

Gambaran Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Terhadap Mutu Hidangan Pondok Pesantren Putri di Kota Malang

Aprilia Ika Sista Wulandari, Septa Katmawanti*, Farah Paramita, Agung Kurniawan

Universitas Negeri Malang, Jl. Semarang No. 5 Malang, Jawa Timur, Indonesia

*Penulis korespondensi, Surel: septakatma.fik@um.ac.id

Paper received: 26-6-2023; revised: 2-8-2023; accepted: 30-8-2023

Abstract

Food management in Islamic boarding schools is important to note in the context of fulfilling balanced nutrition. However, there are still many problems faced by Islamic boarding schools in managing their food. The purpose of this study was to determine the food management in Islamic boarding schools. The research method uses a mixed method method with a sequential exploratory strategy. In qualitative research, it examines food service with input variables, namely labor, costs, and infrastructure. Furthermore, the process variables are menu planning to food distribution and sanitation hygiene. Qualitative data collection was carried out by interviews and observation. Interviews with 2 workers, 1 female student administrator, head of Islamic boarding school, and treasurer. Meanwhile, quantitative research examines the level of student satisfaction with the quality of dishes in 50 respondents with a questionnaire instrument. Data analysis used descriptive data analysis and univariate data analysis for quantitative. The results showed that food management in Islamic boarding schools still had several obstacles, including the workforce did not have a sanitation hygiene course certificate, menu planning did not pay attention to the adequacy of nutritional standards, food storage and sanitation hygiene were not up to standard, did not have standard recipes and portions, students are satisfied as much 54% of the quality of the dishes served. The Islamic boarding school can evaluate the implementation of the food. In addition, Islamic boarding schools can provide nutrition education in an effort to increase knowledge.

Keywords : food management; satisfaction; islamic boarding schools

Abstrak

Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren penting untuk diperhatikan dalam rangka pemenuhan gizi seimbang. Namun, masih banyak permasalahan yang dihadapi pondok pesantren dalam penyelenggaraan makanannya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui penyelenggaraan makanan di pondok pesantren. Metode penelitian menggunakan metode *mixed method* dengan strategi eksploratif sekuensial. Pada penelitian kualitatif meneliti penyelenggaraan makanan dengan variabel input yaitu tenaga kerja, biaya, dan sarana prasarana. Selanjutnya, variabel proses yaitu perencanaan menu hingga distribusi makanan serta hygiene sanitasi. Pengambilan data kualitatif dilakukan dengan wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan pada 2 tenaga masak, 1 pengurus santriwati, kepala pondok pesantren, dan bendahara. Sedangkan, penelitian kuantitatif meneliti tingkat kepuasan santri terhadap mutu hidangan pada 50 responden dengan instrumen kuesioner. Analisis data menggunakan analisis data deskriptif dan analisis data univariat untuk kuantitatif. Hasil penelitian menunjukkan penyelenggaraan makanan di pondok pesantren masih memiliki beberapa kekurangan, antara lain tenaga kerja belum memiliki sertifikat kursus hygiene sanitasi, perencanaan menu belum memperhatikan kecukupan standar gizi, penyimpanan bahan makanan dan hygiene sanitasi yang belum sesuai standar, tidak memiliki standar resep dan porsi, santri puas sebanyak 54% terhadap mutu hidangan yang disajikan. Pihak pondok pesantren dapat melakukan evaluasi terhadap penyelenggaraan makanannya. Selain itu, pondok pesantren dapat mengadakan edukasi gizi dalam upaya meningkatkan pengetahuan.

Kata Kunci: penyelenggaraan makanan; kepuasan; pondok pesantren

1. Pendahuluan

Penyelenggaraan makanan menjadi suatu rangkaian kegiatan yang penting untuk diperhatikan karena terdiri dari perencanaan menu dan kebutuhan, pengadaan bahan makanan, menerima dan penyimpanan bahan makanan, produksi bahan makanan hingga pendistribusian makanan kepada konsumen yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal (NCERT, 2018). Penyelenggaraan makanan memegang peranan untuk memenuhi kebutuhan gizi individu dengan memperhatikan standar higiene sanitasi sehingga dapat mencapai kesehatan yang optimal (Widyastuti dkk., 2018). Kebiasaan makan seseorang juga dapat dipengaruhi oleh penyelenggaraan makanan pada suatu institusi. Makanan yang beragam dan terpenuhi kebutuhan gizinya akan membantu untuk meningkatkan daya tahan tubuh seseorang (Paramita, dkk., 2022).

Penyelenggaraan makanan dapat dilakukan secara non komersial dan komersial. Salah satu lembaga pendidikan yang menerapkan sistem penyelenggaraan makanan non komersial adalah pesantren. Sistem pendidikan di pondok pesantren menuntut anak didiknya untuk tinggal menetap di dalam pondok pesantren selama masa kegiatan belajar mengajar. Hal ini menyebabkan pondok pesantren memiliki komitmen dalam penyediaan makan bagi anak didiknya (Ningtyas dkk., 2017). Keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan di pondok pesantren dapat membantu memenuhi kebutuhan gizi para santri, sehingga proses belajar mengajar dapat berlangsung dengan lancar. Keberhasilan tersebut sangat ditentukan oleh manajemen penyelenggaraan makan mulai dari perencanaan, proses pengolahan hingga makanan siap dikonsumsi oleh santri. Manajemen penyelenggaraan makanan menjadi salah satu hal yang penting untuk dipenuhi karena dapat memberikan makanan yang berkualitas, bervariasi, dapat memenuhi kepuasan konsumen, dan memenuhi kecukupan gizi (Mahmud, 2019).

Berdasarkan beberapa penelitian sebelumnya, diketahui bahwa penyelenggaraan makanan di pesantren belum memenuhi standar. Menurut Mahardini (2021), dalam penelitiannya menunjukkan bahwa penyelenggaraan makan di pondok pesantren belum sesuai dengan standar yang ditentukan mulai dari aspek perencanaan menu, penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan, dan penyajian makanan. Selain itu, higiene sanitasi belum sesuai dengan Permenkes nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi jasaboga. Dalam penelitian Oklita (2016), penyelenggaraan makan di pondok pesantren belum sesuai standar, makanan yang disajikan belum memenuhi anjuran pedoman gizi seimbang, dan menu yang disajikan belum bervariasi. Selain permasalahan di atas, beberapa penelitian sebelumnya menyatakan bahwa ada keterkaitan antara konsumsi pangan santri dengan kecukupan gizi. Sebanyak 18 dari 34 santri dengan status gizi kurang mempunyai pola konsumsi yang kurang dari ketetapan kebutuhan energi dan kecukupan gizi santri masih tergolong defisit (Khusniyati dkk., 2016; Yuliana & Afifah, 2013).

Pondok pesantren putri di kota Malang adalah salah satu pondok pesantren yang menaungi sebanyak 95 mahasiswa putri di kota Malang yang memfasilitasi penyelenggaraan makanan bagi santrinya. Sistem makanan di pondok pesantren dilakukan sebanyak 2 kali yaitu pagi dan sore. Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren tersebut sudah berlangsung dengan baik, namun memiliki beberapa kendala seperti perencanaan menu belum memperhatikan kecukupan standar gizi, penyimpanan bahan makanan belum sesuai standar,

tidak memiliki standar resep dan porsi, dan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan yang belum memenuhi standar.

Sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren sangat penting untuk diperhatikan karena dapat memenuhi kecukupan gizi santri untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui penyelenggaraan makanan di pondok pesantren mulai dari aspek input dan proses dalam penyelenggaraan hingga output berupa kepuasan santri terhadap mutu hidangan. Selain itu, dengan adanya gambaran penyelenggaraan makanan diharapkan institusi terkait dapat mengetahui gambaran penyelenggaraan makanan di pesantren dan mengevaluasi sistem penyelenggaraan makanan yang sudah ada serta dapat meningkatkan kualitas dan pelayanan pondok pesantren. Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Terhadap Mutu Hidangan Pondok Pesantren Putri di Kota Malang”.

