

**PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN IMMIM**

**PUTRA KOTA MAKASSAR**

**NURAINUN PUTRI**

**K21115011**



**PROGRAM STUDI ILMU GIZI FAKULTAS KESEHATAN**

**MASAYARAKAT UNIVERSITAS HASANUDDIN**

**MAKASSAR 2022**

**SKRIPSI**

**PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN IMMIM**

**PUTRA KOTA MAKASSAR**

**NURAINUN PUTRI**

**K21115011**



*Skripsi Ini Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk  
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi*

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI FAKULTAS KESEHATAN**

**MASAYARAKAT UNIVERSITAS HASANUDDIN**

**MAKASSAR 2022**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN

Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Ujian Skripsi dan disetujui untuk diperbanyak sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar.

Makassar, 12 Juli 2022

Tim Pembimbing

Pembimbing I

Pembimbing II

  
Dr. Aminuddin Syam, SKM., M.Kes., M.Med.Ed  
NIP. 19670617199903100

  
Rahayu Indrasari, SKM, MPH, Ph.D  
NIP. 197611232005012002

Mengetahui  
Ketua Program Studi Ilmu Gizi  
Fakultas Kesehatan Masyarakat  
Universitas Hasanuddin

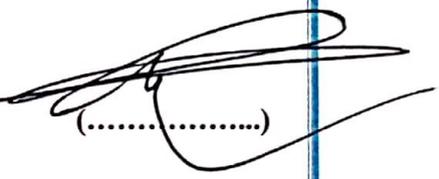
  
Dr. dr. Citrakesumasari, M.Kes., Sp.GK  
NIP. 196303181992022001

## PENGESAHAN TIM PENGUJI

Skripsi ini telah dipertahankan di hadapan Tim Penguji Ujian Skripsi Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar pada hari Selasa, 12 Juli 2022.

Ketua : **Dr. Aminuddin Syam, SKM., M.Kes., M.Med.Ed**

(.....)



Sekretaris : **Rahayu Indriasari, SKM., MPH.CN., Ph.D.**

(.....)



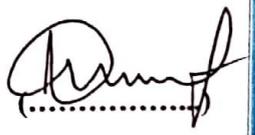
Anggota : **Dr. dr. Burhanuddin Bahar, MS**

(.....)



**Prof. Dr. Nurhaedar Jafar, Apt., M.Kes**

(.....)



## PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nurainun Putri  
NIM : K21115011  
Fakultas/Prodi : Kesehatan Masyarakat/Illmu Gizi  
No. HP : 082271569983  
Email : nurainunputri4@gmail.com

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar” benar adalah asli karya penulis dan bukan merupakan plagiarism dan atau hasil curian karya milik orang lain, kecuali bagian-bagian yang merupakan acuan dan telah disebutkan sumbernya pada daftar pustaka. Apabila pernyataan ini terbukti tidak benar maka saya bersedia menerima sanksi sesuai ketentuan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Makassar, 17 Juni 2022

Yang Membuat Pernyataan



Nurainun Putri

## RINGKASAN

Universitas Hasanuddin  
Fakultas kesehatan Masyarakat  
Ilmu Gizi

**Nurainun Putri**

**Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar, termasuk pelaksanaan input, proses, dan output penyelenggaraan makanan.

Penelitian dilakukan di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar. Jenis penelitian adalah deskriptif dengan pengamatan observasional. Total informan sebanyak empat orang. Teknik pemilihan informan dilakukan dengan cara teknik *purposive sampling* dan *snowball sampling*. Data dianalisis menggunakan analisis deskriptif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelaksanaan input dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Makassar masih terdapat kekurangan, yaitu biaya yang dianggarkan masing kurang, tidak adanya pembagian tugas yang jelas untuk tenaga dapur, pada proses penyelenggaraan makanan tenaga dapur tidak menggunakan Alat Pelindung Diri (APD), serta tidak terdapat ruang penyimpanan makanan segar/basah atau lemari es. Sistem penyelenggaraan makanan yang ada di Pondok Pesantren Immim Putra Makassar menggunakan system swaklola. Dalam pelaksanaan, masih terdapat kekurangan yaitu proses penerimaan dilakukan secara langsung dan buta, tidak melakukan perhitungan kebutuhan santri untuk perencanaan makanan, serta tidak ada standar porsi yang jelas. Output penyelenggaraan makanan di PPIP, dapat disimpulkan sebagai berikut mutu makanan dapat diterima dan analisis rata-rata zat gizi untuk nilai energi.

Disimpulkan bahwa pada tahap input masih belum terpenuhi karena biaya yang dianggarkan sangat kecil sehingga tidak bisa memenuhi kebutuhan individu santri. Tahap proses masih terdapat beberapa kekurangan seperti tidak tersedianya tempat penyimpanan bahan makanan segar, dan tidak ada proses penimbangan pada saat penerimaan dan pengolahan, tidak terdapat standar porsi yang jelas, serta proses penyimpanan bahan makanan kering masih menggunakan metode *FIFO*. Tahap output, mutu makanan sudah dapat diterima, namun menu yang disajikan sangat kueang bervariasi, nilai gizi makanan yang disajikan rata-rata hanya menerima 50% dari total kebutuhan harian.

**Kata Kunci:** Penyelenggaraan makanan, pondok pesantren, *purposive sampling*, *snowball sampling*.

## KATA PENGANTAR

*Bissmillhirmanirahim..*

Bersyukur sekaligus memanjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat, hidayah dan ilmu pengetahuan yang tak terhingga sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Salam dan shalawat atas junjungan Nabi Besar Muhammad SAW yang telah membawa kita dari alam yang gelap menuju alam yang terang benderang. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Studi di Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar dengan judul “ **Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar**”

Penyelesaian skripsi memerlukan proses yang panjang, pengorbanan, doa, serta dukungan yang tiada habisnya. Atas doa' dan dukungan, pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih, terutama kepada:

1. Dr. Aminuddin Syam, SKM.,M.Kes.,M.Med.Ed selaku pembimbing I yang telah memberikan pengarahan, saran, tenaga, pikiran, dan telah menyediakan waktu untuk membimbing saya dalam proses akademik hingga menyelesaikan skripsi ini.
2. Rahayu Indriasari, SKM.,MPHCN., Ph.D selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, saran, waktu, dan pikiran kepada saya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
3. Dr. dr. Burhanuddin Bahar, MS selaku penguji penguji I pada ujian proposal dan ujian skripsi saya. Terimakasih atas segala masukannya kepada saya.
4. Prof. Dr. Nurhaedar Jafar, Apt.,M.Kes selaku penguji II pada ujian proposal

saya. Terimakasih atas segala masukannya.

