

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Asih. 2016. *Hubungan Penilaian Cita Rasa Makanan dan Reaksi Obat dengan Daya Terima Makanan lunak Pasien TB di RSUP dr. Sadikin Bandung*.
- Bartono RE. 2017. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi.
- Depag. 2015. *Pola Pengembangan Pondok Pesantren*. Jakarta: Depag RI.
- Depkes. 2013. *Indikator Indonesia Sehat 2015*. Jakarta: Depkes RI.
- Djarsiman, Sukana, Bambang, Sugiharti. *Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Rumah Sakit di Jakarta 2018*. Diakses di <http://www.media.litbang.depkes.go.id/data/sanitasi.pdf>.
- Fadiati A. 2014. *Pengelolaan Usaha Boga (Catering Management)*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Proyek Pengembangan Lembaga Pendidikan Tenaga Pendidikan.
- Gatchalin M. 2015. *Sensory Evaluation Method For Quality Assesment and Development*. University Of Philipphines.
- Irianto DP. 2013. *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olaragawan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kemenkes. 2015. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI
- Khan M. 2012. *Food Service Manual Operation*. New York: Van Nostand Reinhold Company.
- Moehyi S. 2012. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Muchatob. 2013. *Buku Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Kelompok*. Jakarta: Buku Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Kelompok.
- Mukrie. 2010. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta: Depkes RI
- Pucket R. 2018. *Food Service Manual for Institution*. San Fransisco: American Hospital Association.
- Raifuddin NR. 2014. *Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Atlet*

*Olaraga Permainan di Pusat Pendidikan dan Latihan Pelajar Dinas Pemuda dan Olaraga Provinsi Sulawesi Selatan.* Makassar: Universitas Hasanuddin.

Riyadi H. 2012. *Gizi dan Kesehatan dalam Pembangunan Pertanian.* Bogor: IPB

Setyowati RD. 2017. *Sistem Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi, Status Gizi serta Ketahanan Fisik Siswa Pusat Pendidikan Seni Kodiklat TNI AD Bogor Jawa Barat.* Bogor: Insitut Pertanian Bogor.

Sholiha YA. 2015. *Gambaran Pola Konsumsi dan Tingkat Kepuasan Santri Putri terhadap Hidangan di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar.*

Soegeng.2015. *Kesehatan dan Gizi.* Jakarta: PT. Bumi Aksara.

Sugirman AK. 2015. *Gambaran Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan Santri Putri Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar.*

Tarwodjo CS. 2016. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner.* Jakarta: PT. Gramedia.

Uripi V, Santoso H. 2013. *Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit.* Jakarta: Depdibud Direkrorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.

## LAMPIRAN 1

## Matriks Hasil Wawancara

Gambara Sistem Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Immim Putra Makassar						
No.	Informasi	Informan	Jawaban onformasi/emik	Etik	Reduksi	Konsep
1.	Sumber dana dan pencairannya	CR	<p><i>” sumber dana makanannya santri ini dari uang sppnya. Jadi santri bayar spp untuk proses prndidikam dan biaya makanannya nak”</i></p> <p><i>”nah itu ibu sahibah buat dulu rincain bahan makanan yang mau dibeli terus dia pesan memang nak, kemudian dibuatkan nota sama rekanan. Nah itumi nota yang ibu sahiba bawakanka terus saya yang kumpulkan kemudain diperlihatkan ke bendahara dana yang dibuthkan disertakan nota”.</i></p> <p><i>”karena kita rincikan dulu harga bahan makanan yang mau dipakai sehingga tidak pernahki kekurangan dana nak”</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sumber dana penyelenggaraan makanan di pondok pesantren immim putra ialah dari SPP santri. Proses pencairannya yaitu dengan memasukkan nota pembelian bahan makanan</li> <li>- Dana penyelenggaraan makanan selalu mencukupi.</li> </ul>	Informan mengetahui tentang sumber penyelenggaraan makanan	Biaya dalam penelitian ini diartikan sebaga jumlah biaya untuk satu satuan porsi saji yang dihitung menurut total pembelanjaan dalam setiap hari dibagi dengan porsi saji.
		MD	<p><i>“dari santri sendiri dek, ada memang biaya makannya tersendiri dalam spp”</i></p> <p><i>“cocok mi itu nabilang ibu, saya yang catat semua dlu harganya bahan makanan baru itu penjual nabuatkan nota, adapi lagi uang dair ibu bendahara baru di bayar rekanan. Tapi ndak pernah juga lambat tawwa</i></p>			

2.	Jumlah dana	CR	<i>dananya. Itu juga penjual na percaya maki kan langganaji” “jumlah dana perminggu beda nak. Tanyakan ke sahiba ada di dia rincikan”</i>	Rp. 11.675.500,-/minggu	Informan mengetahui tentang jumlah dana yang dipakai dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar	
		MD	<i>”jumlahnya yaitu Rp. 11.675.500 termasuk itu beli gas sama beras</i>			
3.	Perincian biaya (bahan makanan, peralatan tenaga)	CR	<i>”rincian biaya makannya liat misaja dicatatannya sahiba. Untuk gajinya tenga dapur juga dari itu uang makan termasukmi nak”</i>	Dari jumlah dana keseluruhan sudah termasuk biaya gas sebanyak 4.500.000/mimngu biaya untu beras 2.330.000/ mimngu	Informan mengetahui tentang perincian biaya dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassae	
		MD	<i>”Liatmi saja dek, biaya g situ Rp.4.500.000/minggu, baya buat beras 2.300.000/minggu” “nak kalau peralatan makan itu dek, santri punya sendri saat awal masuk asrama”</i>			
<b>Tenaga</b>						
1.	Jumlah tenaga yang terlibat dan tenaga mencukupi atau tidak	CR	<i>”untuk didapur itu 18 orang nak dengan kepala dqpurnya. 17 orang itumi yang masak dan bagi-bagi makanan” “iya, mencukupi sekali naik. Itu juga setiap waktu makan tidak lamgsung tuurun semua itu 18 orang bagi tugas</i>	Total pekerja dapur 18 orang termasuk kepala dapur, dan saru orang penanggung jawab gudang. Tenaga mencukupi.	Informan mengetahui tentang jumlah tenaga yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan di PPIP	Ketengaan dalam penelitian ini adalah tenaga yang dilibatkan dalam pelayanan makanan banyak.

