10-20 menit) 4) Memasak telur (pemasakan 2- 15 menit) 5) Memasak sayuran (pemasakan 5- 15 menit) <p>(Mukrie, 1990)</p>			
8	Pendistribusian Makanan	<p>d. Sentralisasi b. Desentralisasi c. Kombinasi</p>			

B. Higiene Personal Penjamah Makanan

No	Variabel	Komponen yang Dinilai	Ya	Tidak	Keterangan
1	Kebersihan Pakaian	1) Pakaian yang digunakan berwarna cerah 2) Pakaian yang digunakan dalam keadaan bersih			
2	Kebersihan Kuku dan Tangan	1) Kuku tangan dalam keadaan penedek dan bersih 2) Kuku tangan tidak dicat 3) Tangan selalu dalam keadaan bersih sebelum menjamah makanan			
3	Kerapihan Rambut	Rambut dalam keadaan rapi dan terikat (tidak terurai) atau tertutup			
4	Memakai celemek dan penutup kepala	1) Penjamah makanan menggunakan celemek yang masih dalam keadaan bersih 2) Tidak menggunakan celemek sebagai lap tanga 3) Penjamah makanan menggunakan penutup kepala untuk menutupi rambut pada saat mengolah makanan			
5	Memakai alat bantu penjamah makanan	1) Penjamah makanan menggunakan alat bantu penjamah makanan saat mengolah bahan makanan 2) Penjamah makanan menggunakan sarung tangan khusus yang masih dalam keadaan bersih saat mengolah makanan			
6	Mencuci tangan setiap kali akan menangani makanan	Penjamah makanan selalu mencuci tangan terlebih dahulu menggunakan sabun dan air bersih setiap akan menangani makanan			
7	Perilaku saat menjamah makanan	1) Menutup mulut dan hidung dengan sapu tangan atau kain khusus saat akan bersin atau batuk 2) Tidak mengorek telinga dan atau hidung pada saat bekerja 3) Tidak memegang benda kotor pada saat bekerja 4) Tidak merokok pada saat bekerja			

C. Sanitasi Sarana dan Lingkungan Produksi

No	Variabel	Komponen yang Dinilai	Ya	Tidak	Keterangan
1	Lingkungan Produksi	a. Jauh dari sumber pencemaran seperti toilet umum, pabrik bahan kimia, unit usaha yang banyak menghasilkan debu dan gas buangan dan sumber pengotor lain (memiliki jarak minimal 100m).			
		b. Kondisi tempat usaha bersih dan bebas dari sampah di dalam maupun di luar lokasi produksi			
2	Bangunan dan Fasilitas	a. Lantai bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, kuat, halus tetapi tidak licin sehingga mudah dibersihkan			
		b. Dinding bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, rata, halus, berwarna terang, dan kuat sehingga mudah dibersihkan			
		c. Bagian atap dan langit-langit bersih dan terbuat dari bahan yang kedap air, tidak berlubang-lubang dan tertutup sehingga dapat mencegah kontaminasi benda dari atas terhadap makanan.			
		d. Dilakukan pengukuran luas ventilasi dengan menggunakan satuan meter (m), dimana ventilasi yang baik adalah 1/10 dari luas lantai.			
3	Peralatan Produksi	a. Terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan			
		b. Semua peralatan produksi berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.			
		c. dicuci dengan menggunakan air yang mengalir atau dibilas minimal 2x bila air tidak mengalir			
		d. Alat yang telah dicuci dikeringkan menggunakan lap bersih			
		e. Sebelum digunakan alat disimpan dalam tempat yang bersih			
4	Peralatan Makan	a. Peralatan yang kontak langsung dengan makanan tidak terbuat dari bahan yang berbahaya (tidak menyerap air, tidak berkarat, dan tidak bereaksi dengan bahan yang			