5. Kepada kedua orang tuaku bapak Uju Abdullah dan Ibu Asmawati. T yang tiada hentinya selalu memberikan dukungan dan doa, serta memberikan cinta yang besar kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan studi di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin
6. Kepada kakak kandung saya Adzan Afandi dan Hermansyah yang tercinta yang selalu mendukung dan mendoakan saya serta memberi cinta yang besar kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan studi di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin
7. Kepada seluruh Dosen dan Para Staf Program Studi Ilmu Gizi FKM yang telah memberikan ilmu pengetahuan, bimbingan dan bantuan kepada penulis selama menjalani perkuliahan.
8. Kepada seluruh anggota IJTI SULSEL yang selama ini memberikan motivasi, pengetahuan Umum dalam bersikap dan bantuan kepada penulis selama menjalani perkuliahan.
9. Ketua Umum YASCID IMMIM, Ir HM Ridwan Abdullah MSc dan seluruh Staf Pondok Pesantren Immim Putra yang telah membantu dan mengarahkan penulis selama proses penelitian
10. Kepada seluruh adik-adik remaja di Pondok Pesantren Immim Putra terima kasih telah bersedia memberikan waktunya selama penelitian
11. Kepada keluarga besar MAGISTER yang selama ini bersama dan saling membantu, memberikan masukan dan saran. Terima kasih banyak atas jutaan kisah pahit manisnya perkuliahan

12. Kepada Sahabat Saya, Nurul Novi Pratiwi dan Hadiah Fitri yang selama ini selalu meberikan dukungan kepada penulis untuk tetap semangat menyelesaikan perkuliahan dan skripsi ini.

13. kepada semua pihak yang telah memberikan bantuan, yang tidak sempat saya sebutkan satu persatu, penulis mengucapkan terima kasih banyak.

Saya menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu tanggapan, saran serta kritik yang bersifat membangun akan sangat berarti bagi penulis dami ketercapaian yang baik.

***Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatu***

Makassar ,Juli 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>SKRIPSI</b> .....	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>PENGESAHAN TIM PENGUJI</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT</b> .....	<b>iv</b>
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>v</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	5
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian .....	6
<b>BAB II</b> .....	<b>8</b>
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>8</b>
A. Tinjauan Umum Penyelenggaraan Makanan .....	8
B. Tinjauan Umum Tentang Pesantren.....	28
C. Kerangka Teori.....	29
<b>D. Kerangka Konsep</b> .....	<b>30</b>
E. Definisi Konsep.....	31
<b>BAB III</b> .....	<b>34</b>
<b>METODE PENELITIAN</b> .....	<b>34</b>
A. Jenis Penelitian.....	34
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	34
C. Informan Penelitian.....	34
D. Instrumen Penelitian.....	35
E. Variabel Peneliti.....	36

F. Pengumpulan data .....	36
G. Validasi Data .....	38
H. Analisis data .....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>77</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>113</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Nomor</b>		<b>Halaman</b>
Tabel 3.1	Matriks Pengumpulan Data.....	37
Tabel 4.1	Karakteristik Informan Penelitian .....	42
Tabel 4.2	Distribusi Frekuensi Jumlah Ketenagaan Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Makassar Tahun 2022.....	49
Tabel 4.3	Ketepatan mutu makanan Pondok Pesantren Immim Putra Makassar.....	56
Tabel 4.4	Distribusi Nilai Gizi Makanan Pondok Pesantren Immim Putra Makassar .....	56
Tabel 4.5	Presentasi Angka Kecukupan Gizi Laki-laki Umur 13-15 Tahun Pondok Pesantren Immim Putra Makassar .....	57
Tabel 4.6	Presentasi Angka Kecukupan Gizi Laki-laki Umur 16-18 Tahun Pondok Pesantren Immim Putra Makassar .....	57

## DAFTAR GAMBAR

<b>Nomor</b>	<b>Halaman</b>
Gambar 2.1 Kerangka Teori .....	29
Gambar 2.2 Kerangka Konsep.....	30
Gambar 4.1 Diagram Alur Penyelenggaraan Makanan di PPIP Makassar ....	51

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap seperti: vitamin, mineral, karbohidrat, protein, lemak dan lainnya. Makanan pun harus murni, bersih dan utuh dalam artian harus hygiene (Djarisman, dkk., 2018).

Dewasa ini, seringkali ditemukan kejadian keracunan makanan. Kerecunana makanan ini bisa disebabkan karena mengkonsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi zat kimia beracun. Namun ini tidak sedikit pula keracunan makanan diakibatkan dari cara pembuatan dan penyajian makanan yang tidak baik, *hygiene* yang kurang baik, kontaminasi silang, binatang vector seperti serangga dan binatang pengerat yang hinggap di bahan makanan maupun setelah penyajian.

Data Badan Pengawasan Obat dan Makanan (POM) tentang kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan dari tahun 2001-2006 menunjukkan peningkatan yang baik dari jumlah kejadian maupun jumlah korban yang sakit dan meninggal. Walaupun demikian, korban meninggal ditenggarai mungkin hanya 1% sesuai dengan perkiraan WHO (Djarisman, dkk., 2018).

Data nasional yang dirangkum badan POM selama 4 tahun (2004-2008) juga menjelaskan bahwa industri jasaboga dan produk rumah tangga

memberikan konstibusi yang paling besar terhadap kejadian keracunan makanan sebesar 31% dibandingkan dengan pangan olahan (20%), jajanan (13%), dan lain-lain (5%). Ditinjau dari sumber pangannya, terlihat bahwa yang menyebabkan keracunan pangan adalah makanan yang berasal dari makanan rumah tangga 72 kejadian keracunan (47,1%), industri jasadoga sebanyak 34 kali keracunan (22,2%), makanan olahan 23 kali kejadian keracunan (14,4%) dan 2 kali kejadian keracunan (1,3%) tidak dilaporkan (Djarisman, dkk., 2018).

Dari penjelasan diatas telah dapat diketahui bahwa penyebab keracunan terbesar yaitu dari produksi masakan rumah tangga kemudian disusul oleh industri jasa boga. Makanan yang kita dapat terkontaminasi kapan saja, bisa pada pembuatan makanan, saat penyimpanan makanan, atau pada saat pembuatan makanan yang tidak benar. Maka dari itu perlu dilakukan penyelenggaraan makanan yang baik untuk menghindari kejadian tersebut.

Penyelenggaraan makanan adalah rangkain kegiatan mulai dari perancangan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka yang tepat dan termaksud kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi (Depkes, 2013).

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Styowati RD, 2017)

Konsumsi pangan yang mengandung cukup energi dan zat gizi yang dibutuhkan tubuh akan berpengaruh terhadap status gizi seseorang. Derajat kesehatan dan kebugaran (ketahanan fisik) seseorang dapat dipertahankan apabila status gizinya baik (Irianto DP, 2013).

Kecukupan gizi dan pangan merupakan salah satu faktor terpenting dalam mengembangkan kualitas sumber daya manusia, sehingga merupakan faktor kunci dalam pembangunan suatu bangsa. Gizi sangat berpengaruh juga terhadap produktivitas manusia (Almatsier S, 2009).