2. Metode

Penelitian ini dilakukan menggunakan metode *mixed method* dengan strategi eksploratif sekuensial yaitu meneliti dan menganalisis data kualitatif terlebih dahulu lalu dilanjutkan dengan data kuantitatif. Pada penelitian ini lebih menekankan pada metode kualitatif. Data kuantitatif digunakan untuk memperkuat data kualitatif. Penelitian menggunakan pendekatan deskriptif observasional. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2022 bertempat di salah satu pondok pesantren putri di Kota Malang. Subjek untuk penelitian kualitatif yaitu tenaga masak sebanyak dua orang, satu orang santriwati pengurus organisasi di pondok pesantren, bendahara. Subjek triangulasi dalam penelitian ini yaitu kepala pondok pesantren. Instrumen penelitian yang digunakan dalam penelitian kualitatif yaitu angket wawancara, observasi untuk melihat proses penyelenggaraan makan serta higiene dan sanitasi, dan didukung dengan *form* observasi berupa rekaman hasil wawancara dan foto. Validasi dilakukan pada metode triangulasi subjek, metode, dan teori. Analisis data kualitatif dilakukan dengan membuat transkrip hasil wawancara mendalam serta observasi terhadap subyek penelitian. Data dan hasil wawancara diinterpretasi dan dianalisis lalu disajikan dalam bentuk tabel dan deskripsi naratif disertai dengan kutipan langsung.

Sedangkan untuk penelitian kuantitatif meneliti tingkat kepuasan santri terhadap mutu hidangan yang disajikan. Sampel yang digunakan sebanyak 50 santriwati dipilih melalui teknik *simple random sampling* dengan kriteria inklusi yaitu santri putri yang tinggal di pondok pesantren dengan jangka waktu minimal satu tahun, berusia 18-22 tahun, bersedia menjadi responden, mengisi *informed consent* dan mengisi kuesioner. Kriteria eksklusi yaitu santri yang tidak berada di pondok saat penelitian berlangsung, santri yang sedang sakit. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu kuesioner kepuasan yang diambil dari penelitian sebelumnya yang telah divalidasi dan reliabilitas dimana diantara 35 item yang diuji validitas dan dinyatakan valid serta uji reliabilitas 0.928 yang artinya kuesioner telah reliabel Analisis data kuantitatif menggunakan analisis univariat untuk mengetahui gambaran kepuasan santriwati terhadap hidangan di pondok pesantren putri. Analisis menggunakan aplikasi SPSS dan *Microsoft excel* dan ditampilkan dalam bentuk tabel serta narasi. Penelitian ini telah lolos kaji etik dan mendapat persetujuan dari Komisi Etik Stofitportal Universitas Airlangga Fakultas Kedokteran Gigi dengan nomor surat 052/HRECC.FODM/I/2023.

Tabel 1 Klasifikasi Variabel Penelitian

Metode	Klasifikasi Variabel
Kualitatif	Input : Tenaga kerja, biaya, sarana prasarana Proses : Perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan, produksi makanan, dan distribusi penyajian makanan Higiene Sanitasi
Kuantitatif	Tingkat kepuasan santri terhadap mutu hidangan yang disajikan. Berdasarkan penelitian (Kustiyoasih et al., 2017) kategorisasi kepuasan mutu hidangan yaitu 1) Puas, jika total skor > 62,5. 2) Tidak Puas, jika total skor < 62,5

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Karakteristik Informan

Karakteristik informan adalah subjek penelitian kualitatif yang berhubungan dan bekerja dalam sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren. Informan terdiri dari 2 tenaga masak selaku bagian teknik dalam penyelenggaraan makanan, pengurus dari santriwati 1 informan bagian makan, dan bendahara untuk bagian pembiayaan. Informan triangulasi dalam penelitian ini yaitu kepala pondok pesantren yang menyusun dan memantau penyelenggaraan makanan di pondok pesantren.

Tabel 2 Karakteristik Informan

Karakteristik Informan				
No	Informan	Usia	Pendidikan Terakhir	Jabatan
1	IB1	48	SD	Tenaga Masak
2	IB 2	50	SD	Tenaga Masak
3	S	22	SMA	Santriwati
4	B	23	SMA	Bendahara
5	KP	57	S3	Kepala Pondok Pesantren

3.2 Karakteristik Responden

Karakteristik responden adalah responden yang digunakan untuk penelitian kuantitatif. Responden dalam penelitian ini terdiri dari 50 responden santri pondok pesantren rentang usia 18-22 tahun. Responden didominasi oleh umur 21 tahun dengan 19 responden (38%) dan paling sedikit usia 18 tahun dengan 2 responden (4%).

Tabel 3 Karakteristik Responden Tingkat Kepuasan Mutu Hidangan
Karakteristik Responden Tingkat Kepuasan Mutu Hidangan

Karakteristik	Frekuensi	Persentase
Usia		
18	2	4%
19	10	20%
20	9	18%
21	19	38%
22	10	20%
Total	50	100%

3.3 Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Putri di Kota Malang

Penyelenggaraan makanan di salah satu pondok pesantren putri di kota Malang dikelola sendiri oleh pihak pesantren tanpa adanya campur tangan pihak luar pesantren. Pengelolaan seperti ini disebut pengelolaan secara swakelola (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Selaras dengan penelitian Taqhi (2014) yang menyatakan bahwa sistem penyelenggaraan makan di pondok pesantren Hubulo Gorontalo dikelola sendiri oleh pihak pesantren dengan diketuai oleh kepala dapur. Keuntungan dari penyelenggaraan makanan secara swakelola yaitu proses penyelenggaraan makanan dapat diawasi secara langsung setiap langkahnya dan tenaga kerja juga banyak berperan dalam penyelenggaraan makanan suatu instansi (Widyastuti dkk., 2018).

3.3.1 Input Penyelenggaraan Makanan

3.3.1.1 Tenaga Kerja

Jenis tenaga kerja dalam penyelenggaraan makanan ada 3 kelompok yaitu tenaga pengelola yang bertugas untuk perencanaan, pengawasan, dan pengendalian. Kedua, tenaga pelaksana yang bertugas melaksanakan produksi makanan. Ketiga, tenaga pembantu pelaksana yang tidak punya tugas khusus, hanya membantu tenaga pelaksana (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren terdiri dari ibu kepala pondok sebagai tenaga pengelola dan 3 tenaga kerja, terdiri dari 2 orang yang bertugas untuk masak dan 1 orang bertugas untuk bersih-bersih. Namun, dalam implementasi sehari-hari, ketiga tenaga kerja di pondok pesantren tidak punya pembagian tugas secara terstruktur dalam proses kegiatan penyelenggaraan makanan, ketiga tenaga kerja melakukan pekerjaan dengan bekerja sama. Dalam buku Manajemen Pelayanan Makanan, pembagian tugas yang jelas dapat menggambarkan garis instruksi dengan jelas dari atas ke bawah, begitu juga sebaliknya. Selain itu, tenaga kerja juga akan fokus bekerja pada bidangnya (Widyastuti dkk., 2018). Tidak adanya pembagian tugas menyebabkan para tenaga kerja tidak terfokus pada satu pekerjaan dan garis instruksi antar tenaga kerja juga jadi tumpang tindih. Selaras dengan penelitian Ningtyas dkk (2017) yang menyatakan bahwa pondok pesantren memanfaatkan masyarakat sekitar, ustadzah dan santri yang tidak memiliki latar belakang gizi serta tidak mempunyai pembagian tugas yang tetap pada pengolahan makanan.

