



Medical Technology and Public Health Journal

IDENTIFIKASI *CASH RATIO* RUMAH SAKIT ISLAM SURABAYA

Agung Hendro Yirwono

REKOMENDASI PENINGKATAN KUALIFIKASI DAN KOMPETENSI PERAWAT RUMAH SAKIT X
MOJOKERTO MELALUI PENDEKATAN *HUMAN CAPITAL*

Ahmad Fadholi

HUBUNGAN DUKUNGAN KELUARGA DENGAN PEMBERIAN ASI EKSKLUSIF DI WILAYAH
KERJA PUSKESMAS SIDOSERMO SURABAYA

Anugrah Linda Mutiarani

ANALISA KADAR Fe(III) AIR DI KECAMATAN TANGGULANGIN, SIDOARJO

Ary Andini

GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN
DI KABUPATEN JEMBER

*Farida Widya Ningtyas, Irma Prasetyowati, Ida Srisaranti Wiji Astuti, Siti Mubshaha,
Ahmad Nafi', Ahmad Haryono*

KAJIAN YURIDIS PENGGUNAAN REKAM MEDIS UNTUK VERIFIKASI PEMBIAYAAN
LAYANAN KESEHATAN

Hary Iskandar, Sabir Abiy, Nurul Husni

GAMBARAN POLA MAKAN TERHADAP STATUS GIZI SISWA DI SD PUTRA INDONESIA SURABAYA

Merry Samarya

TREN KEJADIAN KERACUNAN MAKANAN DIBERBAGAI WILAYAH DI INDONESIA
TAHUN 2014 DAN TAHUN 2015

Musliha Nourma Rhomadhoni, Nurul Jannah Firdausi, Novira Hordiani

HUBUNGAN MOTIVASI, PERSEPSI, DAN PENGETAHUAN IBU PADA MASA KEHAMILAN
DAN PEMBERIAN AIR SUSU IBU

Nurhasanah Nandini

PERSPEKTIF KARYAWAN TERHADAP NILAI DASAR ISTAWA DI RUMAH SAKIT
MUHAMMADIYAH LAMONGAN

Nurlyani

STUDI WAKTU TUNGGU PELAYANAN RAWAT JALAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH
YOWARI JAYAPURA

Rusli

EFEKTIFITAS PENAMBAHAN SERBUK KUNYIT TERHADAP BILANGAN
PEROKSIDA DAN BILANGAN ASAM MINYAK GORENG BEKAS PAKAI

Siti Mardiyah

ANALISIS KEPUASAN PASIEN DARI ASPEK PROSEDUR PELAYANAN BPJS KESEHATAN
TINGKAT LANJUTAN DI POEL PENYAKIT DALAM RUMAH SAKIT ISLAM SURABAYA JEMURSARI