Penelitian Sugirman menunjukkan bahwa komponen input dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar meliputi aspek biaya dalam dana yang bersumber dari donator dan pemerintah jumlahnya 3 juta/bulan, tenaga penyelenggaraan makanan adalah santri sendiri yang secara bergiliran, dan untuk peralatan santri sendiri yang menyediakan peralatan makannya yang dibawah dari rumah masing-masing tetapi peralatan masak disediakan oleh pihak pesantren (Sugirman AK, 2015).

Hasil penelitian Sholihah tentang pola konsumsi di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar masih kurang begitu baik. Hal ini dapat dilihat dari jenis makanan yang dikonsumsi tidak begitu variatif utamanya pada jenis makanan lauk pauk dan sayur. Untuk penilaian kualitas hidangan di Yayasan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar pada umumnya responden menyatakan suka pada warna makanan, porsi makan cukup sesuai, tekstur makanan cukup empuk, menyukai aroma dan rasa makanan serta suhu makanan yang hangat. Tingkat kepuasan responden di Yayasan Pondok

Pesantren Hidayatullah Makassar cukup tinggi dimana lebih dari 70% responden menyatakan cukup puas terhadap penampilan utamanya untuk warna dan tekstur makanan, juga terhadap rasa dan aroma makanan. Namun masih cukup tinggi tingkat ketidakpuasan pada porsi dan suhu makanan (Sholiha YA, 2015).

Hasil penelitian Rafiuddin tentang penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar (PPLP). Dinas Pemuda dan Olahrag Provinsi Sulawesi Selatan menyatakan bahwa sistem penyelenggaraan makanan di PPLP sudah baik dalam pengelohan maupun pelayanan namun, ada beberapa kekurangannya, yaitu tidak adanya perhitungan kebutuhan atlet secara individual, tidak adanya *checklist* penerimaan bahan makanan dan penimbangan, serta tidak terlaksananya suatu monitoring dan evaluasi (Raifuddin NR, 2014).

Berbagai departemen/instansi pemerintah yang bersangkutan dengan pelaksanaan Inpres No. 20 tahun 1979, telah mengadakan latihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi para petugas gizi dalam merencanakan dan mengelola program gizi yang sesuai dengan standar kesehatan bagi pasien, sekaligus untuk mempercepat proses penyembuhan pasien. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka penting diterapkan manajemen dalam penyelenggaraan makanan sehingga menghasilkan makanan yang bermutu dan kebersihan makanan yang memenuhi syarat kesehatan (Depkes, 2013).

Dengan adanya penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren, sehingga

memudahkan santri untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Pondok Pesantren Immim Putra Makassar merupakan salah satu insitusi pendidikan yang menyelenggarakan makanan selama pendidikan, memenuhi kriteria gizi institusi, yaitu terdapat siklus menu yang jelas, dan jenis penyelenggaraan makanan yang jelas, yaitu swaklola. Berdasarkan urain di atas peneliti tertarik untuk meneliti mengenai *Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Makassar*.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar ditinjau dari segi input (Biaya, Tenaga, fasilitas/peralatan)?
2. Bagaimana pelaksanaan dalam proses penyelenggaraan makanan (perencanaan, persiapan, pengelohan bahan makanan, pendistribusian) di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar?
3. Bagaimana penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar ditinjau dari segi output (mutu makanan)?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengetahui pelaksanaan input penyelenggaraan makanan yang

meliputi aspek biaya, tenaga penyelenggaraan makanan dan peralatan yang digunakan.

- b. Untuk mengetahui pelaksanaan dalam proses penyelenggaraan makanan yang meliputi proses penyelenggaraan makanan yang meliputi proses perencanaan anggaran belanja, perencana menu, pembelian, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian.
- c. Untuk mengetahui output dalam proses penyelenggaraan makanan yang meliputi mutu makanan.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Bagi Peneliti**

- a. Mengerti dan memahami berbagai masalah kesehatan masyarakat secara nyata di institusi kerja sebagai bagian dari kesiapan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja.
- b. Mampu mengaplikasikan berbagai teori yang didapatkan selama kuliah.
- c. Mampu mengembangkan kompetensi diri serta adaptasi dunia kerja.

##### **2. Manfaat Ilmiah**

Diharapkan hasil penelitian ini dapat menjadi bahan rujukan bagi peneliti lain pada masa yang akan datang dan menjadi sumbangan pemikiran dalam memperbaiki dan meningkatkan pelayanan makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Kota Makassar.

##### **3. Manfaat Insitusi**

Sebagai bahan masukan/informasi untuk peningkatan kualitas

makanan dan manajemen penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren  
Immim Putra Kota Makassar.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Tinjauan Umum Penyelenggaraan Makanan**

##### **1. Definisi**

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat an termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Mukrei, 2010).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga, manusia, peralatan, material, serta berbagai masukan lainnya, yang bertujuan agar tersedia maknan yang memenuhi prinsip 5T yaitu tepat mutu, tepat jumlah, tepat harga, tepat waktu dan sanitasi (Mukrei, 2010).

##### **2. Fungsi**

Pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, persiapan, pengolahan, penyaluran makanan hingga pencatatan dan pelaporan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Manajemen penyelenggaraan makanan sendiri sebenarnya berfungsi sebagai sistem dengan tujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas (Mukrei, 2010).

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun berbagai

hidangan dalam variasi yang sesuai untuk manajemen penyelenggaraan makanan di Institusi. Perencanaan menu yang baik akan mempunyai beberapa fungsi , yaitu (9): a) Memudahkan pelaksana dalam menjalankan tugasnya sehari-hari. b) Dapat disusun hidangan yang mengandung zat-zat gizi esensial yang dibutuhkan tubuh. c)Variasi dan kombinasi hidangan dapat diatur. d) Menu dapat disusun dengan biaya yang tersedia. e) Waktu dan tenaga yang tersedia dapat digunakan sehemat mungkin.

Fungsi-fungsi manajemen dalam gizi institusi mencakup perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan. Fungsi perencanaan meliputi perencanaan ruangan, perencanaan peralatan, perencanaan menu, dan perencanaan anggaran. Fungsi pengorganisasian meliputi struktur organisasi, kepegawaian serta pengarahan dan koordinasi. Fungsi pelaksanaan meliputi pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian/pendistribusian serta higiene dan sanitasi pangan. Fungsi pengawasan meliputi pengawasan makanan, pegawai dan biaya. Apabila manajemen pengolahan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula (Setyowati RD, 2017).

### **3. Input**

#### **a. Biaya**

Penyusunan anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani. Untuk dapat

menyelenggarakan makanan bagi orang sakit diperlukan perencanaan kebutuhan biaya untuk pengadaan bahan makanan, dan sarana prasarana untuk pengelohanya (Kemenkes, 2015).

Pembelian bahan makanan merupakan salah satu kegiatan yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan bahan makanan. Kegiatan ini perlu mendapatkan perhatian khusus dari pengelola karena bahan makanan merupakan faktor penentu kualitas makanan yang akan dihasilkan (Kemenkes, 2015).

