

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. GramediaPustakaUtama, Jakarta.
- Arisman.2004. *Gizi Dalam Daur Kehidupan*. Buku Ajar IlmuGizi.Jakarta :BukuKedokteran EGC.
- Aritonang, I.,2012. *Penyelenggaraan Makanan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola & Jasa Boga di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Yogyakarta: Leutika
- Bartono, Ruffino EM. 2005. *Food Product Management di Hotel danRestoran*. Andi, Yogyakarta.
- Departemen Agama. 2000. Direktori Pondok Pesantren
- Depkes RI, 2000, *Pinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*, Jakarta.
- Depkes RI. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta :DepartemenKesehatanRepublik Indonesia Direktrat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat
- Depkes RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan di RumahSakit*. Jakarta : Direktorat Bina Pelayanan Medik Dasar, Direktorat Jendral Bina Pelayanan Medik
- [DEPKES RI] Departemen KesehatanRepublik Indonesia. 2008. Profil Kesehatan Indonesia 2007. Jakarta: DEPKES RI.
- FahirAkhmad. 2010. *Pemkab Bogor Kembangkan manajemen Pengelolaan Pesantren*. [http://www. Antara jawa barat.com/ lihat/ berita/ 25341/ lihat/ kategori/ 96/ Hukum](http://www.antarajawabarat.com/lihat/berita/25341/lihat/kategori/96/Hukum). [20 Januari 2011].
- Hardinsyah&Briawan D. 1994.*Penilaian dan Perencanaan Konsumsi Pangan Bogor*: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Khomsan A. 2004. *Peranan Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup*. Jakarta: PT Grasindo.
- Mas'ud, Abdurrahman. 2004. *Intelektual Pesantren, Perhelatan Agama dan Tradisi*, Yogyakarta: LkiS

- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bharata.
- Mukrie,VA. AB. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi* .Jakarta : Dasar Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat Jakarta.
- Palacio JP Theis M. Introduction to Food Service. Pearson Education Ohio. 2009;11th ed.
- Pardede, Nancy. 2002. *Tumbuh Kembang Anak dan Remaja*. Jakarta : Sagung Seto.
- Permenkes RI No.722 tahun 1988 tentang Bahan Tambahan Makanan Pangan
- [RISKESDAS] Riset Kesehatan Dasar. 2007. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Departemen Kesehatan, Republik Indonesia
- Sediaoetama.2000. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi*. Jakarta: Dian Rakyat
- Soekirman. 2000. *Ilmu gizi dan aplikasinya untuk keluarga dan masyarakat Direktorat jendral pendidikan tinggi*. Jakarta : Departemen pendidikan nasional
- Suhardjo. 1989. *Sosio Budaya Gizi*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- Soerjodibroto WS. 1985. Vitamin C dipandang dari sudut Ilmu Gizi dalam Arjatmo Tj. *Vitamin C dan Penggunaannya Dewasa ini*. Jakarta: Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia
- Sukamto. 1999. *Kepemimpinan Kyai Dalam Pesantren*. LP3ES. Jakarta.
- Tarwotjo, C. S. *Dasar-Dasar Gizi Kulier*. Jakarta: PT. Gramedia; 1998.
- Teti, 2012, *Gambaran Asupan zat gizi dengan status gizi di Asrama SMA Negeri 2 Tinggi Moncong (sekolah andalan SULSEL Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan*. Skripsi prodi ilmu gizi FKM UNHAS, Makassar.
- Uripi, V. L. N. Yuliati& D. Roedjito. 1993. Diktat Manajemen Gizi Institusi II. *Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumber daya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor*.

Wirakusumah ES, Santoso H, Roetidjo D Retnaningsih. 1989. *Diktat Manajemen Gizi Institusi*. Bogor : Jurusan GMSK Faperta IPB

Yuliati, L N. dan H, Santoso. 1995. *Manajemen Gizi Institusi*. Jakarta :Pendidikan dan Kejuruan Non Teknik II.

Lampiran 1

DAFTAR MENU SANTRI PUTRI DI PONDOK PESANTREN

HIDAYATULLAH MAKASSAR TAHUN 2013

I	II	III
Pagi : <ul style="list-style-type: none">○ Nasi putih○ Telur dadar	Pagi : <ul style="list-style-type: none">○ Nasi Goreng○ Martabak Telur	Pagi : <ul style="list-style-type: none">○ Nasi Goreng○ Martabak telur
Siang : <ul style="list-style-type: none">○ Nasi putih○ sayur bening campur○ Tahu goreng	Siang : <ul style="list-style-type: none">○ Nasi putih○ Sayur bening campur○ Tahu goreng	Siang : <ul style="list-style-type: none">○ Nasi putih○ Tempe masak santan○ Telur
Malam : <ul style="list-style-type: none">○ Nasi putih○ Sayur bening campur○ Tempe goreng	Malam : <ul style="list-style-type: none">○ Nasi putih○ Sayur bening campur○ Perkedel jagung	Malam : <ul style="list-style-type: none">○ Nasi Putih○ Sayur tumis○ Tempe tumis
Keterangan :	Susunan menunya kurang baik, perlu ditambahkan lauk hewani	

Lampiran 2

MATRIKS HASIL WAWANCARA PENYELENGGARAAN MAKANAN SANTRI PUTRI PONDOK PESANTREN HIDAYATULLAH MAKASSAR

1. Input Penyelenggaraan Makanan

No	Informasi	Informan	Jawaban Informan (emik)	Reduksi	Etik
1	Biaya	Nur Arfan Zakia Hasriani Sultan	<p>Anggaran belanjanya itu dari donator k, saya tidak tau berapa anggaran makanan santri.</p> <p>Sumber kita disini dari pemerintah dan donatur, anggaran dari pemerintah sebanyak 30 juta/tahun. Selebihnya ditutupi dari donatur karena dari pemerintah tidak banyak Donatur dan anggaran makanannya ±3 juta/bulan.</p> <p>Donatur dan anggaran makanannya ±3 juta/bulan</p> <p>Saya disini tangani bagian</p>	Informan mengetahui tentang biaya penyelenggaraan makanan	Biaya adalah awal dari proses penyediaan bahan makanan bagi konsumen (santri) yang dilayani