Siti Nurjanah, Siska Liantti, Ulmi Hanik

EDITORIAL TEAM

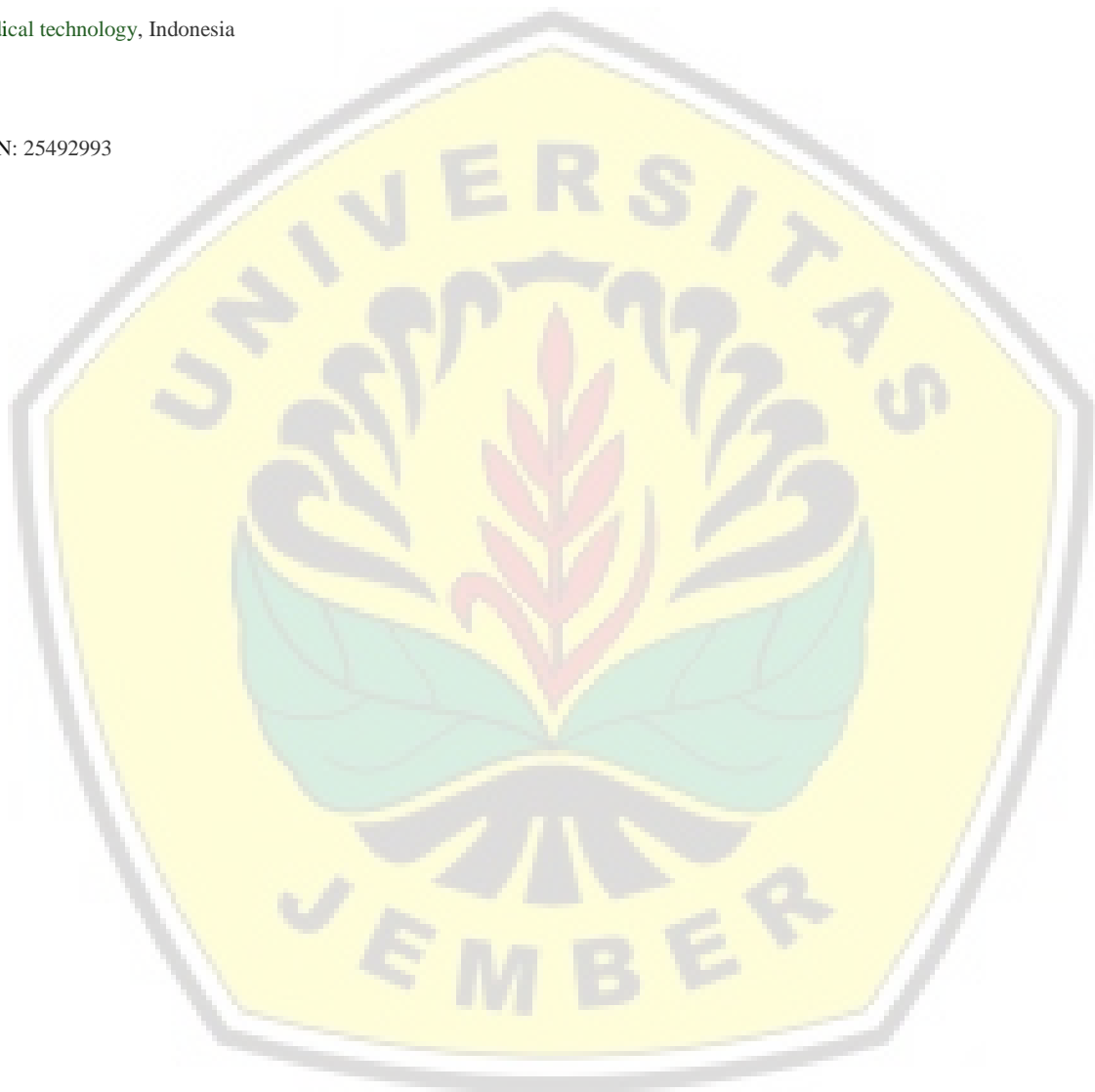
EDITORS

1. hamdani
2. medical technology, Indonesia
3. medicaltehnologi medicaltehnologi
4. Andreas Putro Ragil Santoso

SECTION EDITOR

1. medical technology, Indonesia

ISSN: 25492993



GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN, KABUPATEN JEMBER

Farida Wahyu Ningtyias, Irma Prasetyowati, Ida Srisurani Wiji Astuti, Siti Muslichah,
Ahmad Nafi', Ahmad Haryono

Kelompok Peneliti Pondok Pesantren, Universitas Jember
Email: farida.fkm@unej.ac.id

Abstract

The good procurement of the food in a boarding school has guarantee the nutritional needs of the students. This study aims to describe the implementation of the food in the boarding school in the district of Jember. This type of research is qualitative research with descriptive approach using primary and secondary data. The informant in this study is the executive management of the boarding school and the cheff manager. The Processing and analyzing of data is using content analysis and presented in narrative form and quote. The results showed a third implementation of the boarding school was a self-managed non-commercial. The executive manager was Ning (daughter of the owner of boarding school) or coordinator of ustadzah (teacher). Only NI boarding school that has a menu cycle i.e 10 days cycle menu, budget planning is done by those responsible for food manager and Ndalem (family members of the owner of boarding house). Purchases made directly groceries every day, which storage was FIFO. Food preparation is done two times, in the morning hours of 6:00 pm and 15:00 pm. There was no calculation for nutritional adequacy and the students consumption were still in the deficit category. Food procurement in a boarding school need to increase with planning optimizing, so it's fulfill the students needed to have a good growth and performance.