		<i>ki ada yang kerja pas pagi, siang, atau malam.</i>		Makassar.
	MD	<i>“di dapur 18 orang dek termasuk saya, dan satu orang tanggung jawab di bagian gudang yaitu ibu mustati, coordinator konsumsi dua orang kepalanya ibu mustati sama ibu Hj, dg. Riati anggotanya”</i> <i>“iya mencukupi dek, bahkan dibagi per-shif anak-anak supaya bisa istirahat”</i>		
2. Tenaga dan fungsi tenaga	CR	<i>“ Ya masing-masing memasak dan mendistribusikan makanan nak, tapi ganti-gantian nak”</i>	Pembagian tugasnya tidak menentu. Hanya dilihat siapa yang memasak untuk sarapan pagi maka sudah tidak memasak untuk siang hari begitu juga sebaliknya.	Informan mengetahui tentang tugas dan fungsi tenaga dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar
	MD	<i>“ iya ada dek, contohnya toh hari ini yang masak buat sarapan, tidak masakmi lagi buat siangnya lain lagi. Biasanya yang masak paginya dia tugasnya ndak terlalu beratmi, kaya pototng-patongji atau bagi bagi makanan, atau saya suruh ji istirahat. Nah kalau ibu mustati itu tugasnya memang didalam gudang ndak masakji, dia kalau ada barang masuk, dia yang catat. Kalau juga mauki ambil bahan makanan digudang, ke ibu mustati ki dulu melapor”</i>		
	MR	<i>”iya, saya memang khusus di gudang</i>		

3. Latar belakang pendidikan	CR	<p><i>tu nak, saya yang tahu barang masuk dan barang keluar dari gudang”</i>  <i>“rata-rata tamatan SDji, tanya mi saja rincinya di ibu, susah nak kalau mau ditentukan latar belakan pendidikannya. Jadi kita ambil saja yang pintar masak, dan bersedia bekerja disini,karena masaknya mulai dari subuh. Kalau orang yang tinggi pendidikannya biasanya susah mau di suruh tinggal nak. Coba kita kutanya, mau tidak kerja disini. Nah, kalau mereka-mereka juga kasian siapji digaji seadanya”</i></p>	<p>Kepala dapur tamatan SMEA pramusaji/tukang masak. Tamatan SD sebanyak 12 orang dan tamatan SMP 4 orang. Latar belakang pendidikan tidak menjadi syarat dalam pemilihan tenaga dapur.</p>	<p>Informan mengetahui tentang jumlah latar pendidikan tenaga yang terlibat dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar.</p>		
	MD	<p><i>“saya tamatan SMEA nak, kalau yang lain rata-rata tamatan SDji nak”</i></p>				
	MR	<p><i>“saya tamatan SMA dek, dulunya say aitu dibagian jaga wartel. Baru pi ini bagian gudang”</i></p>				
<b>Fasilitas/Peralatan</b>						
1. Dapur sudah sesuai standar	MD	<p><i>“kalau saya sama anak-anak sudah merasa nyaman begini keadaanya dapur,.</i></p>	<p>Dapur sudah sesuai standar dan nyaman</p>	<p>Informan mengetahui tentang kondisi dapur di PPIP Makassar</p>	<p>Fasilitas dan peralatan dalam penelitian ini adalah ketersediaan tempat (dapur),alat penghidang makanan yang tersedia dalam</p>	
2. Peralatan dapur dan makan sesuai standar	MD	<p><i>“kita liat sendiri dek banyak alat disini dan memenuhi standarji karena kalau rusak diperbaiki dulu kalau ndak bisa</i></p>	<p>Peralatan dapur dan makan sudah sesuai dan dalam kondisi baik.</p>	<p>Informan mengetahui tentang peralatan</p>		

*yah digantimi.*

3.	Sanitas lingkungan	MD	<i>“disamping itu tempat cuci piringnya anak-anak ada tempat pembuangan sisa makanan sementaranya. Setiap sudah makan dibuang itu semua ke tempat besar diluar”</i>	Terdapat pembuangan sisa makanan sementara dan pembuangan samapah besar diluar pesantren	dapur dan makan yang di pakai dalam proses penyelenggaraan makan di PPIP Makassar Informan mengetahui tentang sanitasi lingkungan salam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar	pelayanan makanan yang diukur menurut kesesuain menu dengan alat.
----	--------------------	----	---	--	--	---

**Variabel: Komponen Proses  
Penyusunan anggaran belanja**

1.	Apakah ada tim dalam penyusunan anggaran belanja, siapa yang terlibat, dan waktu pembuatan	CR	<i>”ada, saya berkoordinasi dengan ibu sahiba dan mustati d perlihatkan juga ke bendahara. Di lakukan perminggu”</i>	Melibatkan tim dalam penyusunan anggaran belanja. Yang terlibat dalam penyusunan anggaran belanja ialah bagian konsumsi ibu Sahiba serta ibu mustati sebagai kepala dapur. Penyusunan anggaran belanja dibuat dengan	Informan mengetahui tentang penyusunan anggaran belanja dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar.	Perencanaan anggaran belanja makanan adalah suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengedaan bahan makanan bagi konsumen
2.	Dasar penyusunan anggaran belanja	CR	<i>“kita sesuaikan dengan perencanaan menu”</i>			