“yang bagian masak ibu dapur, yang sistem biasanya dari ndalem” (S)

“tenaga disini hanya masak dan bersih-bersih, untuk yang mengurus seperti menu di ndalem” (IB 1)

“ibu ibu dapur itu bagian pengerjaannya mba, kalo saya bagian yang di dalemnya kaya belanja, ngurus menu” (KP)

“3 orang, 2 masak satu bersih-bersih, yang satu belum datang” (IB 2)

“kerjanya ya bareng-bareng, ndak ada tugas sendiri-sendiri, saya juga biasanya bersih-bersih. Bebas mbak” (IB 1)

“shift shift an tapi saya disini sampe sore, anak saya dateng siang ga mesti sih mba jam berapa. Disini gaada tugas yang bersih-bersih aja atau gimana, ya yang bisa dilakuin” (IB 2)

“disini ada 3 orang, tapi pada akhirnya nge blend gitu aja mba, kalo waktunya masak ya masak, kalo kotor ya bersih-bersih gaada tugas khusus semua jadi satu” (KP)

“kan yang satu tinggal disini, terus yang dua lagi itu pulang tapi semua gaada libur kayanya” (S)

“ya kan saya mondok disini, nginep disini” (IB 1)

“ngga ada libur mba, masuk terus tapi yang satu itu datengnya siang” (KP)

Perekrutan tenaga kerja tidak memiliki persyaratan khusus hanya mempertimbangkan tenaga kerja bisa memasak dan menyepakati gaji yang akan diberikan dan belum memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi. Hal ini belum sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi “Setiap tenaga penjamah makanan yang bekerja pada jasaboga harus memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan” (Kemenkes RI, 2011). Menurut penelitian Rahman & Bakri (2019) hampir sebagian besar penyelenggaraan makanan di pesantren, asrama tidak memiliki kualifikasi tenaga kerja dan belum memiliki peraturan khusus seperti rumah sakit. Kualifikasi tenaga kerja dibutuhkan untuk menjamin mutu, kecepatan produksi, dan higiene sanitasi (Widyastuti dkk., 2018). Tidak adanya kualifikasi khusus menyebabkan sulitnya pengawasan dan evaluasi terhadap kinerja tenaga kerja pada penyelenggaraan makan.

“saya baru 4 bulan, saya di ini dari sana diambil gitu sama pondok” (IB 1)

“saya disini udah dari sebelum ibu ada pondok mba” (IB 2)

“kan kita nyari ya mba, yang satunya itu udah lama ikut saya dari anak-anak kecil, yang satunya awalnya nyuci beres-beres terus ikut bantu masak, terus satunya lagi baru itu masak. Bukan ngambil tenaga profesional” (KP)

3.3.1.2 Biaya

Sumber dana penyelenggaraan makanan di pondok pesantren berasal dari pembayaran SPP santri. Santri membayar SPP sebesar Rp195.000,- yang memilih sekali makan dan Rp350.000,- untuk dua kali makan. Jumlah biaya makan per santri setiap harinya sekitar Rp5000.- – Rp6000,-. Belum adanya transparansi manajemen dari atasan ke bawahan dalam hal pembiayaan di pondok pesantren, terbukti dari hanya kepala pondok pesantren dan bendahara yang mengetahui secara lengkap mengenai pengelolaan sumber dana.

“bayarnya itu... sek sek 350 itu kalo dua kali, bayar di bendahara. sekali makan..... Hehe kurang tau mba mungkin nanti bisa ke bendahara aja nanya” (S)

“350 ribu kalo gasalah mba” (IB 2)

“ya bagi aja mba 350 ribu untuk 2 kali makan sebanyak 30 hari, sebenarnya fluktuatif mba tiap harinya ga nentu, misal ada makannya yang harganya agak naik dibanding hari lainnya, menu yang murah nutupin yang agak mahal, tergantung menunya juga ya paling sekitar 5000 – 6000 lah” (KP)

“kalo pembayaran itu sudah ditentukan oleh pengasuh ya, untuk spp ada dua macem, yang pertama buat syahriah untuk ngaji, fasilitas. Yang kedua untuk makan, sekali makan itu Rp6000 udah lengkap. Dalam sebulan kalo makan untuk sekali makan 195 ribu kalo 2 kali itu per bulannya 350 ribu” (B)

Dengan biaya yang sudah dianggarkan, menu yang disusun oleh pondok pesantren hanya terbatas sayur, olahan tempe tahu dan hewani pada hari senin dan kamis. Untuk mencegah terjadinya kekurangan biaya, pondok pesantren melakukan strategi menyesuaikan fluktuatif harga per harinya, menu dengan harga yang lebih rendah menutupi menu dengan harga lebih tinggi. Namun, terbatasnya biaya membuat kualitas makanan kurang diperhatikan seperti pada tingkat kepuasan dari santri yang menyatakan bahwa rasa makanan dan variasi makanan yang masih kurang. Selain itu, menu makanan yang disusun pun terlihat monoton. Pembiayaan dana yang terbatas di institusi menimbulkan berbagai macam masalah seperti tidak memperhatikan kualitas makanan sehingga cita rasa kurang diperhatikan (Ilmi dkk., 2015). Pada penelitian Ningtyas dkk (2017) pesantren mengeluarkan biaya makan setiap harinya terlalu kecil sehingga sering melakukan swadaya untuk menutupi kekurangan dana atau mendapatkan donatur.

3.3.1.3 Sarana Prasarana

Sarana dan fasilitas yang disediakan oleh pondok pesantren berguna untuk menunjang proses penyelenggaraan makanan (Kurniawati Sugirman, 2013). Fasilitas penyelenggaraan makanan terdiri atas dua kelompok yaitu fasilitas penyelenggaraan makanan dan fasilitas sanitasi (Al-faida dkk., 2022). Idealnya, menurut buku Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, ruang yang dibutuhkan dalam suatu penyelenggaraan makanan terdiri dari ruang penerimaan bahan makanan, ruang penyimpanan bahan makanan, ruang produksi, ruang penyajian, toilet, dan tempat pembuangan sampah (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Sementara, pada implementasinya di pondok pesantren, ruang penerimaan bahan makanan dijadikan satu dengan tempat penyimpanan bahan makanan dikarenakan ruang penyimpanan bahan makanan berada di ruang terbuka tanpa pintu yang langsung berhubungan dengan area luar, memudahkan *supplier* untuk mengantar bahan makanan. Namun, pondok pesantren belum mempunyai tempat penyimpanan bahan makanan yang lebih luas. Hal ini menyebabkan bahan makanan basah menumpuk di satu kulkas. Selain itu, penyajian makanan dilakukan di dapur tempat produksi makanan, dan kurang memanfaatkan tempat makan santri sebagai tempat berkumpul untuk makan karena santri lebih memilih membawa makanan ke kamar masing-masing. Untuk peralatan makan, santri membawa sendiri dan ditaruh di kamar masing-masing.

“Alat makan bawa sendiri-sendiri mbak” (IB 1)

“alat makan..... bawa sendiri kalo alat makan” (S)

“untuk alat makan bawa sendiri mba anak-anak di kamar mereka masing-masing” (KP)

“ada ruang makan itu di samping dapur” (IB 1)

“ruang makan ada di samping dapur tapi udah jarang dipake, anak-anak bawa makan ke kamar semua” (S)

“ya sarana seperti biasalah ya mba, dapur, tempat nyimpen bahan makanan itu di belakang sama kulkas, tempat cuci piring, ruang makan ada mba di samping dapur, karena kan makannya terserah anak-anak nah ada yang makan disitu, ada yang dibawa ke kamar” (KP)

Sistem penyimpanan peralatan disimpan di rak di dapur, namun karena penuh, sebagian diletakkan di meja. Santri di pondok pesantren bertanggung jawab atas kebersihan alat makannya dan melakukan piket santri untuk membersihkan dapur pada malam hari. Pondok pesantren tidak memiliki pencatatan terhadap peralatan yang tersedia di pondok pesantren. Hal ini membuat kurang terorganisirnya peralatan yang dimiliki oleh pondok pesantren karena tidak ada pencatatan. Sementara, menurut Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018), menyatakan bahwa pencatatan terhadap jumlah dan macam peralatan mempermudah untuk perencanaan hidangan yang akan diproduksi serta memperkecil biaya overhead yang akan ditanggung oleh institusi karena dapat terlihat dari pencatatan.