Keywords: Food Procurement, Religious Boarding Schools, Santri/Students

Abstrak

Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren yang baik menjamin terpenuhinya kebutuhan gizi para santri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan di pondok pesantren yang ada di Kabupaten Jember. Jenis penelitian adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif menggunakan data primer dan sekunder. Informan pada penelitian ini adalah pimpinan pondok pesantren dan pengelola dapur. Pengolahan dan analisis data menggunakan *content analysis* dan disajikan dalam bentuk naratif dan kutipan. Hasil penelitian menunjukkan penyelenggaraan ketiga pondok pesantren adalah swakelola nonkomersial. Penanggung jawab pengelola adalah *Ning* dan kordinator ustadzah. Hanya pondok pesantren NI yang mempunyai siklus menu yaitu siklus menu 10 hari, perencanaan anggaran dilakukan oleh penanggung jawab pengelola makanan dan *Ndalem*. Pembelian bahan makanan dilakukan secara langsung tiap hari, dengan penyimpanan bersifat FIFO. Penyiapan makanan dilakukan 2 kali, pagi hari jam 6.00 wib dan jam 15.00 WIB. Belum ada penghitungan kecukupan gizi, dan konsumsi makan para santri masih dalam kategori defisit. Penyelenggaraan makanan di ketiga pondok pesantren masih perlu ditingkatkan dengan mengoptimalkan perencanaan sehingga dapat memenuhi kebutuhan santri agar tumbuh dan berprestasi dengan baik.

Kata Kunci: Penyelenggaraan Makanan, Pondok Pesantren, Santri

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan merupakan sebuah keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Pelaksanaannya di luar keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat¹. Penyelenggaraan makanan di sekolah memiliki manfaat dalam hal pencapaian akademik, perbaikan status gizi dan kehadiran siswa di sekolah². Salah satu instansi yang melakukan penyelenggaraan makanan adalah pondok pesantren.

Kabupaten Jember dijuluki Kota Santri, dengan jumlah pondok pesantren (PP) sebanyak 233 buah yang tersebar di seluruh penjuru Kabupaten Jember. Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik para santri agar menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Para santri yang berada di pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya generasi penerus pembangunan yang perlu mendapatkan perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri³.

Sistem penyelenggaraan pendidikan pondok pesantren memiliki kurikulum yang mengharuskan para santrinya untuk tinggal menetap di dalam pondok selama kegiatan belajar. Hal ini berarti para santri tinggal dan melewati waktu makan di dalam pondok pesantren, kondisi ini menuntut pondok pesantren berkomitmen untuk menyediakan pelayanan makanan sebaik mungkin agar kebutuhan gizi para santri tercukupi sehingga proses belajar mengajar dapat berjalan dengan baik. Hasil penelitian menunjukkan 100 % TKE dan TKP yang disediakan pondok pesantren berada di bawah AKG yang dianjurkan dan hasil uji Korelasi Pearson menunjukkan ada hubungan yang bermakna antara TKE (nilai $p=0,023$) dengan status gizi dan TKP (nilai $p=0,011$) dengan status gizi⁴. Hasil penelitian yang lain menyebutkan asupan zat gizi makro santri tidak seimbang⁵. Dengan latar belakang tersebut, peneliti ingin meneliti tentang penyelenggaraan makanan di pondok pesantren untuk mengembangkan pondok pesantren di wilayah Kabupaten Jember demi mendukung pembangunan manusia yang berkualitas di Kabupaten Jember.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang menggunakan data primer dan sekunder. Teknik sampling menggunakan *purposive sampling* dengan memilih 3 pondok

pesantren sebagai tempat penelitian untuk mewakili daerah selatan yaitu Pondok Pesantren Putri (PPP) NQ yang menyediakan makanan untuk 400 santriwati, PPP NI Kecamatan Antirogo mewakili daerah perkotaan yang menyediakan makanan untuk santri sebanyak 500 santriwati dan PPP NS Kecamatan Jenggawah daerah utara Kabupaten Jember yang menyediakan makanan untuk 200 santriwati. Penelitian dilaksanakan pada bulan April-Juni 2015. Informan penelitian adalah pimpinan pesantren dan pengelola penyelenggaraan yang ada di PP. Instrumen penelitian meliputi pedoman wawancara, pedoman pengamatan, alat perekam, buku catatan lapangan, dan kamera. Analisis data menggunakan *content analysis*. Data disajikan secara naratif disertai kutipan langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Karakteristik informan terdiri dari pimpinan pesantren, pengelola penyelenggaraan makanan di pondok pesantren terdiri dari kordinator atau penanggung jawab dan tenaga pengolah. Pondok pesantren putri NQ dan NI mempunyai karakteristik yang sama dalam tenaga pengolah makanan, mereka memanfaatkan warga sekitar pondok terutama ibu-ibu sebagai tenaga pengolah makanan, masing-masing sebanyak 5 orang. Namun untuk PPP NS dilakukan oleh para ustadzah dibantu dengan para santri sebanyak 5 orang yang dilakukan

bergiliran. Kordinator atau penanggung jawab penyelenggaraan makanan di setiap pondok pesantren berbeda, di PPP NQ adalah Menantu dari pimpinan pondok biasanya disebut *Ning*, sedangkan di PPP NI dan PPP NS penanggung jawab penyelenggaraan makanan adalah kordinator ustadzah. Tidak ada pembagian tugas yang tetap pada pengolah makanan, mereka mengerjakan semua tugas mulai dari penyiapan bahan makanan sampai pendistribusian makanan selesai.