SH	<i>“berdasarkan menu yang dibuat nak sama harganya itu bahan makanan”</i>	didasarkan dari perencanaan menu dan harga bahan makanan yang dilakukan dengan survey bahan makanan.	yang dilayani sesuai dengan kecukupam gizi.
MD	<i>“oh, saya survey dulu dek ke pasar harga-harganya. Karna bedai itu setiap minggu harganya. Saya cari juga yang harga paling murah tapi kualitas bagus”</i>		

### Perencanaan Menu dan Kebutuhan

1. Macam menu	CH	<i>“kita kasi bervariasi nak, kalau ada menu tidak nasuka anak-anak kita hapus dan ganti dengan menu baru. Ada menu khusus setiap tanggal 17 kami sediakan itu coto makassar.”</i> <i>“tidak adaji perhitungan kebutuhan per-orangnya. Kita sama ratakan saja nak kebutuhannya anak-anak”</i>	Tidak ada perhitungan kebutuhan santri. Menu dibaut bervariasi agar tidak timbul kebosanan dari santri.	Informan mengetahui tentang perencanaan menu dan kebutuhan santi di PPIP Makassar.	Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untk 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
	SH	<i>“di variasikan nak supaya santri tidak bosan”</i>			
	MD	<i>“iya dimacam-macamkan supaya tidak bosan anak-anak dek. itu juga kalau habismi misalnya bahan sayur kita masak saja sayur kelor, banyak itu disini, dan banyak juga kandungan gizinya.”</i>			
2. Lama Siklus Menu	CH	<i>“sikulus menu 10 hari nak, kalo misalnya dalam sebulaan sampe tanggal 32 kita masak ayam”</i>	Siklus menu yang digunakan di penyelenggaraan makanan pondok		
	SH	<i>“iya, 10 hari dibuat menunya. Itu erus</i>			



		MD	<i>berputar nak”.</i> <i>“siklus 10 hari dek, itu berputar kalo ada tanggal 31, kita masak ayam”.</i>	pesantren Immim putra adalah siklus 10 haari.		makanan.
3.	Besar Porsi	CR	<i>“kalo nasi santri ambil sendiri, tidak ditetapkan. Sayur sama lauk di ambilkan. Tapi kalau ada santri yang masih mau tambah, bisa ji nak Kembali minta kalau memang masih ada sisanya”</i>	Besar porsi untk nasi tidak ditentukan, sayur dan lauk diberikan langsung oleh pramusaji.		
		SH	<i>“iya nak, lauk ji sama sayur ditentukan nanti tidak kebagian temannya yang lain. Nasi ambil sendiri, tapi kalau ada yang mau tambah sayur sama lauknya, biasanya dikasih ji”</i>			
		MD	<i>“kalau besar ikannya, dibagi dua tapi kalau kecil ta’ saru ekorji dek. sayurnya itu ta satu sendok sayur sup dek, tapi biasanya anak-anak minta kuah supnya ji saja. Nasi ambil sendiri ji anak-anak dek, itu juda ndak terlalu banyak ji na ambil.</i>			
<b>Pembelian Bahan Makanan</b>						
1.	Sistem pembelian bahan makanan	CH	<i>“ada memang langganan dek. Diana yang tahu itu semua”</i>	Sistem pembelian bahan makanan melalui rekanan dan langsung turun ke pasar untuk pembelian sayur.	Informan mengetahui tentang sistem pembelian bahan makanan dalam	Pembelian bahan makanan adalah penyusunan permintaan order bahan makanan,
		MD	<i>“ada langganan dek yang bawahkan langsung kesini. Kalau sayur saya beli sendiri kepasar setiap pagi, karna</i>			

*biasa ndak segar kalau dipesan. Bahan segar dipesan setiap hari, macam ayam, ikan, daging sama sayur. Dipesan memang kalau mau dimasak itu hari, tapi kalau yang tahan lama kayak saos, kecap, saos tomat, mie kering itu dipesan memang banyak-banyak nanti mau habis baru dipesan ulang.*

MR *”kalau bahan makanan yang disimpan digudang dek, itu kalau kita lihat mau mi habis stoknya, di koordinasikan ke diana, nanti dipesan lagi buat persediaan satu minggu”*

### **Penerimaan Bahan Makanan**

- |                                   |    |   |   |   |  |
|-----------------------------------|----|---|---|---|--|
| 1. Jenis penerimaan bahan makanan | MD | <i>”langganan bawaikan ke pesantren, terus kami langusng terima begituji”</i>   | Penerimaan bahan makanan dilakukan secara langsung. | Informan mengetahui tentang jenis penerimaan bahan makanan dipakai dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar | berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen yang dilayani.  |
|                                   | MR | <i>”kalau sudah dipesan, ndak lama mi lagi itu datang”</i>  |   | Informan mengetahui tentang standar spesifikasi   | Penerimaan bahan makanan adalah suatu kegiatan yang meliputi pemeriksaan atau penelitian, pencatatan dan pelaporan tentang macam, kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan |
| 2. Standar spesifikasi            | MD | <i>”iya ada, kalau ada bahan yang busuk, pasri kita kembalikan, tapi selama ini tidak pernah ji ada bahan yang busuk kita terima”</i> | Ada spesifikasi dalam penerimaan bahan makanan      |   |  |