“setau saya gaada list mba” (IB 2)

“peralatan biasanya taruhnya di rak di dapur sama di meja itu mba, list dari ndalem” (IB 1)

“peralatan biasanya di dapur mba. Untuk listnya gaada. Biasanya kalo rusak itu mba nya lapor ke saya” (KP)

“nyuci sendiri sama ada piket santri buat bersihin dapur kalo malem” (S)

“kalo alat makan sendiri, kalo dapur piket santri pas malem” (IB 2)

3.3.2 Proses Penyelenggaraan Makanan

3.3.2.1 Perencanaan Menu

Terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menyusun menu yaitu memenuhi kecukupan harian, keragaman makanan, berdasarkan selera dan ekonomi, dan pengontrolan biaya bahan makanan (Ayupradinda dkk., 2022). Perencanaan menu di pondok pesantren disusun langsung oleh ibu kepala dengan siklus selama 30 hari secara tertulis. Siklus menu memudahkan penyelenggara makanan untuk menentukan menu yang diproduksi setiap harinya. Siklus menu bermacam-macam mulai dari 5 hari, 7 hari, 10 hari, dan 30 hari. Semakin lama jangka siklus menu, semakin baik karena menghindari adanya pengulangan menu (Wiadnyani, 2018).

Tabel 4 Menu Santri Pondok Pesantren Tahun 2023

Minggu / Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
I	Sayur Bayam	Lalapan jamur	Sayur bening	Tahu telur	Sop Perkedel kentang	Pedes tahu	Pecel sayur
	Tumis Tahu	Tempe goreng	Bakwan jagung	Kerupuk	Tempe goreng	Tempe Ikan asin/ Kerupuk	Tempe mendoan
	Tempe Mendoan		Tempe penyet				Dadar jagung
	Sayur Asem	Lodeh kacang-terong	Orak arik buncis	Soto ayam	Balado terong	Tumis kangkung	Ca sayur
	Bali tahu	Pindang	Tempe goreng	Kerupuk	Tempe crispy	Dadar telur	Sambel goreng tahu
			Perkedel		Tahu susu		Tempe goreng
II	Semur tahu-kol	Sayur asem	Sop	Lodeh tahu-kentang	Urap-urap	Cah toge	Sayur kacang manisa
	Dadar telur	Oseng pindang-tempe	Bali tahu-tempe	Tempe mendoan	Mendol Tahu susu	Orek tempe kacang panjang	Sambel goreng tempe
				Kerupuk		Perkedel tahu	
III	Lodeh tewel	Sambel goreng kentang	Oseng santan tempe-tauge	Lalapan telur ceplok	Sayur bayam	Sayur sop	Tumis kacang panjang
	Ikan Goreng	-tahu Bihun goreng	Tongkol	Tempe goreng	Sambel goreng Tempe goreng	Perkedel kentang Tempe goreng	Taoge Dadar telur
	Sayur bening	Orak arik buncis	Tumis kangkung	Lodeh kacang terong	Ca sayur Tahu susu	Balado terong	Pecel Bakwan jagung
	Bakwan jagung	Sambel goreng tempe	Tempe goreng	Sambel goreng tempe	Tempe goreng	Tempe goreng Perkedel tahu	Tempe goreng
	Tempe penyet	Tahu goreng	Tahu bulat	Tahu susu			
	Mangut pedas tahu-tongkol	Lalapan jamur	Sayur asem	Soto ayam kerupuk	Sop Perkedel kentang	Tumis tahu taoge	Pedes tahu pong tempe

Minggu / Hari	Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Sabtu	Minggu
	Tempe mendoan	Tempe goreng	Oseng pindang tempe		Tempe goreng	Dadar telur	kerupuk
	Rawon manis	Urap Mendol	Oseng kacang panjang	Tumis tahu taoge	Oseng buncis	Sayur asem	Kare tahu
	Perkedel kentang	Tahu susu	taoge	Dadar telur	Sambel goreng	Tempe mendoan	tempe Bakwan sayur
	Tempe Sambel		Tempe crispy Perkedel tahu		Tempe goreng	Bakwan jagung	
IV	Lalapan lele	Sayur bening	Sambal goreng kentang tahu	Oseng santan tempe taoge	Sop	Lodeh manis	Lalapan tahu kuning
		Bakwan jagung	Bihun goreng kerupuk	Bali telur	Perkedel kentang	Pindang goreng	Terong goreng
		Tempe penyet			Tempe goreng		

Menu disusun dengan kombinasi karbohidrat dari nasi, protein dari olahan tempe atau tahu, dan sayur setiap harinya. Sedangkan protein hewani diberikan pada hari senin dan kamis. Hal ini belum sesuai dengan (RI, 2014) yang menyatakan dalam sekali makan terdapat makanan pokok karbohidrat, lauk pauk yang terdiri dari protein hewani dan nabati, sayur, buah, dan air. Pondok pesantren tidak menyediakan buah-buahan dan makanan pengganti jika santriwati sakit. Menu yang direncanakan cukup bervariasi pada satu minggu, namun untuk minggu selanjutnya hanya dilakukan perputaran dengan jenis dan bahan makanan yang sama. Hal ini akan menyebabkan santri bosan dengan olahan makanan yang disediakan. Didukung oleh data kepuasan santri yang menunjukkan santri tidak puas dengan variasi makanan yang disediakan. Pondok pesantren belum memperhatikan gizi yang terkandung pada menu setiap harinya dan belum menghitung kebutuhan gizi santri, hal ini disebabkan oleh kurangnya pengetahuan pihak pondok pesantren mengenai pedoman kebutuhan gizi seimbang. Didukung dengan penelitian Oklita (2016) proses perencanaan menu di pondok pesantren belum memperhatikan kebutuhan gizi karena pengetahuan penyelenggara makanan terhadap pedoman gizi seimbang masih kurang. Pengetahuan seseorang menjadi salah satu hal penting untuk menerapkan hidup sehat terutama pemenuhan gizi seimbang. Sejalan dengan penelitian Katmawanti dkk (2020) menyatakan bahwa semakin tinggi pengetahuan seseorang, pemahaman mengenai hidup sehat lebih baik.