“ada 5 orang ibu-ibu yang bekerja disini mbak, yaaaa ibu-ibu sekitar sini saja...mereka datang pagi-pagi abis subuhan dan pulang sore setelah makan sore...manfaatkan lingkungan sini aja mbak”
(NQ1, 47 tahun).

“gak ada pembagian tugas...siapa yang bisa ya dikerjakan...bersama-sama saja mbak, yang penting cepat selesai, apalagi kalo buat sarapan harus cepat”
(NR1, 30 tahun).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sumber dana penyelenggaraan makanan pada ketiga pondok pesantren berasal dari pembayaran iuran bulanan santri. Besaran SPP ketiga pondok hampir sama, yaitu berkisar Rp.140.000 sampai dengan Rp.150.000. Kekurangan dana biasanya di-*talangi* secara swadaya oleh pondok pesantren. Proses pencairannya harian karena mereka membeli bahan makanan secara langsung tiap hari ke pasar. Hanya bahan makanan kering seperti beras, gula dan tepung yang dibeli mingguan atau sewaktu-waktu ketika barang sudah habis.

Jumlah biaya makan rata-rata santri adalah Rp.5000/hari. Mungkin jumlah ini terlihat sangat kecil namun terkadang PPP mendapatkan rejeki berupa kiriman bahan makanan dari wali santri sehingga sejumlah sayuran atau lauk pauk tidak harus dibeli dan sejumlah uang tersebut bisa dimanfaatkan lebih optimal, seperti yang disampaikan informan.

“kalo ada santri pulang biasanya baliknya mereka bawa sesuatu mbak.... ada terong ya masak terong.... ada tempe ya masak tempe, kebetulan wali santri ada yang usaha tempe bapaknya”
(NQ, 45 tahun).

Sarana dan prasarana dalam penyelenggaraan makanan di pesantren sudah dirasa cukup. Dapur tempat pengolahan bahan makanan berupa ruangan sebesar 3x4 m, dan tidak ada pemisah antara area penyiapan bahan makanan, pengolahan maupun makanan yang sudah matang. Tempat pencucian bahan makanan dan peralatan dapur yang kotor juga jadi satu. Ketiga PP mempunyai satu ruangan tempat pengolahan bahan makanan. Tempat penyiapan bahan makanan berupa meja panjang berukuran 2 x 1 meter, ada rak bertingkat untuk menyimpan peralatan dapur, ada lemari untuk menyimpan bahan makanan kering dan ada lemari untuk menyimpan bahan makanan matang. Kamar mandi terletak di luar ruang dapur. Dengan kondisi tersebut, para pengolah bahan makanan sudah merasa nyaman.

“gini ini wes enak mbak.... sudah nyaman...masak yo enak”
(NG1, 25 tahun).

Penyusunan anggaran belanja dibuat dengan berdasarkan dari perencanaan menu dan harga makanan. Penyusunan menu dilakukan oleh penanggung jawab penyelenggaraan makanan. PPP NS dan PPP NQ tidak mempunyai siklus menu, namun mereka berupaya memvariasikan makanannya setiap hari. Sedangkan PPP NI mempunyai siklus menu 10 hari, dalam putaran 10 hari tersebut ada 1 hari menu daging, biasanya berupa soto ayam atau soto daging. Yang membuat perencanaan menu adalah *Ning* yang berkordinasi dengan *Dhalem*/keluarga kyai. Evaluasi siklus menu biasanya dilakukan setelah satu kali putaran dengan melihat jumlah sisa makanan. Seperti halnya perencanaan menu, hasil evaluasi dari siklus menu akan didiskusikan oleh *Ning* dengan *Dhalem*.

“kalo santri ndak suka biasanya sisanya banyak mbak...kalo ndak suka ya diganti menunya”
(NR, 30 tahun).