	MR	<i>“iya, harus ki bahan kualitas bagus masuk”</i>		penerimaan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar	serta spesifikasi yang telah ditetapkan.
3. Kesesuaian daftar pesanan	MD	<i>“tidak ditimbangji dek, kita pesan perbasket kalau ikan, jadi kita liat cocok ndak dengan yang kita pesan”</i>	Disesuaikan dengan pesanan dalam bentuk URT (ukuran rumah tangga) tidak dalam timbangan		
	MR	<i>“ndak ditimbangji kalau masuk bahan makanan masuk, ituji ditimbang kalau mau dikeluarkan dari gudang”</i>			
<b>Penyimpanan Bahan Makanan</b>					
1. Tempat Penyimpanan	MD	<i>”kalau bahan makanan yang tahan lama atau makanan yang kering kaya saos, kecap, saos tomat, mie kering, gula, beras kita simpan dalam gudang penyimpanan dek. Kalau yang kayak sayur itu biasanya disimpan di kulkas, tapi karena ndak ada kulkas yang berfungsi mi lagi, jadi bahan segar begitu kayak sayur, ikan, daging langsung diolah hari itu juga, ndak bermalamji. Adaji juga freezer itu dipakai simpan ikan, daging, ayam kalau misalnya sudahmi dibersihkan dan dipotong-potong mau dimasak siang/malamnya. Ini kalau sayur anak anak potong memangmi buat</i>	Terdapat gudang penyimpanan bahan makanan kering seperti beras, minyak goreng, dan saos. Untuk makana segar berupa tempat penyimpanan sementara.	Informan mengetahui tentang tempat penyimpanan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar	Penyimpanan 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 pelaporannya.

		<i>sayur siang atau malam, terus nasimpanki disini (menunjuk ke rak penyimpanan bahan makanan) tempat sementara ini karena mau diolah secaptnya”</i>			
	MR	<i>“yang disimpan digudang itu yang bahan-bahan tahan lama, dibeli memang banyak-banyak. Yang didalam gudang itu, beras, minyak goreng, garam, kecap, saos, gula, bawang, mie kering”</i>			
2. Metode Pengambilan	MD	<i>“kan bahan segar itu dimasak dalam sehari langsung, jadi langsung di olahji”</i>	Metode pengambilan untuk bahan segar langsung digunakan yang baru saja dibeli. Untuk bahan makanan kering/ didalam gudang menggunkam prinsip <i>frist in frist out</i> .	Informan mengetahui tentang metode pengambilan bahan makanan yang digunakan dalam penyelenggaraan bahan makanan di PPIP Makassar	Metode pengambilan bahan makanan yang digunakan sekarang ialah <i>First Expired First Out</i> , bahan makanan yang tanggal kadaluarsanya lebih cepat yang diambil/digunakan terlebih dahulu
	MR	<i>“kalau mau diambil dek, kita keluarkan itu yang pertama masuk digudang. Misalnya maumi ambil diana kecap, baru ada kecap baru masuk, saya kasi’ dulu diana yang sisanya yang dulu dek, jadi yang baru nanti dikeluarkan”</i>			
<b>Persiapan Bahan Makanan</b>					
1. Standar menu	MD	<i>“iya, kita liat dulu menunya, kita sesuaikan dek. misalnya soup wortel, kentang mau dimasak, jadi kita potong dadu, coto juga begitu”</i>	Mempersiapkan makanan sesuai dengan standar menu.	Informan mengetahui tentang persiapan bahan makanan	Persiapan bahan makanan diselenggarakan untuk menyiapkan

2.	Standar Porsi	MD	<i>“diliatji saja, misalnya ikan, kalau agak besar di potong dua, kalau agak kecil, tidak dipotongji. Ndak di timbangji di liat saja ukurannya”</i>	Penentuan standar porsi menggunakan perkiraan saja	dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar	bahan makanan sesuai macam hidangan, persiapan, standar porsi, mempersiapkan macam dan jumlah bahan makanan menurut prosedur yang telah ditetapkan.
----	---------------	----	---	--	--	---

#### **Pengolahan Bahan Makanan**

1.	Tenaga yang terlibat	MD	<i>“terlibat semuaji yang dua belas orang dek, termasuk saya”</i>	Semua tenaga dapur sebanyak 12 orang terlibat dalam proses pengolahan bahan makanan.	Informan mengetahui tentang pengolahan bahan makanan dalam penyelenggaraan makana di PPIP Makassar	Pengolahan bahan makanan adalah salah satu kegiatan mengubah (memasak) bahan makanan mentah menjadi makanan siap dimakan, berkualitas dan aman untuk dikonsumsi
2.	Proses pengolahan bahan makanan	MD	<i>“kalau nasi ada dia dipanci khususnya, kita mengolah tiga kali sehari, jadi pas mau waktu makan kita masak, jadi masakannya masih panas”</i>	Pengolahan dilakukan tiga kali sehari sesuai dengan waktu makan.		

#### **Pendistribusian Bahan Makanan**

1.	Jenis pendistribusian	MD	<i>“kalau nasi kita siapkan memang di empat yang paling besar, nanti anak-anak ambil sendiri. Kalau lauk sama</i>	Pendistribusian dengan cara santri menunggu pembagian lauk dan	Informan mengetahui tentang	Pendistribusian makanan adalah serangkaian
----	-----------------------	----	---	--	-----------------------------	--

2. Waktu makan	MD	<p><i>sayurnya kita bagi. Ada it pembinanya masing-masing kelas yang bagi dek”</i></p> <p><i>“kalau pagi dari selesai sholat subuh 6.00 sampai 06.25 sebelum jam masuk sekolah. Makan siang itu pulag sekolah jam 13.00 sampai jam 13.50, makan malam dari jam 20.00 sampai 20.20 dek”</i></p>	<p>sayur dari pembimbing. Untuk nasi santri ambil sendiri.</p> <p>Waktu makan ditentukan sabagai berikut: Pagi (jam 6.00- 6.25) Siang (jam 13.00- 13.50) Malam (jam 20.00- 20.20)</p>	<p>pendistribusian bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di PPIP Makassar</p>	<p>kegiatan meyajikan makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani.</p>
----------------	----	--	---	---	--