#### **b. Ketenagaan**

Ketenagaan merupakan titik yang paling lemah dalam penyelenggaraan makanan, baik yang bersifat komersial maupun non komersial. Terutama yang bergerak di bagian asrama, tenaga juru masak dipilih hanya berdasarkan kepada pengalaman semata (Moehyi S, 2012).

Untuk penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak seperti asrama perlu ada organisasi yang di kelola yang terdiri atas ketua, pengurus, dan anggota. Sebagai ketua atau pemimpin diharapkan mempunyai pengetahuan manajemen gizi penyelenggaraan makanan yang meliputi pengetahuan ilmu gizi dasae, pengetahuan tentang pengadaan bahan pangan, termasuk penyimpanan, pengolahan, penhidangan, evaluasi dan pelaporan. Sebagai pengurus diharapkan terampil dalam mengelola keuangan, pembelanjaan bahan pangan. Sebagai anggota sebaiknya dipilih yang terampil dalam pelaksanaan

pengolahan bahan pangan (Tarwodjo CS, 2016).

Organisasi harus mempunyai tujuan yang jelas. Tujuan organisasi dapat dipahami semua orang dalam organisasi tersebut. Sehingga masing-masing dapat menghayati peran dan fungsi dalam mencapai tujuan, tujuan yang sudah cocok dan diterima semua orang didalamnya, harus ada penjabaran yang jelas dari tugas pokok dan fungsi, harus ada pembagian habis tugas, prinsip organisasi, integrasi dan sinkronisasi, prinsip kontinuitas, prinsip kesederhanaan, adanya fleksibilitas, prinsip pendelegasian secara jelasn pengelompokan tugas/kegiatan sehomogen mungkin, adanya satu kesatuan arah, adanya satu kesatuan perintah, adanya keseimbangan antara wewenang dan tanggung jawab, adanya distribusi tugas yang wajar, pola dasar organisasi harus relative permanen (Kemenkes, 2015).

Penyelenggaraan makanan kelompok perlu dikelola oleh suatu organisasi yang dipimpin atau dikepalai oleh seorang ahli atau yang berpengalaman dalam bidang penyelenggaraan makanan, dibantu oleh beberapa tenaga sesuai dengan kebutuhan yang mempunyai keahlian dalam bidang masing-masing (Kemenkes, 2015).

Ketenagaan merupakan titik yang paling lemah dalam penyelenggaraan makanan, baik yang bersifat komersial maupun non komersial. Terutama yang bergerak di bagian asrama, tenaga juru masak dipilih hanya berdasarkan kepada pengalaman semata (Moehyi S, 2012).

Menurut Moehyi, waktu kerja para karyawan harus diperthitungkan agar dapat melakukan pekerjaan dengan efektif dan efesien. Jam kerja yang terlalu lama akan membuat pekerja merasa kelelahan, jam kerja tidak melebihi kemampuan pekerja yaitu antra 6 sampai 7 jam perhari. Setiap pekerja terutama yamh bekerja di ruang pengeolahan harus diberi cukup waktu istirahat karena temperature suhu agak tinggi yang dapat memepercepta kelelahan ((Moehyi S, 2012).

Menurut Tarwodjo, waktu yang digunakan menyelesaikan tugas pengadaan makanan sangat bergantung pada keadaan tempat, alat, tenaga, disamping penyediaan bahan makanan yang akan diolag, cara kerja, dan keterampilan yang dimiliki petugas (Tarwodjo, 2016).

### **c. Peralatan**

Menurut Tarwodjo, tempat penyelenggaraan gizi kuliner adalah suatu ruangan yang digunakan untuk menjalankan semua kegiatan yang berhubungan dengan gizi makanan. Kegiatan itu dimulai dari perancangan segala sesuatunya sampai distribusi atau menghidangkan makana yang telah masak (Tarwodjo, 2016).

Fasilitas fisik penyelenggaraan makanan mencakup ruangan untuk menerima dan menyiapkan bahan makanan, ruang menyiapkan dan membersihkan bahan makanan, ruang memasak dan membagi makanan jadi, ruang mencuci dan menyimpan makanan, ruang tata usaha dan pegawai (ruang ganti pakain, *locker*, kamar mandi/WC dan ruang istirahat), ruang menyajikan makanan atau ruang makan, serta meja

penyajian makanan (Kemenkes, 2015).

#### **4. Proses**

Ada tiga jenis pengelolaan penyelenggaraan yaitu: a) Swakelola yaitu sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan menggunakan seluruh sumber daya yang disediakan oleh institusi tersebut begitu juga pengelolaan dan kebijakan yang berjalan di dalam institusi. b) *Outsourcing* yaitu sistem yang memanfaatkan perusahaan jasa boga atau *catering* untuk penyelenggaraan makanan. Ada dua kategori sistem *outsourcing* yaitu *semi outsourcing* dan *full outsourcing*. *Semi outsourcing* menggunakan sarana dan prasarana bukan berasal dari instansi melainkan dari pelayanan jasa boga atau *catering* sendiri. c) Sistem kombinasi yaitu sistem ini merupakan alternatif dalam pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan, karena sering ditemukan banyak masalah mengenai tenaga ataupun sarana sehingga menyulitkan untuk mengolah secara swakelola sehingga dapat dipilih sistem kombinasi swakelola dan *outsourcing* dimana sebagian makanan dikelola oleh instansi dan sebagian lagi oleh *outsourcing*. Sifat penyelenggaraan makanan kelompok dapat dibedakan menjadi 2 kelompok yaitu penyelenggaraan makanan yang bersifat komersial dan non komersial (Moehyi S, 2012).

##### **a. Penyusunan anggaran belanja**

Perencanaan anggaran belanja adalah suatu kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan

bagi pasien dan karyawan yang dilayani (Kemenkes, 2015).

Tujuan dari penyusunan anggaran belanja bahan makanan ialah tersedianya rancangan anggaran belanja makan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen yang dilayani sesuai dengan standar yang ditetapkan (Kemenkes, 2015).

#### **b. Perencanaan menu**

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun berbagai hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan di instansi (Mukrie, 2010).

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah kegiatan untuk menentukan jumlah, macam/jenis, dan kualitas bahan makanan yang dibuthkan dalam kurun waktu tertentu. Selain itu bertujuan untuk menyediakan taksiran kebutuhan bahan makanan dalam kurun waktu tertentu untuk konsumen dan pegawai (Mukrie, 2010).

Berdasarkan Kemenkes, langka-langka dalam perencanaan menu yang harus diperhatikan adalah, 1) menentukan menu yang diinginkan, baik standar atau menu pilihan; 2) menetapkan siklus menu yang akan direncanakan, siklus 5 hari, 7 hari, atau 10 hari atau lebih; 3) menentukan waktu siklus yang digunakan; 4) mendapatkan jenis bahan makanan yang digunakan dalam satu siklus menu dan menentukan frekuensi pemakaian tiap jenis bahan makanan, bahan makanan sumber hidrat arang, protein nabati, sayuran, buah, dan

makanan selingan; 5) menyusun menu yang meliputi pembuatan format menu, mencantumkan bahan makanan/lauk hewani dan memeriksa kembali menu yang telah disusun.