Sistem pembelian bahan makanan di PPP NS dilakukan secara langsung ke pasar tiap hari, hal ini dilakukan karena jumlah santri masih sedikit dan belum adanya siklus menu. Seorang petugas akan berbelanja bahan mentah dan bahan kering untuk keperluan penyediaan makanan untuk satu hari. Sedangkan di PPP NQ selain melakukan pembelian langsung ke pasar tiap hari, untuk bahan mentah seperti sayuran dan lauk, ada juga beberapa bahan yang dibeli melalui pemesanan tiap hari semisal telur dan bumbu-bumbu. PPP NI melakukan pembelian

bahan makanan setiap dua hari sekali. Karena pembelian bahan makanan dilakukan tiap hari, maka bahan makanan langsung terolah semua. Hanya bahan makanan kering yang biasanya tersimpan, seperti tepung, gula dan beras. Pondok pesantren telah memberlakukan sistem *first in first out* (FIFO) yaitu menggunakan bahan makanan yang telah tersimpan terlebih dulu dibandingkan dengan bahan makanan yang baru disimpan/dibeli.

Persiapan bahan makanan sebelum pengolahan biasanya dilakukan oleh petugas pengolah bahan makanan dengan membuang bagian yang tidak bisa dimakan pada semua sayuran dan bahan makanan lain. Proses selanjutnya adalah pengolahan bahan makanan. Dilanjutkan penyajian. Setiap hari ketiga pondok pesantren menyiapkan makanan sebanyak 2 kali. Pada pagi hari yang dimulai setelah solat subuh untuk disajikan pukul 06.00 WIB dan sore hari pukul 15.00 WIB yang persiapannya dilakukan pada pukul 13.00 WIB.

Pendistribusian bahan makanan ketiga pondok pesantren bersifat sentralisasi. PPP NS memberlakukan kupon dalam pendistribusian makanan, ketua kamar akan menukarkan kupon dengan makanan sejumlah anggota kamar. Biasanya berkisar 10-15 orang. Sedangkan di PPP NQ para santri dengan membawa peralatan makannya sendiri mengambil makanan di dapur. Disajikan secara prasmanan. Ada meja khusus di dapur tempat untuk penyajian makanan untuk memudahkan para santri untuk

mengambilnya. Tidak ada petugas khusus untuk penyajian makanan, santri bebas mengambil sendiri makanannya. Namun sebelumnya telah dijelaskan untuk lauk hewani dan nabati hanya diperbolehkan mengambil 1 potong untuk masing-masing santri. Di PPP NI tempat pendistribusian terpisah dari dapur, yaitu berupa balai pertemuan di tengah kamar para santri putri yang biasanya digunakan untuk solat bersama. Setiap jam makan, para santri akan mendatangi tempat tersebut untuk mengambil makanan. Peralatan makanan berupa plato telah disediakan oleh pondok pesantren. Selesai makan plato dikembalikan ke dapur dalam keadaan bersih.

*“Disini ada dua kali makan mbak...jam 6 pagi pas sarapan dan jam 3 sore...kalo yang jam 6 pagi subuh kita sudah mulai masak.... jam satu masak lagi buat yang jam 3... tapi masak nasinya cuman satu kali, pas pagi saja...
ditaruh di penghangat nasi”
(NI, 36 tahun).*

Ketiga pondok pesantren belum pernah melakukan penghitungan kesesuaian makanan yang disajikan dengan angka kecukupan gizi yang dianjurkan. Namun dari penilaian mutu gizi pada PPP NI yang telah mempunyai siklus menu didapatkan hasil ketepatan mutu tertinggi pada menu nasi goreng dengan lauk telur dadar dan menu soto ayam/soto daging pada saat akhir pekan. Pada pondok pesantren yang lain hasil yang didapat adalah nilai rata-rata yaitu 60% untuk semua makanan yang disajikan oleh PPP NS enak, namun ada beberapa santri yang mengeluhkan bosan dengan lauk yang diberikan.

Sedangkan untuk PPP NQ didapatkan nilai rata-rata 80%, meskipun lauknya sederhana namun rasanya enak.

*“tahu tempe thok tiap hari, bosan....
rasa makanan biasa mbak”
(NG2, 15 tahun).*

Data Angka Kecukupan Gizi (AKG) menyebutkan bahwa kebutuhan rata-rata perempuan umur 13-15 dan 16-18 tahun yaitu sebesar 2.125 kkal, dengan merujuk nilai tersebut, konsumsi para santri masih defisit. Nilai energi rata-rata sebesar 1.046,91 kkal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai energi tersebut sangat kurang dari standar kebutuhan santri, energi yang disiapkan hanya memenuhi 50% dari total kebutuhan energi santri.