## LAMPIRAN II

### Distribusi Fasilitas dan Peralatan Dapur Di Pondok Pesantren Immim Putra Makassar

N o	Nama fasilitas/peralatan	ada	Tidak ada	Jumlah	Keterangan
1.	Ruangan istirahat petugas dapur	✓		2	Layak
2.	Kamar mandi/ WC	✓		2	Layak
3.	Ruang penerimaan		✓		
	a. Timbangan 100-300 kg	✓	✓	9	Layak 7
	b. Rak bahan makanan beroda		✓		
	c. pisau				
4.	a. ruang penyimpanan bahan makanan segar		✓		
	b. ruang penyimpanan bahan makanan kering	✓		1	Layak
	c. timbangan 20-100 kh	✓		1	Layak
	d. rak bahan makanan	✓		3	Layak
	e. lemari es	✓		1	Layak
	f. freezer	✓		1	Layak
	g. tempat makanan dari plastik	✓		16	Layak
	h. tempat bahan makanan dari stainless			5	Layak
5.	Ruang persiapan bahan makanan	✓		1	Layak
	a. meje keja	✓		1	Layak
	b. meja daging		✓		
	c. mesin sayuran		✓		
	d. mesin kelapa	✓		1	Rusak
	e. mesin pemotong & penggiling daging		✓		
	f. blender	✓		4	1 Layak
	g. mixer	✓		1	Layak
	h. timbangan meja		✓		
	i. talenan	✓			
	j. bangku kerja	✓		7	Layak
	k. penggilingan bumbu	✓		1	Rusak
	l. bak cuci	✓		1	Layak
	m. pemeras minyak			1	Layak
6.	Ruangan pengolahan bahan makanana	✓		1	Layak
	a. kompr	✓		7	Layak
	b. oven	✓		11	Layak
	c. penghorengan	✓	✓		
	d. mixer		✓		

	e. blender		✓		
	f. lemari es				
	g. juicer	✓		1	Layak
7.	Ruangan penyajian makanan	✓		2	Disediakan santri
	a. alat makanan dan minum	✓			
	b. kursi makan	✓			
	c. meja makan	✓			
	d. dispenser/tempat air	✓		11	layak
	e. tissue/lap tangan		✓		



**LAMPIRAN III****Siklus Menu di Pondok Pesantren Immim Putra Makassar 2022****Menu Hari I**

<b>PAGI</b>	<b>SIANG</b>	<b>MALAM</b>
Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih
Sambal goreng daging + ubi jalar	Soup (wortel+Kol) Ikan goreng asam manis	Telur rebus+sambal Bakso Mie

**Menu Hari II**

<b>PAGI</b>	<b>SIANG</b>	<b>MALAM</b>
Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih
Sambal goreng tempe+ mairo kecil	Telur saos asam manis Perkedel jagung Sayur lodeh	Ikan goreng Sayur putih+kacang ijo Sawih Sambal

**Menu Hri III**

<b>PAGI</b>	<b>SIANG</b>	<b>MALAM</b>
Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih
Telur dadar	Ikan masak Pecel Sambal Kerupuk	Sayur labu Ikan goreng Sambal

**Menu Hari IV**

<b>PAGI</b>	<b>SIANG</b>	<b>MALAM</b>
Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih
Telur Mie goreng	Ikan goreng Sayur bening Sambal	Bakso Mie Telu Sambal

**Menu Hari V**

<b>PAGI</b>	<b>SIANG</b>	<b>MALAM</b>
Nasi putih	Ayam goreng/ayam kari	Telur saus asam manis
Tahu goreng bumbu kacang	Soup(kentang,makaroni,wortel) Sambal	Sayur kol ka

**Menu Hari VI**

<b>PAGI</b>	<b>SIANG</b>	<b>MALAM</b>
Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih
Telur dadar	Ikan goreng asam manis Sayur asem/sayur kelor	Ikan goreng Sayur labu Sambal

**Menu Hari VII**

<b>PAGI</b>	<b>SIANG</b>	<b>MALAM</b>
Nasi putih	Ikan masak	Nasi putih
Sambal goreng tempe + ikan mairo kecil	Kangkong tumis tauge (setiap tanggal 17 disediakan coto makassar	Telur saos asam manis Nangka kari/sayur daun ubi

**Menu Hari VIII**

<b>PAGI</b>	<b>SIANG</b>	<b>MALAM</b>
Nasi putih	Nasi putih	Nasi putih
Telur	Sayur bening	Ikan goreng
Mie goreng	Ikan goreng Sambal	Soup (kol + wortel) sambal

**Menu Hari IX**

<b>PAGI</b>	<b>SIANG</b>	<b>MALAM</b>
Nasi Putih	Nasi putih	Nasi putih
Tahu goreng bumbu kacang	Bakwan Ikan goreng Soup (wortel,kentang,makroni) Sambal	Ikan goreng Sayur sawi putih + wortel Sambal