“iya beda beda” (IB 1)

“beda beda tiap minggunya” (IB 2)

"beda beda sebulan" (S)

"kalo itu ibu yang merencanakan, saya masak aja" (IB 2)

"biasanya yang merencakan menu dari ibu, dari ndalem dikasih tau per hari" (IB 1)

"saya mba yang nyusun itu biasanya ya makanan biasalah ya tempe tahu sayur nasi, menunya beda-beda sih mba sebulan tapi ya tetep seputar olahan tempe tahu" (KP)

"menu sayur itu hampir tiap hari ada mba kecuali kalo menunya kaya soto gitu, buah gaada" (IB 1)

"kalo sayur ada hampir tiap hari, kalo buah gaada mba disini" (IB 2)

"kalo sayur yang vegetarian kayak kangkung gitu tiap hari, santan juga tiap hari sih, ya tiap hari mba. Buah ga ada" (S)

"disini gaada buah, tapi untuk sayur kita usahakan tiap hari ada menu sayur" (KP)

"biasanya ya makan makanan yang disediakan mba, kalo sakit atau gasuka bisa titip temennya beli di luar" (IB 1)

Pondok pesantren tidak menyediakan master menu yang dibuat oleh kepala pondok pesantren. Tidak adanya master menu dapat menyebabkan persebaran menu kurang tertata. Sebagaimana manfaat dari master menu untuk menghindari pengulangan menu secara terus-terusan (Miftahudin, 2021). Kepala pondok pesantren memberitahu tenaga kerja menu hari tersebut pada pagi hari. Dalam bagian perencanaan makanan, terlihat belum efektif pelaksanaannya karena menu hanya diketahui oleh kepala pondok pesantren dan tenaga masak diberitahu setiap pagi. Pertimbangan dilakukan saat menyusun menu makanan yaitu harga yang terjangkau dan memvariasikan sayur dan tahu tempe sesuai dengan pemasukan. Namun, belum ada perhitungan secara khusus dan pasti terhadap banyaknya makanan yang diproduksi terutama untuk nasi dan sayur.

"saya biasanya dikasih tau menunya itu dari ibu nyai pagi" (IB 2)

"dari ndalem dikasih tau per hari" (IB 1)

"adanya list menu makanan sebulan itu sih mba, nanti kalo mau liat saya kasih" (KP)

"tergantung santrinya berapa mba kalo seratus ya seratus tempe gitu" (S)

"biasanya ibu dapur nanya ke pengurus berapa" (IB 1)

"kalo lauk itu ya tergantung santrinya berapa mba disini" (IB 2)

"yang jelas kan perkiraannya 1 kilo buat 10 orang tapi realisasinya ga sampe segitu sih, mungkin ya bisa buat sampe 12 orang. Kalo lauk ya ngikutin jumlah santri disini" (KP)

"eee.. tempe tahu sayur. Dari pengurus yang bikin mba" (IB 1)

"olahan tempe tahu sayur" (IB 2)

“yang pertama pasti yang terjangkau harganya terus sayur mayur, tempe tahu, divariasikan sesuai dengan budget dan didistribusikan dibagi setiap bulannya”
(KP)

3.3.2.2 Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan basah seperti sayur, tahu tempe, ikan di pondok pesantren dilakukan dengan memesan dari langganan pondok pesantren dilakukan langsung oleh kepala pondok pesantren. Keuntungan dari pembelian dengan cara ini, pondok pesantren tidak perlu repot untuk membeli bahan makanan langsung ke pasar dan menyerahkan pada langganan dengan harga disesuaikan ketika transaksi berlangsung (Widyastuti dkk., 2018). Pemesanan bahan basah dilakukan pada malam hari. Untuk lauk, jumlah yang dipesan disesuaikan dengan jumlah santri yang ada, sedangkan untuk sayur belum ada jumlah khusus dan berasal dari perkiraan dan kebiasaan. Pemesanan bahan kering dilakukan saat persediaan hampir habis. Pondok pesantren tidak menyediakan air minum namun memfasilitasi santri yang ingin memesan air minum galon. Kualitas bahan makanan yang dibeli tergantung dari survey harga pasaran. Survey dilakukan agar pondok pesantren mendapatkan harga yang lebih murah dengan spesifikasi yang diinginkan. Selaras dengan penelitian Purwaningtiyas (2013) survey pasar dilakukan untuk mendapatkan spesifikasi bahan makanan sesuai yang diinginkan. Spesifikasi yang diberikan dari pondok biasanya untuk lauk seperti ikan dan ayam. Sesuai dengan ketentuan pemesanan bahan makanan dalam buku Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi menyatakan bahwa pemesanan harus sesuai jumlah, macam, spesifikasi bahan makanan, mempertimbangkan harga dan kualitas, pemesanan dengan frekuensi yang ditetapkan, dan melakukan pencatatan secara rinci (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018).

“ada yang nganter langganan biasanya sehari sebelumnya mba, minyak ibu sendiri biasanya kardusan” **(IB 1)**

“biasanya ibu mesen lewat langganan malem hari” **(IB 2)**

“malem kayanya ndalem beli di langganan, karena tiap pagi dateng” **(S)**

“biasanya saya pesen di langganan, pesennya abis isya gitu pagi dikirim. Saya pesen ayam itu 1 kilo bisa lah buat 10-12 orang. Lele itu saya maunya yang isi 9 biar ga terlalu besar tapi juga ga terlalu kecil” **(KP)**

“bawa sendiri-sendiri kayak galon air botolan gitu. Disini ditawarkan kalo mau beli air galon gitu bisa” **(S)**

“nyediain galon dari luar, mba mba santri yang mau pesen, pesen sendiri” **(IB 1)**

“dari kami ga menyediakan, tapi disini disediakan tempat buat mesen air sesuai kamar masing-masing mba. Bayarnya sesuai kamar” **(IB 2)**

“dari kami ga menyediakan, tapi disini disediakan tempat buat mesen air sesuai kamar masing-masing mba. Bayarnya sesuai kamar” **(KP)**

“bahan baku itu kan ga murah, dan selalu naik terus, jadi harus diturunkan kualitasnya misal kek beras dulu pake Mentari dulu sekitar 250 sekarang udh naik,

jadi kita harus pandai-pandai mencari sela yang murah gitu mba. Kek minyak juga kan itu masih bisa cari yang murah” (KP)

3.3.2.3 Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Sistem penerimaan bahan makanan di pondok pesantren diterima oleh salah satu tenaga kerja masak dengan mengecek secara singkat dikarenakan sudah biasa memesan di langganan tersebut. Hal ini belum sesuai karena bagian yang menerima bahan makanan harus memeriksa kembali daftar pesanan sesuai dengan spesifikasi yang diberikan dan membuat laporan penerimaan barang (Widyastuti dkk., 2018).

Sistem penyimpanan dibagi menjadi dua bahan makanan basah dan kering. Penyimpanan bahan makanan basah disimpan di kulkas bawah untuk makanan seperti sayur, tahu, tempe dan freezer untuk ikan dan ayam, kulkas dalam keadaan selalu menyala. Namun, penuhnya bahan makanan dan belum dibersihkan membuat kulkas mengeluarkan bau apek saat dibuka. Tempat penyimpanan bahan makanan kering di pondok pesantren berhubungan dengan bagian luar dan hanya ditaruh tanpa rak dan alas, sehingga terlihat kurang tertata. Sementara, menurut Kemenkes RI (2011) penyimpanan bahan makanan kering berada di ruangan bersih, kering, lantai dan dinding tidak lembab dan rak berjarak minimal 15 cm dari dinding dan lantai serta 60 cm dari langit-langit.

Pondok pesantren tidak memiliki daftar bahan makanan yang tersedia. Belum sesuai dengan buku Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi sistem pencatatan secara manual atau komputerisasi pada penyimpanan bahan makanan diperlukan agar barang yang tersedia selalu terkontrol dengan teratur (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Tidak adanya daftar bahan makanan membuat tenaga kerja kesulitan untuk melihat persediaan bahan makanan yang tersisa terutama bahan makanan kering. Walaupun begitu, karena pembelian bahan makanan saat persediaan bahan makanan hampir habis, pengambilan bahan makanan masih menggunakan sistem *First In First Out*. Penelitian ini selaras dengan penelitian Kurniawati Sugirman (2013) penyimpanan di pondok pesantren tidak dilengkapi dengan kartu daftar bahan makanan, namun sudah menerapkan metode FIFO.