Pembahasan

Sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh ketiga pondok pesantren termasuk dalam kategori mandiri atau dilakukan sendiri tanpa campur tangan dari pihak lain atau *catering* dan bersifat nonkomersial. Pengelolaan seperti ini dikenal dengan sebutan swakelola, yaitu pihak dapur instalasi tersebut bertanggung jawab untuk melaksanakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi⁶. Dua sistem yang lain adalah *out-sourcing* jika penyelenggaraan makanannya dengan memanfaatkan perusahaan jasa boga atau *catering* dan yang lain adalah kombinasi antara swakelola dan *out-*

sourcing. Sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh ketiga pondok serupa dengan yang dilaksanakan di PP Yayasan Hidayatullah Makassar Sulawesi Selatan⁷ dan PP Al Qodiri di Kabupaten Jember⁸.

Dana untuk penyelenggaraan makanan didapatkan dari santri setiap bulannya sebesar Rp. 150.000 artinya biaya makan santri setiap harinya sebesar Rp. 5000 jumlah ini sangat kurang, seringkali pondok pesantren secara swadaya menutupi kekurangannya. Keadaan ini sedikit terbantu jika ada donator atau bantuan dari wali santri, namun keadaan ini sangat insidental. “Penyelenggaraan makanan institusi sering mendapat masalah karena keterbatasan-keterbatasan yang dimiliki antara lain seperti keterbatasan dana sehingga kualitas bahan makanan yang digunakan sering tidak begitu baik, tidak ada untung rugi sehingga cita rasa makanan kurang diperhatikan”¹. Hal ini tidak jauh berbeda dengan PPP UM dengan anggaran biaya makan santrinya sebesar Rp. 4.981/hari⁹.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari tiga PP yang diteliti, hanya PPP NI yang memiliki siklus menu. Siklus menu yang digunakan adalah siklus menu 10 hari, artinya menu tersebut digunakan hanya untuk 10 hari makan (hari ke-1 sampai dengan hari ke-10) dan untuk selanjutnya hari ke-11 menu itu akan kembali lagi ke menu awal (hari ke-1) dan seterusnya. Kedua pondok yang lain tidak memiliki siklus menu namun menu harian yang disajikan diupayakan bervariasi setiap harinya.

Dengan adanya siklus menu PPP NI lebih diuntungkan karena lebih mudah dalam membuat perencanaan anggaran dan penghitungan kebutuhan bahan makanan sehingga lebih mudah dalam penyediaan bahan makanan/pembelanjaan. Dengan adanya siklus menu akan terhindar dari monotonnya menu yang disajikan seperti yang terjadi di PPP NS, ada santri yang mengeluhkan bosan. Hal ini serupa dengan hasil penelitian Sholihah tentang pola konsumsi di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar masih kurang begitu baik karena tidak adanya siklus menu. Jenis makanan yang dikonsumsi tidak begitu variatif utamanya pada jenis makanan lauk pauk dan sayur¹⁰.

Tenaga pengolah makanan di ketiga pondok pesantren tidak menggunakan alat pelindung diri selama mempersiapkan makanan. Mereka hanya menggunakan penutup kepala karena semua pengolah makanan adalah ibu-ibu yang menggunakan jilbab. Hal ini serupa dengan penelitian Sumarni dan Susanna, penjamah makanan atau tenaga pengolahan makanan tidak menggunakan pakaian kerja secara khusus¹¹. Belum ada ahli gizi dalam penyelenggaraan makanan di ketiga pondok pesantren, sehingga evaluasi yang dilakukan pondok pesantren sebatas pada faktor kesukaan dari para santri, belum memperhitungkan kandungan gizinya.

Jumlah tenaga pengolah bahan makanan di ketiga pondok pesantren berkisar 5 orang, dan dirasakan telah mencukupi. Jumlah ini sama

dengan beberapa PP yang melaksanakan penyelenggaraan makanan dengan sistem swakelola.^{4,7,8} Namun belum ada pemeriksaan kesehatan yang seharusnya dilakukan 2 kali setahun oleh tenaga pengolah makanan.¹² Para tenaga pengolah makanan membutuhkan perhatian khusus demi keamanan makanan yang akan disajikan.¹¹

Peralatan dapur di ketiga pondok pesantren telah baik, meskipun belum terstandar. Demikian juga dengan ruangan dapur yang didalamnya belum ada pemisahan setiap bagiannya semisal ruang persiapan, ruang pengolahan, ruang pencucian, ruang penyimpanan dan ruang penyajian. Namun ruangan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan ketiga pondok pesantren telah terpisah dari ruangan yang lainnya atau minimal dibatasi oleh dinding.¹³