**Menu Hari X**

**PAGI**

Nasi Putih  
Ikan kering katamba  
asam manis

**SIANG**

Nasi putih  
Saoti ayam  
Tempe goreng  
Sambal

**MALAM**

Nasi putih  
Sato ayam  
Telur  
Kerupuk  
Sambal

## LAMPIRAN IV

**Distribusi Fasilitas dan Peralatan Dapur  
Di Pondok Pesantren Immim Putra Makassar 2022**

No.	Indikator	Ada	Tidak
1.	Penyusunan anggaran belanja makananan		
	a. Membuat rincian jumlah konsumen yang akan di layani.	✓	
	b. Mengumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar/ survey pasar	✓	
	c. Membantu pedoman berat bersih bahan makana yang digunakan dan dikonversikan ke dalam berat kotor	✓	✓
	d. Menhitng indeks harga makanan per orang per hari		✓
	e. Menghitung anggran bahan makanan setahun	✓	
	f. Melaporkan hasil perhitungan anggaran ke kepala dapur/ kepala penyelenggaraan makanan untk meminta perbaikan	✓	
	g. Rencana anggaran belanja diusulkan secara resmi melalui lajur administrative yang berlaku	✓	
2.	Perencanaan kebutuhan sehari		✓
3.	Perencanaan menu	✓	
	a. Melibatkan tim dalam perencanaan menu	✓	
	b. Menyusun macam menu	✓	
	c. Menetapkan lama siklus menu	✓	
	d. Menetapkan besar porsi	✓	
	e. Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, malam termasuk jenis makanan selingan	✓	
	f. Merenang format menu	✓	
	g. Melakukan tes awal menu	✓	
4.	Pembelian bahan makanan	✓	
	a. Pembelian langsung ke pasar	✓	
	b. Pembelian dengan musyawarah	✓	
	c. Pembelian yang akan datang	✓	
	d. <i>Subject approval of price</i>	✓	
	e. <i>Firm at the opening of price</i>	✓	
	f. Pembelian melalui pelelangan		✓
5.	Penerimaan bahan makanan	✓	
	a. Tersedia daftar pesanan bahan makanan (macam dan jumlah pesanan)	✓	

- b. Tersedia spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan ✓
- c. Bahan makanan diperiksa, sesuai dengan pesanan dan ketentuan spesifikasi bahan makanan yang dipesan ✓
- d. Penimbangan bahan makanan ✓
- e. Bahan makanan dikirim ke gudang penyimpanan sesuai dengan jenis bahan ✓
- 6. Penyimpanan bahan makanan
  - a. Tersedia ruang penyimpanan makanan kering ✓
  - b. Tersedia ruang penyimpanan makanan kering ✓
  - c. Tersedia kartu stok bahan makanan/buku catatan keluar masuknya bahan makanan ✓
- 7. Persiapan bahan makanan
  - a. Tersedia bahan makanan yang akan dipersiapkan ✓
  - b. Tersedia tempat bahan peralatan persiapan ✓
  - c. Tersedia prosedur tetap persiapan ✓
  - d. Tersedia standar porsi ✓
  - e. Tersedia standar resep ✓
  - f. Tersedia standar bumbu ✓
  - g. Terdapat jadwal persiapan dan jadwal pemasakan ✓
- 8. Pengolahan bahan makanan
  - a. Tersedia menu ✓
  - b. Tersedia pedoman menu ✓
  - c. Tersedia siklus menu ✓
  - d. Tersedia bahan makanan yang akan dimasak ✓
  - e. Tersedia peralatan bahan makanan yang akan dimasak ✓
  - f. Tersedia peralatan pemasakan bahan makanan ✓
  - g. Tersedia prosedur tetap pemasakan ✓
  - h. Tersedia peraturan penggunaan bahan tambah pangan ✓
  - i. Pembersihan ruang pengolahan ✓
- 9. Penyajian/ pendistribusian makanan
  - a. Tersedia peralatan makanan konsumen ✓

- b. Ada jadwal pendistribusian makanan ✓
- c. Pembersihan ruang tempat makanan ✓
- d. Pembersihan alat makan ✓

## Pedoman Ketetapan Menu Makanan

### HARI I / MENU VIII

**Waktu Makan Pagi**

**audit: 10 Maret 2022**

**Tanggal**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Mie goreng		✓	✓			✓		✓		✓
3.	Telur rebus	✓		✓			✓	✓		✓	
Total" ya"		2	+	3		1	+	2	+	2	

$$\frac{10}{3 \times 5} \times 100\%$$

= 66,66% (Dapat diterima)

### Waktu Makan Siang

**10 Maret 2022**

**Tanggal audit:**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Mie goreng	✓		✓			✓		✓		✓
3.	Sayur Bening	✓		✓		✓		✓		✓	
Total" ya"		3	+	3		2	+	2	+	2	

$$\frac{12}{3 \times 5} \times 100\% = 80\% \text{ (Dapat diterima)}$$

### Waktu Makan Malam

**10 Maret 2022**

**Tanggal audit:**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan goreng		✓	✓			✓		✓		✓
3.	Soup (kol+wortel)	✓		✓		✓		✓		✓	
Total" ya"		2	+	3		2	+	2	+	2	

$$\frac{11}{3 \times 5} \times 100\%$$

= 75,55% (Dapat diterima)

### HARI II/ MENU IX

**Waktu Makan Pagi**

**Maret 2022**

**Tanggal audit: 11**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Tahu goreng bumbu kacang		✓	✓			✓		✓	✓	
Total" ya"		1	+	2		1	+	1	+	2	

$$\frac{6}{3 \times 5} \times 100\% = 60\% \text{ (Dapat diterima)}$$

### Waktu Makan Siang

11 Maret 2022

Tanggal audit:

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan goreng	✓		✓			✓	✓		✓	
3.	Bakwan	✓		✓			✓		✓	✓	
4.	Sayur sup	✓		✓		✓		✓		✓	
Total" ya"		4	+	4		2	+	3	+	4	

$$\frac{17}{4 \times 5} \times 100\% = 85\% \text{ (Dapat diterima)}$$

### Waktu Makan Malam

11 Maret 2022

Tanggal audit:

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan goreng		✓		✓		✓	✓			✓
3.	Sayur sawi +wortel	✓		✓		✓		✓		✓	
Total" ya"		2	+	2		2	+	3	+	2	

$$\frac{11}{3 \times 5} \times 100\% = 73,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