Perencanaan menu yang baik akan mempunyai beberapa fungsi yaitu (Mukrie, 2010):

- 1) Memudahkan pelaksanaan dalam menjalankan tugasnya sehari-hari
- 2) Dapat disusun hidangan yang mengandung zat-zat gizi esensial yang dibutuhkan tubuh.
- 3) Variasi dan kombinasi hidangan dapat diatur.
- 4) Menu dapat disusun sesuai dengan biaya yang tersedia.
- 5) Waktu dan tenaga yang tersedia dapat digunakan sehemat mungkin.

### **c. Pembelian bahan makanan**

Setelah perencanaan kebutuhan bahan makanan telah dilaksanakan maka akan dihasilkan pembelian bahan tersebut. Pembelian bahan makanan adalah rangkaian kegiatan dalam penyediaan macam dan jumlah serta spesifikasi bahan makanan tertentu dalam kurun waktu tertentu, sesuai dengan ketentuan yang berlaku di instansi proses ini dapat dilakukan dengan beberapa prosedur yaitu pembelian langsung ke pasar, pelelangan, pembelian musyarwarah, pembelian yang akan datang, serta pembelian tanda tangan. Semua pesanan, penerimaan, dan pengeluaran uang dan

bahan makanan harus dicatat dengan cermat dan kontinyu (Mukrie, 2010).

**d. Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makanan merupakan suatu kegiatan meliputi pemeriksaan, meneliti, mencatat, dan melaporkan macam kuantitas dan kualitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan (Mukrie, 2010).

Penerimaan bahan makanan dibagi menjadi dua yaitu langsung dan tidak langsung, penerimaan langsung adalah menerima bahan makanan dan langsung diperiksa setelah itu disimpan, sedangkan penerimaan tidak langsung adalah penerimaan bahan oleh petugas unit selanjutnya disalurkan kebagian penyimpanan. Petugas unit penerima (*receiving*) hanya bertugas menerima dan menentukan barang tersebut diterima atau tidak, dengan memeriksa kualitas dan kuantitas barang tersebut (Bartono RE, 2017).

**e. Penyimpanan bahan makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah untuk mempertahankan kondisi bahan makanan, mencegah dari kerusakan atau gangguan lingkungan bahan makanan, melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan kualitas dan waktu yang sesuai untuk unit yang memerlukan (Kemenkes, 2015).

Penyimpanan bahan makanan merupakan salah satu cara menata, menyimpan, memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah

baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporannya. Adapun tujuan dari penyimpanan bahan makanan yaitu tersedianya bahan makanan yang siap digunakan dalam jumlah dan kualitas yang tepat dan sesuai kebutuhan (Kemenkes, 2015).

#### 1) Syarat Penyimpanan Bahan Makanan

- a) Adanya ruangan penyimpanan bahan makanan kering dan basah bahan makanan basah.
- b) Tersedianya kualitas ruang penyimpanan bahan makanan sesuai peraturan.
- c) Tersedianya kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan (First Expired First Out).

#### 2) Penyiapan Bahan Makanan Segar

Bahan makanan segar mudah rusak oleh sinar atau suhu, sehingga bahan makanan ini harus di simpan dalam ruang yang sesuai dengan suhu penyimpanan bahan makanan segar. Adapun syarat bahan makanan segar ialah (Kemenkes, 2015).

- a) Suhu ruangan harus sesuai dengan suhu yang dibutuhkan bahan makanan.
- b) Tidak menempatkan makanan berbau keras.
- c) Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari es atau ruangan pendingin dilakukan setiap hari.

- d) Percairan es pada lemari es harus segera dilakukan setelah terjadi pengerasan.
- e) Semua bahan yang di dinginkan sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah.
- f) Tidak menempatkan makanan berbau jeras bersama bahan makanan yang tidak berbau.
- g) Untuk sayuran dan buah-buahan penyimpanannya harus diperhatikan dengan memperhatikan dengan membersihkan dan mencuci bahan makanan sebelum disimpan atau *diblanching* dahulu sebelum penyimpanan.

### 3) Penyimpanan bahan makanan kering

Syarat-syarat penyimpanan bahan makanan kering (Kemenkes, 2015):

- a) Bahan makanan harus dipisahkan menurut jenisnya
- b) Bahan makanan yang sudah lama diterima diletakkan di sebelah atau di bagian depan, sehingga tidak ada stok bahan makanan yang rusak karena lama disimpan.
- c) Sebaiknya bahan makanan di letakkan diatas rak penyimpanan.
- d) Ruang bahan penyimpanan bahan makanan atau gudang harus selalu dalam keadaan bersih dan kering.
- e) Gudang bahan penyimpanan bahan makanana harus bebas dari segala jenis serangga seperti lalat, lipan serta berbagai

jenis binatang pengerat lainnya.

- f) Pada waktu tertentu gudang tempat bahan makanan harus dibuka, untuk memungkinkan pertukaran udara sehingga tidak pengap. Suhu dalam ruangan penyimpanan bahan makanan kering tidak lebih dari 21°C.

#### **f. Persiapan bahan makanan**

Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifikasi dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu sebelum dilakukan pemasakan (Moehyi S, 2012).

Persiapan bahan makanan diselenggarakan untuk menyiapkan bahan makanan sesuai macam hidangan, persiapan, standar resep yang tepat, mempersiapkan macam dan jumlah bahan makanan menurut prosedur yang telah ditetapkan (Moehyi S, 2012).

Di dalam persiapan bahan makanan harus memperhatikan prinsip mempertahankan dan mencegah kehilangan kandungan zat gizi yang hilang dimasak, menyangi, dan mencuci bahan makanan kemudain memotongnya sesuai petunjuk resep, melaksanakan teknik persiapan dan mencampur bumbu sesuai dengan petunjuk resep, melaksanakan teknik persiapan dan mencampur bumbu sesuai dengan petunjuk resep, mempersiapkan bahan makanan dan bumbu sedikit mungkin waktunya dengan pemasakan (Muchatob, 2013).

Hal-hal yang diperlukan dalam persiapan bahan makanan yaitu tersedianya bahan makanan yaitu tersedianya bahan makanan yang akan

dipersiapkan, tersedianya peralatan persiapan, tersedianya protap/mekanisme persiapan, tersedianya standar potongan dan bentuk, tersedianya standar porsi, standar bumbu, jadwal persiapan, dan jadwal pemesanan (Kemenkes, 2015).

**g. Pengolahan bahan makanan**

Pengolahan bahan makanan memiliki dua tahapan pengerjaan, yaitu persiapan dan pemasakan (pematangan). Persiapan meliputi pengerjaan bahan makanan sejak diterima sampai siap untuk dimasak (menyiangi, membersihkan, mencuci memotong, merendam, mengiris, menggiling, menumbuk, merajang, mengaduk, mengayak, membentuk, dst). Tujuan dari persiapan adalah menyiapkan bahan makanan serta bumbu-bumbu untuk mempermudah proses pengolahan (Kemenkes, 2015).