Pengelola penyelenggaraan makanan di PPP NI dan NQ adalah *Ndalem*/keluarga pimpinan pondok pesantren (kyai) yang dibantu oleh ibu-ibu sekitar PP sebagai tenaga pengolah makanan. Perencanaan anggaran belanja ditetapkan oleh pihak *Ndalem* tanpa mendapat masukan dari ahli gizi sehingga pemenuhan kebutuhan gizi santri dan penghuni PP yang lain belum diperhatikan. Karena pengelola penyelenggaraan makanan bukan berasal dari latar belakang pendidikan Gizi sehingga menyebabkan perencanaan menu belum memperhatikan kebutuhan zat gizi santri dan karyawan, siklus menu, periode penggunaan

siklus menu, standar porsi, standar resep, standar bumbu, perhitungan kebutuhan bahan makanan dan spesifikasi bahan makanan belum ditetapkan. Demikian juga yang terjadi di PPP NS.

Proses pembelian bahan makanan kering dan lauk dilakukan sendiri oleh PP secara langsung. Untuk pembelian sayur, dilakukan sendiri oleh tenaga pengolah makanan yang bertugas setiap harinya untuk mendapatkan sayur yang segar karena pihak penyelenggaraan makanan tidak memiliki lemari pendingin untuk penyimpanan. Pemesanan hanya dilakukan untuk beberapa bahan makanan tertentu yang juga dilakukan sendiri oleh pihak PP dengan pembayaran secara langsung setelah bahan makanan diterima oleh PP. Penerimaan bahan makanan dilakukan secara langsung dengan memperhatikan spesifikasi, jika ada bahan makanan yang rusak atau dalam kondisi yang tidak baik, maka pihak PP menolaknya dan diganti dengan yang baru. Penyimpanan bahan makanan belum dilengkapi dengan kartu stok bahan makanan dan buku catatan keluar masuknya bahan makanan, namun sudah diberlakukan metode *first in first out* (FIFO) yaitu bahan yang yang dikeluarkan/digunakan adalah bahan makanan yang pertama masuk, tidak dilihat dari tanggal kadaluarsa bahan makanan.

Proses persiapan bahan makanan di PP dilakukan setelah bahan makanan diterima, dilakukan pada hari yang sama karena sistem pembelian mereka adalah harian. Tidak ada

patokan ukuran/standar porsi dan standar bumbu yang ditetapkan. Besar porsi dan bumbu dibuat hanya sesuai perkiraan saja. Pengolahan lauk masih dominan diolah dengan cara “menggoreng”. Variasi pengolahan bahan makanan dibutuhkan agar tidak timbul rasa bosan oleh santri. Hal ini bisa teratasi apabila kita menggunakan siklus menu, karena salah satu fungsi siklus menu adalah memvariasikan ragam makanan dan cara pengolahannya sehingga makanan yang tersaji tidak monoton dan membosankan.¹⁴

Pendistribusian makanan di ketiga PP menggunakan cara sentralisasi, yaitu makanan langsung ke konsumen. Cara penyajiannya prasmanan. Untuk nasi, santri dibebaskan untuk mengambil sesuai selera, namun untuk lauk dan sayur diambil secara mengantri dan di porsikan oleh pramusaji. Kelebihan dari pendistribusian secara sentralisasi ialah, suhu makanan yang disajikan kepada santri masih dalam keadaan hangat dan bisa meminimalisasi tenaga dan waktu karena makanan hanya disiapkan di ruang makan kemudian santri berkumpul tidak seperti pendistribusian secara desentralisasi yang membutuhkan waktu dan tenaga lebih karena makanan di distribusi ke setiap unit/kamar santri seperti yang dilakukan di “Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar sesuai dengan penelitian Sugirman yang mendistribusikan dan mengantarkan makanan ke kamar masing-masing Santri”.¹⁵

Hasil perhitungan menunjukkan persen-

tase ketetapan mutu makanan tertinggi di PP NI ditemukan pada sarapan pagi dalam menu *weekend* berupa nasi goreng dan soto ayam dengan persentase mencapai 100%. Hal ini terjadi karena mereka senang mendapatkan daging ayam sebagai lauk, sedangkan untuk menu nasi goreng karena menurut mereka rasa nasi gorengnya enak. Sedangkan di PP NQ makanan yang disajikan oleh PP dinilai rata-rata 80%, semua bisa diterima oleh para santri. Dari hasil penelitian langsung, di PPP NS rata-rata sayur dinilai “anyep”/kurang sedap sedangkan untuk lauk mereka merasa bosan karena tidak ada variasi. Rasa bosan bisa terjadi karena tidak adanya siklus menu yang diterapkan di PPP NS. Adanya penyusunan menu selain memudahkan dalam perencanaan anggaran dan kebutuhan bahan makanan, juga menghindari kebosanan.¹⁴ Rasa bosan karena kurangnya variasi terhadap makanan juga terjadi di penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Al Khairat Pusat Palu.¹⁶