### HARI III/ MENU X

Waktu Makan Pagi

Maret 2022

Tanggal audit: 12

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	



2.	Ikan katamba manis	kering asam	✓		✓		✓	✓		✓	
Total" ya"			2	+	2		1	+	2	+	2

$$\frac{9}{2 \times 5} \times 100\% = 90\% \text{ (Dapat diterima)}$$

<b>Waktu Makan Siang</b>						<b>Tanggal audit:</b>					
<b>12 Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Soto ayam	✓		✓			✓	✓		✓	
3.	Tempe goreng	✓		✓			✓	✓		✓	
Total" ya"		3	+	3		1	+	3	+	3	

$$\frac{13}{3 \times 5} \times 100\% = 86,67\% \text{ (Dapat diterima)}$$

<b>Waktu Makan Malam</b>						<b>Tanggal audit:</b>					
<b>12 Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Soto ayam	✓		✓			✓	✓		✓	
3.	Telur rebus	✓		✓		✓		✓		✓	
Total" ya"		3	+	3		2	+	3	+	3	

$$\frac{14}{3 \times 5} \times 100\% = 93,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

#### **HARI IV/ MENU XI**

<b>Waktu Makan Pagi</b>						<b>Tanggal audit: 13</b>					
<b>Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Sambel goreng daging	✓		✓			✓	✓		✓	
Total" ya"		2	+	2		1	+	2	+	2	

$$\frac{9}{2 \times 5} \times 100\% = 90\% \text{ (Dapat diterima)}$$

<b>Waktu Makan Siang</b>						<b>Tanggal audit:</b>					
<b>13 Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan goreng asam manis	✓		✓		✓			✓	✓	
3.	Soup (kol+wortel)	✓		✓		✓		✓		✓	
Total” ya”		3	+	3		3	+	2	+	3	

$$\frac{14}{3 \times 5} \times 100\% = 93,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

<b>Waktu Makan Malam</b>						<b>Tanggal audit:</b>					
<b>13 Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Mie bakso	✓		✓			✓		✓		✓
3.	Telur rebus	✓		✓		✓		✓		✓	
Total” ya”		3	+	3		2	+	2	+	2	

$$\frac{12}{3 \times 5} \times 100\% = 92,31\% \text{ (Dapat diterima)}$$

## **HARI V/ MENU II**

<b>Waktu Makan Pagi</b>						<b>Tanggal audit:</b>					
<b>14 Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Sambel goreng tempe	✓		✓			✓	✓		✓	
Total” ya”		2	+	2		1	+	2	+	2	

$$\frac{9}{2 \times 5} \times 100\% = 90\% \text{ (Dapat diterima)}$$

<b>Waktu Makan Siang</b>						<b>Tanggal audit:</b>					
<b>14 Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Telur asam manis	✓		✓		✓		✓		✓	
3.	Perkedel jagung	✓		✓			✓		✓	✓	
4.	Sayur lodeh	✓		✓		✓		✓		✓	
Total” ya”		4	+	4		3	+	3	+	4	

$$\frac{18}{4 \times 5} \times 100\% = 90\% \text{ (Dapat diterima)}$$

<b>Waktu Makan Malam</b>						<b>Tanggal audit:</b>					
<b>14 Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan goreng	✓		✓			✓	✓			✓
3.	Sayur sawi putih kacang ijo	✓		✓		✓		✓		✓	
Total” ya”		3	+	3		2	+	3	+	2	

$$\frac{13}{3 \times 5} \times 100\% = 86,66\% \text{ (Dapat diterima)}$$

### **HARI VI/ MENU III**

<b>Waktu Makan Pagi</b>						<b>Tanggal audit:</b>					
<b>15 Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Telur dadar	✓		✓		✓		✓		✓	
Total” ya”		2	+	2		2	+	2	+	2	

$$\frac{10}{2 \times 5} \times 100\% = 100\% \text{ (Dapat diterima)}$$

<b>Waktu Makan Siang</b>						<b>Tanggal audit:</b>					
<b>15 Maret 2022</b>											
No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	

	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1. Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2. Pallumara bolu	✓		✓		✓		✓		✓	
3. Pecel	✓		✓			✓	✓		✓	
Total" ya"	3	+	3		2	+	3	+	3	

$$\frac{14}{3 \times 5} \times 100\% = 93,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

### Waktu Makan Malam

15 Maret 2022

Tanggal audit:

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan goreng	✓		✓		✓		✓		✓	
3.	Sayur labu	✓		✓			✓	✓		✓	
Total" ya"		3	+	3		2	+	3	+	3	

$$\frac{14}{3 \times 5} \times 100\% = 93,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

## HARI VII/ MENU IV

Waktu Makan Pagi

16 Maret 2022

Tanggal audit:

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Telur rebus	✓		✓		✓		✓		✓	
3.	Mie goreng	✓		✓			✓				✓
Total" ya"		3	+	3		3	+	2	+	2	

$$\frac{13}{3 \times 5} \times 100\% = 73,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

Waktu Makan Siang

16 Maret 2022

Tanggal audit:

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan goreng asam	✓		✓		✓			✓	✓	

3.	manis Sayur bening	✓		✓		✓		✓		✓
Total" ya"		3	+	3		3	+	2	+	2

$$\frac{13}{3 \times 5} \times 100\% = 86,66\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**Waktu Makan Malam  
16 Maret 2022**

**Tanggal audit:**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Mie bakso	✓			✓		✓	✓		✓	
3.	Telur rebus	✓		✓		✓		✓		✓	
Total" ya"		3	+	2		2	+	3	+	3	

$$\frac{14}{3 \times 5} \times 100\% = 93,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**HARI VIII/ MENU IV**

**Waktu Makan Pagi**

**Tanggal audit:**

**17 Maret 2022**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Tahu goreng bb kacang	✓		✓			✓		✓	✓	
Total" ya"		2	+	2		1	+	1	+	2	

$$\frac{8}{2 \times 5} \times 100\% = 80\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**Waktu Makan Siang**

**Tanggal audit:**

**17 Maret 2022**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ayam goreng kecap	✓		✓		✓		✓		✓	
3.	Soup (kentang+wortel+macaroni)	✓		✓		✓		✓			✓
Total" ya"		3	+	3		3	+	3	+	2	

$$\frac{14}{3 \times 5} \times 100\% = 93,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**Waktu Makan Malam**  
**17 Maret 2022**