*“gaada cek khusus gitu mba, Biasanya nyampe langsung di tempat penyimpanan”
(IB 1)*

“ganti-gantian antara saya ato bu Muslimah” (IB 2)

“Yang ngecek antara ibu dapur biasanya kalo pagi kan ada 2 orang” (S)

“kalo pagi disini kan ada 2 orang ya antara 2 orang itu, tapi ya ini langganan biasa juga mba, kita percaya jadi gaada cek cek an yang gimana-gimana” (KP)

“ya yang ada dihabiskan dulu” (IB 1)

“kalo simpen bahan kering itu kita juga ga banyak-banyak mba, ya yang disimpen dihabiskan dulu baru beli” (KP)

“gaada mba listnya, biasanya kalo mau abis bilang ke ibu nyai” (IB 2)

“gaada mba, ya fleksibel aja kalo mau abis beli, belinya juga fleksibel kalo kebanyakan juga kita gaada tempat” (KP)

3.3.2.4 Produksi Makanan

Produksi makanan di pondok pesantren dimulai dari persiapan di hari yang sama sebanyak 2 kali, pagi dan sore. Pondok pesantren tidak memiliki patokan standar resep dan standar porsi yang dipakai, hanya mengandalkan dari kemampuan memasak tenaga kerja. Sedangkan menurut standar yang ditetapkan dalam buku Sistem Penyelenggara Makanan Institusi terdapat standar porsi yang dibuat yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan serta standar resep untuk menciptakan cita rasa yang sama (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Apabila tidak memiliki standar resep dan standar porsi beresiko menyebabkan kurangnya bumbu masakan, bahan masakan terlalu matang atau mentah. Sejalan dengan penelitian Mahmud (2019) sistem pengolahan tidak memiliki standar resep atau porsi yang dipakai serta tidak memiliki standar waktu dan teknik pengolahan setiap jenis makanan yang beresiko bahan makanan terlalu matang atau mentah. Proses pengolahan bahan makanan dilakukan dengan berbagai cara yaitu goreng, tumis, rebus. Produksi makanan di pondok pesantren belum memakai celemek, tanpa sarung tangan, dan penutup kepala berupa jilbab. Sedangkan, pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi, tenaga yang berhubungan dengan makanan menggunakan celemek, sarung tangan, dan alat pelindung lainnya agar menghindari makanan dari kontaminasi (Kemenkes RI, 2011).

“2 kali pagi sama sore produksinya, ngga ada resep mba” (IB 1)

“ngga ada resep” (IB 2)

“gaada sih mba kalo resep-resep gitu, mba mbanya disini juga kan ibu-ibu bisa masak, kalo ada menu baru biasanya liat di youtube” (KP)

“persiapannya biasanya pagi pas mau masak itu, bahan yang kemarin dateng dimasak hari ini” (IB 1)

Makanan yang tersisa akan tetap disajikan hingga malam hari dan apabila tidak ada yang makan akan diberikan ke ayam atau dibuang. Hal ini disebabkan karena menu kurang disukai oleh santri. Sejalan dengan penelitian Velawati dkk (2021) menyatakan bahwa adanya hubungan mengenai rasa puas terhadap makanan yang disajikan dengan sisa makanan.

“kalo gaabis sering biasanya menu yang kurang disukai anak-anak, dikasih ke ayam, dibuang” (IB 2)

“sering, itu dibuang kalo sayur gitu, kalo nasi dikasih ayam” (S)

“Kalo basi biasanya kita kasih ke ayam, kalo masih bisa ya ditaruh aja. Saya biasanya minta yang masak buat mantau, kalo banyak yang sisa besoknya minta dikurangin, tapi bisa dilihat juga kalo makanannya banyak yang disukai itu sampe kehabisan” (KP)

3.3.2.5 Distribusi dan Penyajian Makanan

Makanan yang telah diproduksi disajikan di dapur dengan sistem *buffet* atau prasmanan. Sistem ini membuat pondok pesantren juga tidak bisa selalu menyediakan makanan yang hangat saat dikonsumsi. Untuk sayur, nasi, dan lauk yang tidak digoreng tidak disajikan dalam wadah khusus dan hanya ditaruh di wajan atau panci bekas memasak tanpa ditutup. Hal ini, beresiko makanan lebih besar terkena kontaminasi karena tidak ditutup. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi, makanan disajikan di wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang (Kemenkes RI, 2011). Waktu penyajian makanan biasanya dimulai dari jam 9 pagi untuk

makan pagi dan jam 5 sore untuk makan sore. Namun, pondok pesantren tidak menerapkan jam makan untuk santrinya. Tidak ada jam makan membuat sulit untuk mengontrol jam makan santri yang dapat menyebabkan melewatkan jam makan atau lebih memilih untuk makan camilan. Hal tersebut dapat menyebabkan asupan makan yang tidak sesuai dan berakibat pada status gizi santri (Katmawanti dkk., 2019)

“makanan biasanya di dapur mba” (IB 1)

“di dapur aja ditaruh” (S)

“makanan di dapur nanti anak-anak ngambil disitu” (S)

“biasanya makanan jadi jam 9-10 gitu mba, kalo sore jam 5 udah jadi” (IB 2)

“gaada, ya pagi sore itu mba udah jadi makanannya tinggal diambil” (IB 1)

“ngga ada mba, anak-anak juga ada yang kuliah kalo pagi, kalo sore biasanya jam 5 sih tapi ada juga yang malem” (KP)

3.3.3 Higiene dan Sanitasi

3.3.3.1 Higiene Penjamah Makanan

Pelaksanaan penyelenggaraan makanan di pondok pesantren masih belum menerapkan higiene penjamah makanan dengan baik, antara lain tenaga kerja belum menerapkan secara utuh prinsip higiene sanitasi seperti tidak menggunakan alat pelindung seperti celemek, sarung tangan, banyak berbicara. Alat pelindung menjadi salah satu barang penting untuk digunakan saat menjamah makanan agar terhindar dari kontaminasi seperti celemek, sarung tangan (Chaerul dkk., 2021). Berbicara tanpa menggunakan penutup mulut saat menjamah makanan menyebabkan probabilitas terkontaminasinya makanan dari ludah lebih besar. Selain itu, baju yang digunakan oleh informan 1 gelap dan bercorak. Pakaian tersebut tidak disarankan karena akan kesulitan untuk melihat kotoran pada pakaian. Kuku tangan informan 1 panjang namun bersih. Kedua informan menggunakan jilbab sebagai penutup kepala. Informan mengatakan selalu mencuci tangan sebelum menjamah makanan, namun hanya sekedar basah dengan air, belum menggunakan sabun. Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi, tenaga pengolah makanan menggunakan perlindungan kontak langsung dengan makanan menggunakan alat seperti sarung tangan plastik sekali pakai, celemek, tutup rambut, sepatu kepal air, selalu mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja. Sejalan dengan penelitian Miranti & Adi (2016) menyatakan bahwa higiene penjamah makanan di pondok pesantren berada di kategori sedang karena belum memakai alat pelindung, tidak mencuci tangan, dan belum tersedianya sabun cuci tangan. Sejalan juga dengan penelitian Nildawati dkk (2020) menyatakan bahwa 80% responden selalu mengobrol saat bekerja.

3.3.3.2 Sanitasi Sarana dan Fasilitas

Ruang produksi penyelenggaraan makanan di pondok pesantren cukup baik dan memenuhi syarat higiene sanitasi seperti ventilasi yang cukup untuk pergantian udara, jarak toilet dengan dapur sekitar 100 m, lampu yang cukup menerangi ruang produksi. Namun, ada beberapa kekurangan seperti lantai lengket bekas produksi belum dibersihkan dan dinding yang tidak halus dan tidak rata karena lembab. Dinding yang lembab dapat menyebabkan kontaminasi silang pada makanan (Chaerul dkk., 2021). Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi, terdapat pernyataan lokasi jasaboga tidak berdekatan dengan tempat pencemaran,

permukaan dinding dalam rata, tidak lembab, dan mudah dibersihkan serta berwarna terang, serta lantai tidak licin (Kemenkes RI, 2011). Sejalan dengan penelitian Purwaningtiyas (2013) menyatakan bahwa lantai pada tempat penyelenggaraan makanan pada umumnya kotor namun mudah dibersihkan dan tidak licin. Sejalan dengan penelitian Fitrah dkk (2017), dinding dan langit-langit dapur nampak kurang bersih dan terdapat lembab.