Pemasakan bahan makanan merupakan salah satu kegiatan untuk mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi. Tujuan dari proses pemasakan adalah meningkatkan daya cerna makanan, mempertahankan kandungan gizi, mempertahankan bahkan menambah rasa dan membuat makanan tersebut aman untuk dimakan (Kemenkes, 2015).

**h. Pendistribusian/penyajian makanan**

Pendistribusian makanan merupakan serangkaian kegiatan untuk menyalurkan makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani baik makanan khusus. Cara pendistribusian

dibagi menjadi dua yaitu, sentralisasi dan desentralisasi. Pada sistem sentralisasi makanan langsung dibagikan menggunakan tempat (plot) dan membutuhkan kesiapan desentralisasi yaitu membagi makanan dalam jumlah besar kemudian dikirim ke unit-unit, setelah sampai di unit-unit, makanan dibagikan porsi-porsi kecil (Makrie, 2010).

Hasil penelitian Sugirman, menunjukkan pendistribusian makanan, dilakukan oleh para santri yang memang ditugaskan untuk mendistribusikan atau mengantarkan makanan ke kamar masing-masing santri. Pendistribusian makanannya termasuk desentralisasi (Sugirman AK, 2015).

#### **i. Pengawasan dan pencatatan**

Pengawasan kegiatan pelayanan gizi institusi sangat diperlukan agar semua kegiatan dapat terlaksana sesuai dengan rencana. Salah satu bentuk pengawasan dan pengendalian adalah pencatatan dan pelaporan (Sugirman AK, 2015).

Pencatatan dan pelaporan merupakan serangkaian kegiatan mengumpulkan dan mengelolah data kegiatan pelayanan gizi institusi dalam jangka waktu tertentu untuk menghasilkan bahan bagi penelian kegiatan pelayanan gizi institusi maupun untuk pengambilan keputusan (Sugirman AK, 2015).

#### **j. Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan**

Higiene adalah adalah suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan dan manusia beserta

lingkungan tempat orang tersebut berada. Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatan pada usaha kesehatan dan hidup manusia. Dengan demikian sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan dari penyakit yang menitikberatkan pada kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dari segala macam bahaya yang apat merusak kesehatan, mulai dari sebelum makanan diproduksi hingga siap dikonsumsi (Uripi V dan Santosa H., 2013)

Selain faktor fisik, faktor kimia dan mikrobiologi pun berpengaruh terhadap sanitasi. Faktor kimia yang berpengaruh terhadap sanitasi. Faktor kimia yang mempengaruhi sanitasi dapat disebabkan karna adanya pencemaran gas atau cairan yang merugikan kesehatan atau adanya partikel-partikel yang beracun, obat penyomprot hama pada bahan makanan, zat-zat kimia yang digunakan untuk mempertahankan kesegaran bahan makanan, zat pewarna dan penggunaan wadah bekas obat-obat pertanian untuk kemasan makanan dan lain-lain. Faktor mikrobiologi apat disebabkan oleh pencemaran bakteri, virus, jamur, dan parasite (Fadiati A, 2014).

**k. Higiene Personal dan Higiene Perlengkapan karyawan**

Higiene petugas penyelenggaraan makanan adalah sikap bersih perilaku petugas penyelenggaraan makanan agar makanan yang ditaangani tidak tercemar oleh petugas. Hygiene personal terdiri dari pemeriksaan kesehatan, kebersihan tangan dan jari tangan, kebersihan

rambut, kebersihan hidung, kebersihan mulut dan gigi, serta kebersihan telinga. Hygiene perlengkapan karyawan terdiri dari pakain karyawan dan sepatu ((Fadiati A, 2014).

Sebelum seseorang diterima menjadi karyawan, sebaiknya dilakukan pemeriksaan kesehatan untuk menghindari adanya penyakit menular yang dapat mengkontaminasi makanan. Pakaian yang digunakan didapur sebaiknya pakain khusus dan diganti setiap hari, karena pakain merupakan salah satu sumber bakteri. Pakaian yang digunakan di dapur sebaiknya dipilih dari bahan yang terang, mudah menyerap keringat, tidak panas, dan tidak ketat, sehingga tidak mengganggu pada waktu kerja. Sepatu yang digunakan sebaiknya memiliki hak pendek, tidak licin, ringan dan enak dipakai. Dengan standar higiene personal yang tinggi seorang petugas dapat menyadari bahwa yang dilakukannya adalah menyangkut kesehatan orang banyak dan mencegah terjadinya keracunan makanan (Fadiati A, 2014).

Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/ MENKES/ SK/ V/2003 tentang cara pengolahan makanan menyebutkan bahwa semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungan dari kontak langsung dengan tubuh. perlindunagan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan cara:

- 1) Sarung tangan pelastik sekali pakai
- 2) Penjepit makanan
- 3) Sendok garpu

Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan digunakan:

- 1) Tidak merokok
- 2) Tidak makana atau menguyah
- 3) Tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos).
- 4) Tidak menggunakan peralatan dan fasilitas yang bukan untuk keperluan
- 5) Selalu mencuci tangan sebelum bekerja dan setelah keluar dari kamar kecil
- 6) Selalu memakai pakaian kerja dan pakaian pelindung dengan benar
- 7) Selalu memakai pakaian kerja yang bersih yang tidak dipakai di luar tempat jasa boga

## **5. Output**

Output dalam penyelenggaraan makanan adalah makanan yang bermutu baik secara fisik maupun secara organoleptic, mutu kimiawi, nilai gizi serta sanitasi dan keamanan pangan.

### **a. Mutu Makanan**

Mutu kualitas makanan ditentukan oleh:

- 1) Cita rasa makanan

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi daya terima terhadap makanan yang di terima terhadap makanan yang disajikan(18). Cita rasa makanan menimbulkan terjadinya rangsangan terhadap berbagai indera

dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman dan indera pengecap. Makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi adalah makanan yang disajikan dengan menarik, menyebarkan baun yang sedap dan memberikan rasa yang lezat (Kemenkes, 2015).

Cita rasa makanan mencakup dua aspek utama yaitu penampilan makanan sewaktu dihidangkan dan rasa makanan sewaktu dimakan. Kedua aspek itu sama pentingnya untuk diperhatikan agar betul-betul dapat menghasilkan makanan yang memuaskan (Asih, 2016).

## 2) Penampilan Makanan

Penampilan makanan adalah penampilan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan, beberapa komponen yang mempengaruhi penampilan meliputi (Soegeng, 2015):

- a) Warna; warna seringkali digunakan dalam suatu penelitian, tetapi sebenarnya sulit untuk ditetapkan. Secara fisik dan psikologi berkaitan dalam mengevaluasi suatu warna karena melibatkan penilaian visual, oleh karena itu lezat apapun makanan bila tidak menarik saat disajikan akan membuat selera makan menurun. Kombinasi warna adalah hal yang sangat diperlukan dan dapat membantu dalam penerimaan suatu makanan dan tidak langsung dapat merangsang selera makan.