**Tanggal audit:**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Telus saos asam manis	✓		✓		✓		✓		✓	
3.	Sayur kol kacang hijau	✓		✓			✓	✓			✓
Total” ya”		3	+	3		2	+	3	+	2	

$$\frac{13}{3 \times 5} \times 100\% = 86,66\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**HARI IX/ MENU VI**

**Waktu Makan Pagi**

**Tanggal audit:**

**18 Maret 2022**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Telur dadar	✓		✓		✓		✓		✓	
Total” ya”		2	+	2		2	+	2	+	2	

$$\frac{10}{2 \times 5} \times 100\% = 100\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**Waktu Makan Siang**

**Tanggal audit:**

**18 Maret 2022**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan goreng asam manis	✓		✓		✓		✓		✓	
3.	Sayur asem	✓		✓		✓			✓		✓
Total” ya”		3	+	3		3	+	2	+	2	

$$\frac{13}{3 \times 5} \times 100\% = 86,66\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**Waktu Makan Malam**  
**18 Maret 2022**

**Tanggal audit:**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan goreng	✓		✓			✓	✓		✓	
3.	Sayur labu	✓		✓		✓		✓		✓	
Total” ya”		3	+	3		2	+	3	+	3	

$$\frac{14}{3 \times 5} \times 100\% = 93,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**HARI X/ MENU VII**

**Waktu Makan Pagi**

**Tanggal audit:**

**19 Maret 2022**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Sambel goreng tempe	✓		✓			✓	✓		✓	
Total” ya”		2	+	2		1	+	2	+	2	

$$\frac{9}{2 \times 5} \times 100\% = 90\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**Waktu Makan Siang**

**Tanggal audit:**

**19 Maret 2022**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Ikan masak	✓		✓			✓	✓		✓	
3.	Kangkong tumis tauge	✓		✓		✓		✓		✓	
Total” ya”		3	+	3		2	+	3	+	3	

$$\frac{14}{3 \times 5} \times 100\% = 93,33\% \text{ (Dapat diterima)}$$

**Waktu Makan Malam  
18 Maret 2022**

**Tanggal audit:**

No.	Nama hidangan	Aroma		Suhu		Penampilan		Citarasa		Tekstur	
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	Tidak	Ya	tidak
1.	Nasi putih	✓		✓		✓		✓		✓	
2.	Telur asam manis	✓		✓		✓		✓		✓	
3.	Sayur Nangka kari	✓		✓			✓		✓		✓
Total" ya"		3	+	3		2	+	2	+	2	

$$\frac{12}{3 \times 5} \times 100\% = 80\% \text{ (Dapat diterima)}$$



## LAMPIRAN VII

**Tabel Nilai Gizi Makanan di Pondok Pesantren Immim Putra Makassar**

<b>NO</b>	<b>Menu</b>	<b>Eneri (Kkal)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>KH</b>
1	Nasi putih	213,6	2,52	0,12	48,7
2	Sambel goreng daging	127,2	2,9	6,55	14,8
3	Soup kol wortel	39,91	0,85	3,04	2,9
4	Ikan goreng asam manis	112,4	10,5	5,4	5,69
5	Mie bakso tahu	125,62	6,45	8,36	6,6
6	Telur	40,5	3,2	2,88	0,18
7	Sambel goreng tempe	221,9	128,64	13,82	8,25
8	Sayur lodeh	16,22	0,71	0,13	3,45
9	Perkedel jagung	134,4	3,36	0,94	28,2
10	Telur saos asam manis	100,7	5,35	7,58	2,73
11	Ikan goreng	98,6	9,75	5,35	2,4
12	Sayur sawi kacang hijau	58,35	4,02	0,27	10,68
13	Telur dadar	87	3,39	7,83	0,8
14	Ikan pallumara	64,5	10	2,4	0
15	Pecel	13,68	1,31	0,12	24,8
16	Sayur labu	23,8	0,64	1,12	3,4
17	Mie goreng	40,06	0,63	1,41	6,79
18	Sayur bening	138,7	4,836	1,57	28,22
19	Tahu goreng bumbu kacang	105,7	4,53	10,33	2,51
20	Ayam goreng kecap	184	8,81	16,33	0,9
21	Soup kentang, wortel, macaroni	111,23	2,09	3,06	18,54
22	Sayur kol kacang hijau	90	5,9	0,33	16,44
23	Sayur asem	131,1	3,52	1,41	27,19
24	Ikan goreng asam manis	112,4	10,15	5,45	5,69
25	Coto makassar	207,1	16,67	14,69	1,41
26	Nangka kari	40,36	1,36	1,04	7,39
27	Bakwan	99,5	1,51	5,11	11,85
28	Sayur sawi wortel	34,7	0,61	3,03	1,73
29	Ikan goreng katamba	130,5	16,87	5,54	2,45
30	Soto ayam	237,5	12,77	20,44	0
31	Tempe goreng	103,1	7,37	65	5,08

### Proses Persiapan Bahan Makanan



### Kondisi Ruang Pegolahan (dapur) dan Proses Pengolahan Bahan Makanan



**Tempat Penyimpanan bahan makanan segar dan kering**



### Proses pendistribusian makanan



### Proses pencucian alat makan



## RIWAYAT HIDUP



### A. Data Pribadi

Nama : Nurainun Putri  
Tempat/Tgl. Lahir : Palu, 12 Oktober 1997  
Agama : Islam  
Alamat : Perumahan Mangga Tiga Daya  
Email : [nurainunputri4@gmail.com](mailto:nurainunputri4@gmail.com)

### B. Riwayat Pendidikan

1. SD Negeri 10 Pantoloan (2004-2009)
2. SMP Negeri 17 Palu (2009-2012)
3. SMA Negeri 7 Palu (2012-2015)
4. Ilmu Gizi FKM Universitas Hasanuddin (2015-2022)