Peralatan yang disediakan oleh pondok pesantren kuat dan tidak berkarat, namun sistem penyimpanan peralatan hanya ditumpuk di rak dan di meja sehingga terlihat berantakan dan kurang terjamin kebersihannya. Penyimpanan bahan makanan belum menggunakan alas dan hanya ditumpuk di atas kardus, tidak berjarak minimal 15 cm dari lantai, dan 5 cm dari dinding. Tidak adanya jarak dan alas dalam penyimpanan makanan dapat menyebabkan kontaminasi pada makanan. Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi, tempat penyimpanan harus terhindar dari kemungkinan kontaminasi, tidak menempel pada lantai, dinding atau langit-langit dengan jarak, dinding sebanyak 15 cm, dinding 5 cm, dan langit-langit 60 cm (Kemenkes RI, 2011). Sejalan dengan penelitian Oklita (2016) ada beberapa bahan pangan yang disimpan di lantai dan menempel pada dinding sehingga kemungkinan kontaminasi tinggi.

Pembuangan sampah cair dilakukan langsung ke selokan sedangkan sampah padat dikumpulkan terlebih dahulu setelah itu dibuang pada pembuangan sampah. Untuk pembuangan sampah di tempat yang besar ditata dengan rapi dan terdapat tutup, walaupun tidak terpisah antara organik dan non organik. Namun saat sampah masih di besek kurang tertata dan terbuka serta dekat dengan makanan. Sampah pada besek belum memenuhi standar permenkes karena walaupun pada akhirnya dibuang di tempat sampah yang lebih besar, namun besek dalam keadaan terbuka dan dekat dengan makanan sehingga dapat terjadi kontaminasi silang pada makanan. Air di pondok pesantren tidak berbau, berwarna, dan berasa. Sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi, pembuangan air limbah kedap air dan tertutup, aliran lancar, tidak menimbulkan rembesan. Bak sampah tersedia cukup memadai dan diberi tutup, namun belum dibedakan antara sampah organik dan non organik. Belum sesuai di bagian sampah pada besek karena tidak diberi tutup dan dekat dengan makanan. Air bersih harus tersedia cukup untuk seluruh kegiatan penyelenggaraan jasa boga dan memenuhi syarat peraturan. Sejalan dengan penelitian Hasbiah dkk (2019), air bersih masih dapat diterima oleh santri tidak berbau, berasa, dan berwarna. Sejalan dengan penelitian Fitrah dkk (2017) sampah dikumpulkan terlebih dahulu lalu dibuang setelah kegiatan pengolahan selesai.

3.3.4 Output Penyelenggaraan Makanan

3.3.4.1 Tingkat Kepuasan

Tingkat kepuasan dalam penelitian ini dinilai dari aspek waktu makan, penampilan, aroma, rasa, kebersihan alat dan makan, variasi makanan, dan kematangan,. Distribusi data tingkat kepuasan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 5 Faktor Tingkat Kepuasan Mutu Hidangan

Kategori	Frekuensi	Persentase
Waktu Makan		
Puas	50	66%
Tidak Puas	0	34%

Kategori	Frekuensi	Persentase
Total	50	100%
Penampilan		
Puas	34	68%
Tidak Puas	16	32%
Total	50	100%
Aroma		
Puas	47	94%
Tidak Puas	3	6%
Total	50	100%
Rasa		
Puas	23	46%
Tidak Puas	27	54%
Total	50	100%
Kebersihan Alat dan Makanan		
Puas	37	74%
Tidak Puas	13	26%
Total	50	100%
Variasi Makanan		
Puas	22	44%
Tidak Puas	28	56%
Total	50	100%
Kematangan		
Puas	33	66%
Tidak Puas	17	34%
Total	50	100%
Kepuasan Secara Keseluruhan		
Puas	27	54%
Tidak Puas	23	46%
Total	50	100%

Dari hasil penelitian pada tabel 4 dapat disimpulkan bahwa santri puas dengan hidangan yang disajikan di pondok pesantren sebanyak 54%, walaupun begitu data santri tidak puas cukup besar sebanyak 46%. Selaras dengan penelitian Noviyanti (2021) menyatakan bahwa dalam penelitiannya sebanyak 71% menunjukkan sikap puas. Faktor-faktor yang mempengaruhi kepuasan santri yaitu waktu makan, penampilan makanan, aroma dari makanan, rasa yang dihasilkan, kebersihan alat dan makanan, variasi makanan yang dihidangkan, dan kematangan.

Faktor tingkat kepuasan dengan kepuasan tertinggi pada waktu makan mendapatkan hasil 50 responden menunjukkan sikap puas (100%) dan terendah pada variasi makanan dengan puas sebanyak 22 responden (44%). Waktu penyajian makanan di pondok pesantren sudah memiliki jamnya sendiri yaitu setiap pagi di jam 9 pagi dan sore jam 5. Ketepatan waktu penyajian ditentukan oleh kesiapan tenaga kerja dalam bekerja dan menjadi salah satu penyebab adanya sisa makanan. Hal ini sejalan dengan penelitian Putri & Musparni (2022) menyatakan bahwa ketepatan waktu makan menjadi salah satu faktor penyebab sisa makanan

dan responden puas dengan ketepatan waktu penyajian sebanyak 55%, waktu makan yang baik, salah satunya ditentukan dari kesiapan tenaga kerja dalam menyajikan makanan.

Tertinggi kedua, aroma makanan mendapatkan 47 responden (94%) menunjukkan sikap puas dan 3 responden (6%) tidak puas. Data ini sejalan dengan penelitian Nugraheni & Octafian (2020) menyatakan bahwa konsumen merasa puas dengan aroma dari hidangan yang disajikan karena aroma yang dihidangkan serba tradisional. Aroma makanan yang disebarkan akan meningkatkan nafsu makan dan menarik konsumen untuk mengonsumsinya (Wahyuni dkk., 2019).

Dari data di atas, tingkat kepuasan terendah pada variasi makanan. Sebanyak 22 orang (44%) puas dan 28 orang (56%) tidak puas dengan variasi makanan yang disajikan. Hal ini dapat disebabkan oleh makanan yang kurang bervariasi dan menyebabkan kebosanan pada santri. Dibuktikan juga pada kritik dan saran yang diberikan oleh santri untuk menambahkan variasi makanan, mengurangi makanan yang kurang disukai oleh santri seperti makanan bersantan. Sejalan dengan penelitian Anggoro (2019), santri kurang puas dengan variasi makanan yang disajikan karena kurang beragam dan belum terdapat unsur makanan yang menunjang gizi seimbang.

Terendah kedua pada rasa makanan. Sebanyak 27 santri (54%) tidak puas dengan rasa hidangan yang disajikan. Data tersebut bertentangan pada penelitian Anggoro (2019) menyatakan bahwa kepuasan terhadap rasa makanan yang disajikan sebanyak 72,9% yang menjadi salah satu faktor cita rasa makanan. Hal ini dapat disebabkan oleh pondok pesantren yang belum memperhatikan bumbu yang digunakan. Terbukti juga dari saran dan kritik yang diberikan oleh santri yaitu untuk menambahkan bumbu pada makanan agar lebih sedap. Namun, sejalan dengan penelitian Rahmawati (2018) menyatakan bahwa total skor harapan santri untuk rasa yang disajikan lebih besar dari total skor kenyataan, yang artinya rasa makanan belum terpenuhi sehingga santri merasa tidak puas.