- b) Bentuk makanan; bentuk makanan akan menambah daya tarik dari makanan tersebut. Hal yang perlu diperhatikan adalah makanan yang disajikan harus beraneka ragam bentuknya serta variasi dalam penyajiannya. Misalnya mengenai potongan bahan makanan, apakah makanan dipotong memanjang, berbentuk dadu, atau dipotong parut. Selain itu ukuran potongan, menjadi daya tarik bagi konsumen. Ada beberapa bentuk penyajian makanan sewaktu disajikan sesuai dengan aslinya, bentuk makanan yang harus dipotong dengan teknik tertentu, bentuk makanan dengan sajian khusus. Besar Porsi; Porsi adalah banyaknya makanan yang disajikan. Porsi makanan akan mempengaruhi daya tarik konsumen karena tiap-tiap konsumen memiliki besar porsi makanan yang berbeda dalam setiap aktivitas makannya. Jika terlalu besar atau terlalu kecil penampilan makanan jadi tidak terlalu menarik. Besar porsi untuk setiap individu berbeda sesuai kebiasaan makan. Pentingnya besar porsi makanan bukan saja berkenaan dengan penampilan makanan waktu disajikan tetapi juga berkaitan dengan perencanaan dan perhitungan pemakaian bahan makanan.
- c) Cara penyajian; cara penyajian makanan adalah penyajian makanan yang berhubungan dengan alat makan, cara penyusunan hidangan pada alat makan dan *garnish*/hiasan

makanan. Penyajian makanan yang baik bial alat makanan yang digunakan lengkap, bersih, dan sesuai dengan hidangan, serta disusun dengan menarik, dan dilengkapi dengan hiasan yang serasi. Cara penyajian makanan ini menentukan penampilan makanan, maka upaya yang telah dilakukan menyediakan makanan dengan cita rasa tinggi tidak akan berhasil.

## **6. Pola Konsumsi**

Kebiasaan makanan adalah cara individu atau kelompok individu memilih pangan dan mengkonsumsinya sebagai reaksi terhadap pengaruh fisiologi, psikologis, sosial, budaya dan ekonomi (Riyadi, 2012).

Menurut Riyadi, pola konsumsi dipengaruhi oleh banyak faktor, diantaranya yang terpenting adalah (Riyadi, 2012):

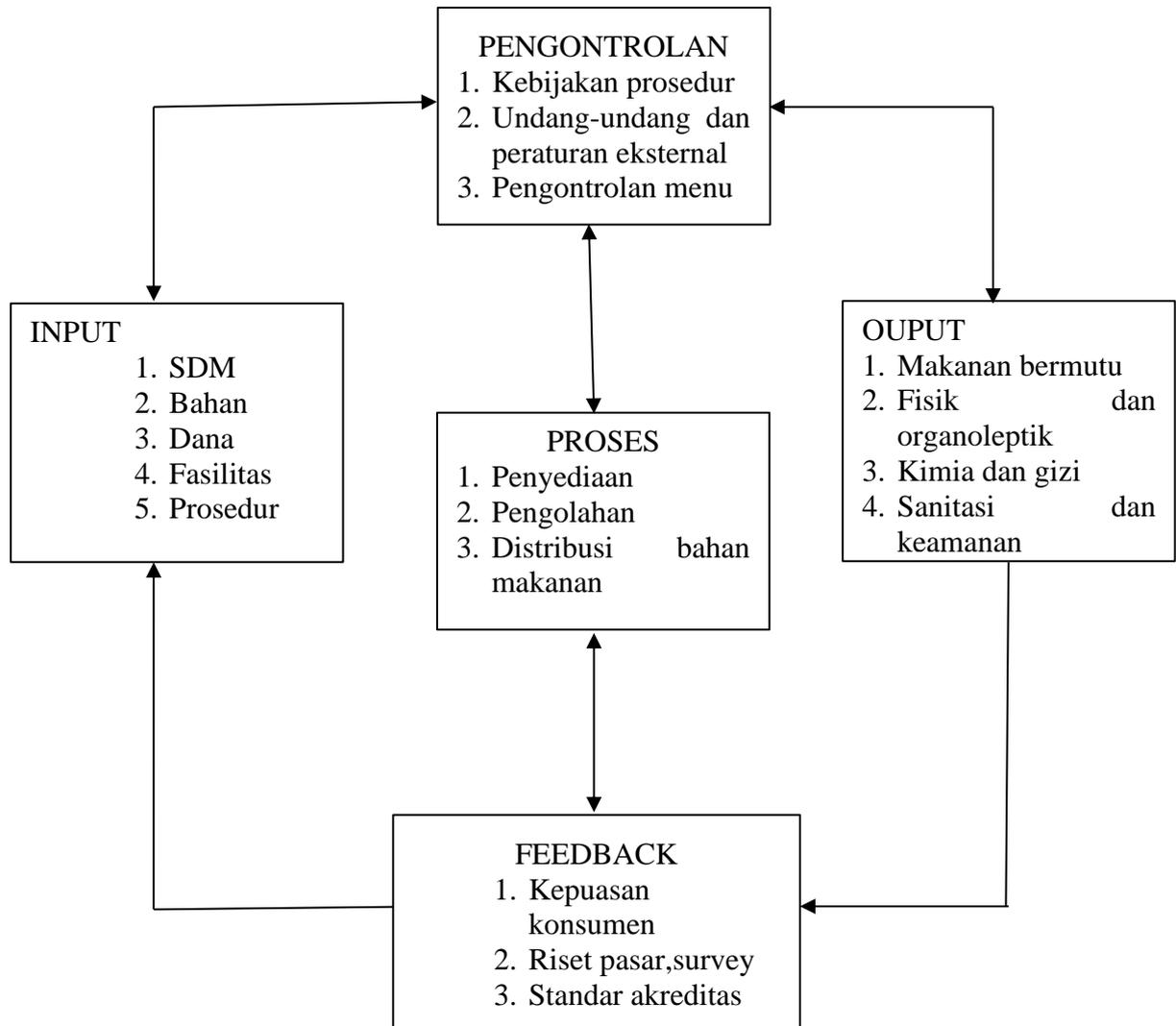
- a. Ketersediaan pangan, jenis dan jumlah pangan dalam pola makanan di suatu daerah tertentu, biasanya berkembang dari pangan setempat atau dari pangan yang telah ditanam. Bila pangan tersedia secara kontinyu, maka dapat membentuk kebiasaan makan.
- b. Pola sosial budaya, pola kebudayaan mempengaruhi seseorang dalam memilih pangan. Hal ini juga mempengaruhi jenis pangan apa yang harus diproduksi, bagaimana cara pengolahannya, penyalurannya, penyiapannya, dan penyajiannya. Pilihan pangan bisanya ditentukan oleh adanya faktor-faktor penerimaan atau penolakan terhadap pangan oleh seseorang atau sekelompok.