		dipakai)			
		b. Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan			
		c. Peralatan dalam keadaan kering dan tidak ada kotorannya saat digunakan			
		d. Peralatan disimpan dalam keadaan kering, bersih, dan tertutup			
		e. Tempat penyimpanan terlindung dari sumber dari sumber pengotoran atau kontaminasi binatang pengerat.			
5	Tempat Penyimpanan bahan makanan kering	a. Rak-rak berjarak minimal 15 cm dari dinding lantai dan 60 cm dari langit-langit			
		b. tidak ada drainase di sekitar tempat penyimpanan bahan makanan			
		c. Suhu tempat makanan kering & kaleng 19- 22 C			
		d. Tidak terdapat vektor dan rodent			
6	Pengendalian Vektor dan Rodent	a. Ada upaya mencegah masuknya hama dengan penegndalian kimia penyemprotan dan tidak terlihat indikasi adanya hama. b. Ada upaya mencegah masuknya hama dengan penegndalian kimia penyemprotan tetapi masih terlihat indikasi adanya hama. c. Tidak ada upaya mencegah masuknya hama			
7	Pembuangan sampah cair	a. Terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran (memakai saluran tertutup, septick tank dan riol)			
		b. Saluran air limbah tidak tersumbat oleh kotoran ataupun lemak			
8	Air Bersih	a. Kondisi fisik air air memenuhi persyaratan fisik air bersih yakni tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak berasa			
		b. Air yang digunakan untuk mencuci peralatan makanan adalah air yang mengalir			
9	Fasilitas Sanitasi	a. Tersedia toilet dengan pintu yang selalu tertutup dan dalam keadaan bersih lengkap dengan sabun			
		b. Tersedia tempat sampah dalam jumlah yang cukup			

		dan memenuhi syarat, yaitu minimal 1 tempat sampah pada setiap ruang produksi, kedap air, memiliki tutup dan selalu dibersihkan setiap hari			
		c. Terdapat Saluran Pembuangan Air Limbah yang lancar dan kedap air.			

Lampiran D. Contoh Menu Penyelenggaraan Makan

Hari	Menu makan pagi	Menu makan siang	Menu makan malam
1	<ul style="list-style-type: none"> Nasi goreng + telur +acar kuning+ Kerupuk 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Tempe+tahu goreng Sayur Asem (daun ketela + kacang panjang + kecambah) pisang 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Tempe goreng Udang krispi Tumis kangkung
2	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Tumis buncis+tahu+telur goreng 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Telur balado Sayur bayam + jagung Semangka 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Sup sayur ayam perkedel
3	<ul style="list-style-type: none"> Nasi pecel + Tempe + Kerupuk + Timun 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Sayur lodeh Ikan goreng Buah Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Sayur sop ayam (wortel + buncis + kol)
4	<ul style="list-style-type: none"> Mie goreng + sawi jikalau+telur + kerupuk 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Pepes ikan Sayur bayam + jagung pisang 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Tumis buncis + wortel Tempe goreng
5	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih telur ceplok Tumis kacang panjang + toge 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Soto ayam Kerupuk pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Lalapan (kacang panjang+terong+kubis) Ikan goreng
6	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Urap-urap(daun ketela+kacang panjang+kecambah) Kerupuk 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Tumis kangkung Telur goreng Tempe goreng Jeruk manis 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Capcay (wortel + bunga kol + ayam)
7	<ul style="list-style-type: none"> Bihun goreng + telur + kerupuk 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Ikan tongkol bumbu kecap Sayur bayam + jagung Pisang 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Tahu goreng Telur balado Cah brokoli+jamur
8	<ul style="list-style-type: none"> Nasi kuning Sambal goreng (tempe+kacang tanah+kentang) Kerupuk 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Sayur lodeh (kacang panjang + terong +) kerupuk semangka 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Cah jamur+udang Tempe+tahu goreng
9	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Sambal teri goreng+ timun Kerupuk 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Sayur bening (daun bayam+gambas) Ikan goreng Pepaya 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih • Tempe+tahu krispi Telur bumbu merah
10	<ul style="list-style-type: none"> Nasi jinggo (kering tempe+ayam suwir-suwir bumbu merah) Kerupuk 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Rawon daging pisang 	<ul style="list-style-type: none"> Nasi putih Tumis sawi putih Ayam kecap

Lampiran E. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Pondok pesantren Al-Qodiri merupakan pondok pesantren yang terletak di jalan Mangar 139 A Kelurahan Gebang Kecamatan Patrang Kabupaten Jember. Pondok pesantren ini didirikan oleh KH. Ahmad Muzakki Syah yang berdiri pada tanggal 6 Juni 1974. Pemberian nama Al-Qodiri diambil dari nama ulama besar yang bergelar Sultonul Auliya yaitu Sayyit Syekh Abdul Qodiri Al Zaelani.


Pondok pesantren Al Qodiri terletak sebelah utara ialah perumahan penduduk, bagian timur ialah jalan raya jurusan Banyuwangi, Bondowoso, dan Situbondo, bagian selatan ialah perumahan penduduk, bagian barat ialah ladang persawahan milik pondok pesantren Al-Qodiri. Pondok pesantren ini berdekatan dengan Puskesmas Patrang dan pasar Gebang yaitu sekitar 1 km. Selain itu, pondok pesantren ini dilalui oleh jalur kendaraan umum seperti lin, becak dan ojek sehingga menuju ke tempat tersebut mudah dijangkau.