4. Simpulan

Secara keseluruhan, penyelenggaraan makanan di pondok pesantren sudah berjalan dengan baik. Namun, memiliki beberapa permasalahan yaitu tenaga kerja masak belum memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi, kurang adanya transparansi manajemen dari hulu ke hilir seperti di bagian pembiayaan dan perencanaan menu. Perencanaan menu belum memperhatikan kecukupan standar gizi, penyimpanan bahan makanan belum sesuai standar, tidak memiliki standar resep dan porsi, dan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan yang belum memenuhi standar. Santri puas sebanyak 54% dengan mutu hidangan yang disajikan.

Untuk meningkatkan sistem penyelenggaraan makanan yang baik, pihak pondok pesantren dapat menata kembali sistem penyelenggaraan makanan seperti melakukan evaluasi terhadap menu yang disajikan, menata kembali tempat penyimpanan bahan makanan. lebih memperhatikan pelaksanaan higiene sanitasi makanan dengan menggunakan alat pelindung dalam menjamah makanan. Selain itu, pihak pondok pesantren juga bisa melakukan edukasi gizi agar dapat meningkatkan pengetahuan terhadap kecukupan gizi yang dibutuhkan.

Keterbatasan penulisan dalam penelitian ini yaitu sulitnya menentukan jadwal penelitian dengan para santri yang menjadi responden untuk data tingkat kepuasan karena

jadwal kuliah yang berbeda-beda. Selain itu, saat melakukan observasi bagian higiene sanitasi, terdapat poin-poin yang sulit untuk diobservasi.

Daftar Rujukan

- Al-faida, N., Ibrahim, N. S. I., & Boli, E. B. (2022). Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Intalasi Gizi Berdasarkan Standar Pedoman Gizi Rumah Sakit (Pgrs). *Jurnal 'Aisyiyah Medika*, 7(1), 43–56. <https://doi.org/10.36729/jam.v7i1.773>
- Anggoro, R. T. (2019). Gambaran Asupan Makanan, Status Gizi, Status Hidrasi Dan Tingkat Kepuasan Santri Di Pondok Pesantren Mathla'Ul Anwar Kota Pontianak.
- Ayupradinda, B. F., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang. *Jurnal Nutrisia*, 24(1), 21–28.
- Chaerul, D. D. P., Alwi, M. K., & Hardi, I. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 1(5), 553–563.
- Fitrah, E., Jaya, P., & Kesehatan, S. K. (2017). Higiene dan Sanitasi pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Gizi Ilmiah*, 5(1), 1–21.
- Hasbiah, A. W., Rusmaya, D., & Apriani, D. (2019). Sanitasi Berbasis Masyarakat Di Pesantren Putri Al-Ittihad, Kabupaten Cianjur. *Journal of Community Based Environmental Engineering and Management*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.23969/jcbeem.v3i1.1495>
- Ilmi, N., Dachlan, D. M., Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin, P., & Sakit Wahidin Sudiro Husodo Makassar, R. (2015). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar. *Repository Universitas Hasanuddin*, 1–11. <https://www.onesearch.id/Record/IOS5831.123456789-10640/Description>
- Katmawanti, S., Nikmatasari, L., & Nurrochmah, S. (2020). The Impact of Education and Income on Environmental Health Aspects in Urban Households. 31(Ismophs 2019), 95–100. <https://doi.org/10.2991/ahsr.k.201203.018>
- Katmawanti, S., Supriyadi, & Setyorini, I. (2019). Hubungan Pola Makan dan Aktivitas Fisik dengan Status Gizi Siswi Kelas VII SMP Negeri (Full Day School). 4(2).
- Kemendes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. In *Bahan Ajar Gizi*.
- Khusniyati, E., Sari, A. K., & Ro'ifah, I. (2016). Hubungan Pola Konsumsi Makanan dengan Status Gizi Santri Pondok Pesantren Roudlatul Hidayah Desa Pakis Kecamatan Trowulan Kabupaten Mojokerto. *Midwiferia Jurnal Kebidanan*, 2(2), 1–7.
- Kurniawati Sugirman, A. (2013). Gambaran Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makasar Tahun 2013. 97.
- Kustiyoasih, M. P., Adriani, M., & Nindya, T. S. (2017). Penyelenggaraan Makanan Dan Kepuasan Konsumen Di Kantin Lantai 2 Rumah Sakit Universitas Airlangga Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 11. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.11-16>
- Mahardini, J. P. (2021). Evaluasi Penyelenggaraan Makanan, Kecukupan Zat Gizi, Status Gizi, dan Tingkat Kebugaran Santri Pesantren Nurul Huda Al-Manshurin. 6.
- Mahmud. (2019). Gambaran Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Al - Anshor Ambon. *Global Health Science*, 4(3), 147.
- Miftahudin. (2021). Penyelenggaraan Makanan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2016). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 113. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.113-119>
- NCERT. (2018). *Catering and Food Service Management*. Unitii-Nutriton, Food Science and Technology, 85–100.

- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Ningtyas, F. W., Prasetyowati, I., Srisurani, I., Muslich, S., Nafi, A., & Haryono, A. (2017). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren, Kabupaten Jember. *Journal of Health and Environmental Science*, 5(2), 41–47.
- Noviyanti, N. L. (2021). Hubungan Kepuasan Mutu Hidangan dan Tingkat Kecukupan Energi Terhadap Status Gizi Santri Putri Pondok Pesantren Roudlotul Jannah Kudus.
- Nugraheni, K. S., & Octafian, R. (2020). Analisis Kepuasan Konsumen di Restoran Canting Semarang. *Jurnal Bingkai Ekonomi*, Vol 5(No 2), 45–46.
- Oklita, D. (2016). Evaluasi Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Al-Musyarrofah. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/86308>
- Paramita, F., Gayatri, R. W., Katmawanti, S., Mawarni, D., Sabrina, M., Rahmani, A., Noor, D. A., & Ramadhiana, F. A. (2022). Nutrition in lifecycle education on the COVID-19 pandemic era. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 7(2), 405–415. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v7i2.6681>
- Purwaningtyas, S. (2013). Gambaran Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Putri, A. M., & Musparni. (2022). Kepuasan Pasien Terhadap Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Pada Diet Jantung di Bangsal Jantung RSUP DR. M. Djamil Padang. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(2), 1–12.
- Rahman, N., & Bakri, B. (2019). Kualifikasi Tenaga Kerja Pada Berbagai Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Massal. *Jurnal Info Kesehatan*, 17(1), 35–49. <https://doi.org/10.31965/infokes.vol17.iss1.229>
- Rahmawati. (2018). Tingkat Kepuasan Santri Terhadap Kualitas dan Layanan Makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta.
- RI, K. (2014). Permenkes RI No. 41 Tahun 2014 Pedoman Gizi Seimbang. 1–96.
- Taqhi, S. A. (2014). The Description of Food Procurement Systemat the Hubulo Islamic. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2(1), 241–247.
- Velawati, M., Kusuma, H. S., Fitriyanti, A. R., & Hagnyonowati. (2021). Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemasang. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4, 1147–1160.
- Wahyuni, P. D., Battung, S. M., & Salam, A. (2019). Gambaran Tingkat Kepuasan Santriwati Pada Mutu Hidangan Di Sma Athirah Boarding School Makassar Dan Bone. *Kesmas Universitas Hasanuddin*, 1–13.
- Wiadnyani. (2018). Teori Siklus Menu. *Journal of Materials Processing Technology*, 1(1).
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). Manajemen Pelayanan Makanan. In *K-Media* (p. 76).
- Yuliana, I., & Afifah, C. A. N. (2013). Kajian Tentang Pengelolaan Makanan Untuk Santri di Pesantren Proresif Bumi Shalawat Sidoarjo. *Ejournal Boga*, 2(1), 96–102.