Hasil penelitian menunjukkan konsumsi energi masih defisit. Hal ini terjadi karena selama ini penyelenggaraan makanan belum melibatkan ahli gizi sehingga tidak ada penghitungan konsumsi makanan berdasarkan kebutuhan para santri. Hasil penelitian Darmiati menyebutkan adanya hubungan pola konsumsi dengan status gizi para santri.¹⁶ Dalam proses perencanaan menu, pihak penyelenggaraan makanan seharusnya melakukan perhitungan kebutuhan santri dan membuat menu sesuai

kebutuhan santri yang terdiri dari sumber karbohidrat, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah. Dengan keterbatasan santri (akses terhadap pangan yang kurang karena uang saku dari orang tua yang minim), seharusnya PPP memenuhi kebutuhan minimal konsumsi energinya.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Penelitian ini menyimpulkan ketiga pondok pesantren putri melakukan penyelenggaraan makanan secara swakelola. Pengelola penyelenggaraan makanan adalah *Ning* atau kordinator ustadzah dibantu oleh ibu-ibu sekitar pondok pesantren dan santri yang bergiliran.

Dana berasal dari SPP dan perencanaan anggaran dilakukan oleh penanggung jawab pengelola makanan bersama *Ndalem*. Pembelian makanan dilakukan secara langsung tiap hari dengan penyimpanan makanan menggunakan sistem FIFO.

Penyiapan makanan dilakukan 2 kali, pagi hari pukul 06.00 WIB dan sore hari Pukul 15.00 WIB. Hanya satu pondok pesantren yang mempunyai siklus menu, yaitu PPP NI. Evaluasi terhadap menu hanya berdasarkan pada faktor kesukaan, belum memperhitungkan kecukupan gizi para santri. Rata-rata konsumsi energi santri masih defisit.

Saran

Saran kepada pondok pesantren untuk membuat siklus menu sehingga memudahkan

dalam melakukan perencanaan anggaran dan kebutuhan bahan makanan. Sebaiknya melibatkan ahli gizi dalam penyusunan menu sehingga bisa diperhitungkan kebutuhan konsumsi para santri. Perlu dilakukan evaluasi terhadap menu, tingkat konsumsi santri dan daya terima penyelenggaraan makanan di pondok pesantren, minimal 6 bulan sekali.

REFERENSI

1. Moehyi S., 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
2. Ronitawati, P, Setiawan, B dan Sinaga, T., 2016. Analisis Konsumsi Buah dan Sayur pada Model Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah Dasar. *JURNAL MKMI*. 12(1). 253-262.
3. Almatsier S., 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
4. Restantini S., 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. [Skripsi]. Semarang: Universitas Diponegoro.
5. Kaenong KM., 2014. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro, Status Gizi, dan Tingkat Kepuasan Santri pada Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar. [Skripsi]. Makassar: Universitas Hassanuddin.
6. Departemen Kesehatan Republik Indonesia., 2007. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Edisi Revisi*. Jakarta: DepKes RI Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat.
7. Amelia, AR, Syam, A dan Fatimah St., 2014. Hubungan Asupan Energi dan Zat Gizi dengan Status Gizi Santri Putri Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar Sulawesi Selatan Tahun 2013. [Skripsi]. Makassar: Universitas Hassanuddin.
8. Purwaningtiyas S., 2013. Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember [Skripsi]. Jember: Universitas Jember.
9. Ilmi N., 2014. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar. [Skripsi]. Makassar: Universitas Hassanuddin.
10. Sholiha YA., 2013. Gambaran Pola Konsumsi dan Tingkat Kepuasan Santri Putri terhadap Hidangan di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar. *Media Gizi Pangan*. 15(1):5-7.
11. Sumarni L dan Susanna D., 2014. Hidup Bersih dan Sehat Siswa dengan Kejadian Hepatitis. *Kesmas, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 9(2): 179-186.
12. Rina A., 2008. Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. *Kesmas, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 2(6):263-172.
13. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
14. Departemen Kesehatan DIY., 2011. *Menu*. Yogyakarta: Departemen Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta.
15. Sugirman AK., 2013. Gambaran Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan Santri Putri di Pondok Pesantren Hidayatullah. [Skripsi]. Makassar: Universitas Hassanuddin.
16. Darmiati S., 2008. Hubungan Pola Makan dan Status Gizi dengan Prestasi Belajar Remaja. [Tesis]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.