Terdapat beberapa bangunan yang semua merupakan sarana pondok pesantren Al-Qodiri seperti:

- 1) Masjid putra dan putri, keduanya merupakan tempat ibadah khususnya sholat para santri dan juga berfungsi sebagai tempat jamaah manaqib baik yang bersifat mingguan maupun bulanan.
- 2) Gedung asrama putra dan putri, gedung asrama ini kesemuanya terdiri dari bangunan tiga lantai yang terdiri dari bangunan dua lantai yang terdiri dari 264 kamar yang memuat sekitar 2065 santri baik putra maupun putri,
- 3) Koperasi dan warung santri, koperasi sarana untuk memenuhi kebutuhan santri baik putra maupun putri dan kebutuhan jamaah manaqib,
- 4) Kantor dan perumahan pengurus, terdiri dari satu gedung berlantai dua yang sekaligus merupakan pusat administrasi pondok pesantren Al-Qodiri Jember,
- 5) Balai Kesehatan/Pos Kesehatan Pesantren (Poskestren),
- 6) Gedung sekolah yang terdapat di dalam pondok pesantren terdiri dari satu lokasi yang merupakan pusat pendidikan pondok pesantren Al-Qodiri diantaranya ialah:
 - a) Taman kanak-kanak memiliki 7 lokal dan kantor;

- b) Madrasah Diniyah Al Qodiri yang mempunyai 38 lokal;
- c) Sekolah Dasar Plus, 8 lokal 1 untuk kantor dan 1 untuk perpustakaan;
- d) Madrasah Tsanawiyah AlQodiri, memiliki 13 lokal lengkap dengan perpustakaan serta lab komputer;
- e) Madrasah Aliyah memiliki 21 lokal lengkap dengan perpustakaan, laboratorium IPA, laboratorium bahasa, serta laboratorium komputer;
- f) Sekolah Menengah Kejuruan, 16 lokal lengkap dengan lab dan perpustakaan;
- g) Sekolah Tinggi Agama Islam Al Qodiri (STAIQOD) memiliki 12 lokal, dan aula;
- h) Satu lokasi yang diperuntukkan khusus para santri yang menghafalkan Al Quran;
- i) Pondok pesantren anak usia TK-SD memiliki 115 kamar;
- j) STIKES Bhakti Al-Qodiri memiliki 21 lokal 1 kantor lengkap dengan lab dan perpustakaan;
- k) Pengelola pondok pesantren berjumlah 287 yang terdiri 115 laki-laki dan 172 perempuan
- l) Perumahan ustadz/guru 11 rumah;
- m) Dapur penyelenggaraan makan terdiri dari 5 unit dapur 1 dapur utama melayani pengasuh pondok pesantren, karyawan, santriwati, dan tamu. 4 dapur penyelenggaraan makan melayani santriwati.
- n) Luas tanah/lahan 24 ha yang baru terpakai 12 ha;
- o) Kediaman (dalem) kyai atau pengasuh terletak ditengah lokasi pondok pesantren putra dan putri yang juga disediakan tempat khusus untuk tamu baik putra maupun putri.

Lampiran F. Surat Ijin Penelitian


KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS JEMBER
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Jalan Kalimantan 37 Kampus Tegai Boto TELP ☎ (0331) 337878, 322995, 322996, FAX ☎ (0331) 322995
 E-mail : pskm_unej_2002@yahoo.com JEMBER (68121)

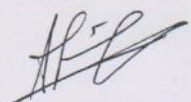
Nomor : **624** / UN25.1.12 / SP / 2013 21 Maret 2013
 Lampiran : 1 (satu) bendel
 Perihal : Permohonan Ijin Penelitian

Yth. Pimpinan Pondok Pesantren AI - Qodiri
 Jalan Manggar Patrang
 di -
 Jember

Dalam rangka menyelesaikan penyusunan skripsi mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember, maka kami mohon ijin bagi mahasiswa yang namanya tersebut di bawah ini, untuk melaksanakan penelitian :

Nama : Sulistiyo Purwaningtyas
 NIM : 072110101004
 Judul penelitian : Gambaran penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren AI – Qodiri Jember
 Lama penelitian : Maret - April 2013

Untuk melengkapi penelitian tersebut kami lampirkan proposal skripsi.
 Atas perhatian dan perkenannya kami sampaikan terima kasih.

Pembantu Dekan
 Bidang Akademik

 Abu Khoiri, S. KM., M. Kes
 NIP. 197903052005011002