## **B. Tinjauan Umum Tentang Pesantren**

Pondok pesantren adalah lembaga pendidikan Islam tertua yang merupakan produk budaya Indonesia. Kehidupan Pesantren di Indonesia dimulai sejak Islam masuk negeri ini dengan mengadopsi sistem pendidikan keagamaan yang sebenarnya telah lama berkembang sebelum kedatangan Islam. Sebagai lembaga pendidikan yang telah lama berurat akar di negeri ini, pondok pesantren diakui memiliki andil yang sangat besar terhadap perjalanan sejarah bangsa.

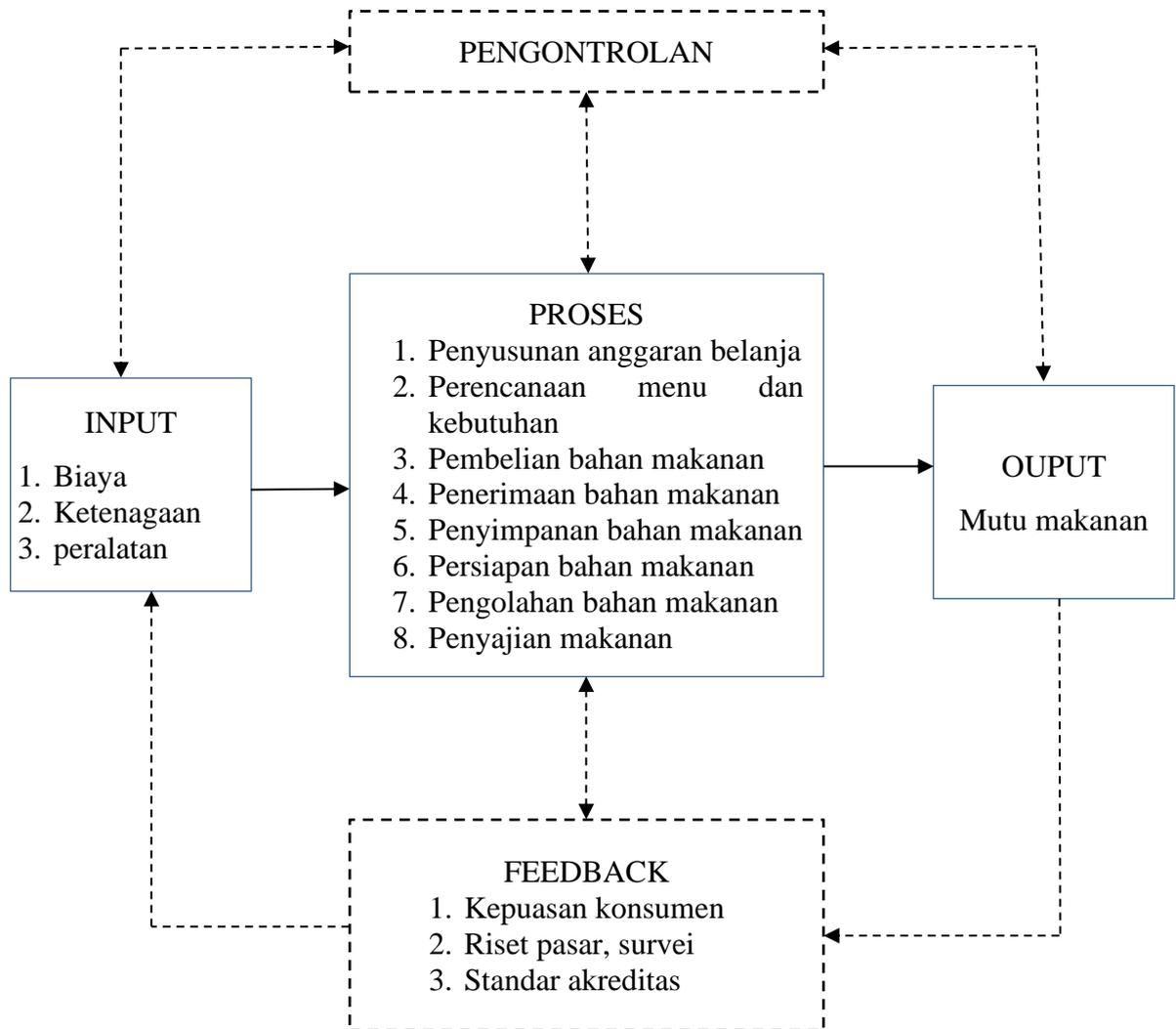
Pondok pesantren merupakan salah satu bentuk lembaga pendidikan keagamaan yang tumbuh dan berkembang di masyarakat dan berperan penting dalam pengembangan sumber daya manusia di Indonesia. Pada umumnya santri yang belajar di pondok pesantren berusia 7-19 tahun, dan di beberapa pondok pesantren lainnya menampung santri berusia dewasa (Depag, 2015).

### C. Kerangka Teori



Sumber. JP Palacio dan M. Theis, 2005

#### D. Kerangka Konsep



Keterangan:  Variabel yang diteliti

Variabel yang tidak diteliti

## **E. Definisi Konsep**

### **1. Input**

- a. Biaya dalam penelitian ini diartikan sebagai jumlah biaya untuk satu porsi saji yang menurut total pembelajaran dalam setiap hari dibagi dengan porsi saji bahan makanan.
- b. Ketenagaan dalam penelitian ini adalah tenaga yang dilibatkan dalam pelayanan makan banyak,
- c. Fasilitas dan peralatan dalam penelitian ini adalah ketersediaan tempat (dapur), alat masak dan alat penghidangan makanan yang tersedia dalam pelayanan makanan yang diukur menurut kesesuaian menu dengan alat.

### **2. Proses**

- a. Perencanaan anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen yang dilayani sesuai dengan kecukupan gizi.
- b. Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan kebutuhan bahan makanan yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan.
- c. Pemesanan dan pembelian bahan makanan adalah penyusunan

permintaan order bahan makanan, berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen yang dilayani.

- d. Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan terjadi yang meliputi pemeriksaan, pencatatan dan pelaporan tentang macam kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan.
- e. Penyiapan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan memelihara keamanan bahan makanan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas digudang bahan makanan kering dan basah serta pencatatan dan pelaporan.
- f. Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam penanganan bahan makanan, yaitu meliputi: membersihkan, memotong, mengupas, mengocok, merendam dan sebagainya.
- g. Pengolahan bahan makanan adalah suatu kegiatan mengubah (memasak) bahan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi.
- h. Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan menyajikan makanan sesuai jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani (makanan biasa dan makanan khusus).

### **3. Output**

- a. Mutu makanan dalam penelitian ini adalah menu yang disajikan untuk seseorang atau kelompok orang pada proses penyelenggaraan makanan serta merupakan satu kesatuan yang serasi dalam bentuk

tampilan dan cita rasa makanan.

- b. Cita rasa makanan adalah penampakan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan meliputi penampakan bau, rasa tekstus, dan suhu.
- c. Penampakan adalah penampakan yang ditimbulkan oleh makanan yang disajikan meliputi komponen, warna, bentuk, besar porsi, dan cara penyajian.