			<p>logistik sudah 2 tahun, yang saya tahu sumber dananya dari donatur, donatur disini dari berbagai kalangan baik dari orang tua santri maupun masyarakat. Disini anggaran makanan perbulan diperkirakan 3 juta/bulan.</p> <p>Sumber dananya itu swadaya termasuk dari donatur, anggaran makanan yang dianggarkan langsung itu kalau diakumulasi 5 juta/bulan untuk putra dan putri. Jumlahnya sangat sedikit</p>		
2	Tenaga	Nur Arfan	Tenaga pelaksana yang masak 3 orang/hari bertugas 1 hari full, ada pengawas pengolahan makanan.	Informan mengetahui jumlah tenaga dalam penyelenggaraan makanan	Tenaga adalah seseorang yang bertugas selama proses penyelenggaraan makanan

		Zakia	Jumlah tenaga penyelenggaran makanan		
		Hasriani	saya kurang tahu persis, yang tahu itu bagian logistik.		
		Sultan	Kalau disini anak santri yang dimanfaatkan. Pernah ada yang masak tapi setelah dievaluasi anak-anak santri jadi manja.		
			Yang bertugas masak 3 orang/hari dan yang bertanggung jawab masing-masing koordinator.		
			Tenaga penyelenggaran disini itu santri sendiri, yang bertanggung jawab itu saya sendiri dan suami saya yang belanja karena kebetulan suami saya dibagian dana dan saya		

			<p>bagian logistik jadi kita kerjasama</p> <p>Yang bertugas dalam penyelenggaraan makanan itu dari santri sendiri, secara bergiliran 3 orang dalam 1 hari</p>		
3	Peralatan	<p>Nur Arfan</p> <p>Zakia Hasriani</p> <p>Sultan</p>	<p>Fasilitas alat makan punya masing-masing</p> <p>Alat makan santri disiapkan oleh santri sendiri mereka bawa masing-masing dari rumah</p> <p>Punya masing-masing alat makan</p> <p>Kami tidak memfasilitasi peralatan makan santri karena dari awal masuk itu santri bawa sendiri seperti piring, sendok, gelas . Fasilitas</p>		<p>Peralatan adalah yang digunakan selama proses penyelenggaraan makanan</p>

			<p>sudah cukup memadai kecuali ruang makan karena santri makan dikamar.</p> <p>Untuk peralatan makan untuk utuh 100% itu tidak mungkin, kelengkapan makan kita serahkan langsung ke santri sendiri untuk menyiapkannya. Fasilitas khusus untuk ruang makan itu belum ada masih seperti rumah kos, tetapi fasilitas lain sudah cukup memadai</p>		
--	--	--	---	--	--

2. Proses Penyelenggaraan Makanan

No	Informasi	Informan	Jawaban Informan (emik)	Reduksi	Etik
1	Perencanaan Menu	<p>Nur</p> <p>Arfan</p> <p>Zakia</p> <p>Hasriani</p> <p>Sultan</p>	<p>Yang mengatur dalam penyusunan menu itu k dari logistic tapi santri yang bertugas untuk masak. Makanannya bervariasi</p> <p>Yang menyusun menu itu bagian logistic, Makanannya tetap bervariasi agar santri tidak bosan</p> <p>Yang bertanggung jawab dalam penyusunan</p>	Informan mengetahui penyusunan menu di pesantren	Perencanaan menu adalah tentang variasi makanan dan faktor penentu dan citra dari institusi penyelenggaraan makanan

		<p>menu itu dari bagian logistic kita ditugaskan untuk masak, makanannya bervariasi k.</p> <p>Kami sendiri dari bagian logistic yang menyusun menu tersebut tidak ada patokan menu karena apa yang ada itu yang kami olah. Tidak ada patokan dalam menyusun menu, apa saja yang ada itu yang dimasak , tergantung dari belanjaan tapi tetap bervariasi dan tidak monoton supaya santri tidak bosan</p> <p>Yang menentukan menu itu bagian logistic, soal variasi makanannya itu bagian</p>		
--	--	--	--	--

			logistic yang lebih tahu.		
2	Pembelian Bahan Makanan	Nur Arfan Zakia Hasriani Sultan	<p>Pembelian bahan makanan itu langsung di pasar.</p> <p>Sistem pembelian makanan itu per pekan belanja di pasar tapi ada juga beberapa hal yang harus dibeli per hari.</p> <p>Belanjanya itu 2X dalam seminggu</p> <p>Beli bahan makanannya itu k di pasar</p> <p>Pembelian bahan makanannya itu di pasar kebetulan suami saya bagian dana yang langsung belanja di pasar. Belanja 2X dalam sepekan untuk</p>		<p>Pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah, spesifikasi/kualitas bahan makanan sesuai ketentuan yang berlaku di institusi yang bersangkutan</p>

			<p>sayur mayur karena lebih murah kalau beli banyak untuk tempe dan tahu setiap harinya itu sudah di pesan jadi tiap hari ada</p> <p>Langsung ke pasar dalam seminggu 2-3 kali. Untuk beras kami tidak beli karna disiapkan langsung dari kantor tetapi untuk sayur belanjanya itu setiap hari</p>		
3	Distribusi Makanan	<p>Nur</p> <p>Arfan</p> <p>Zakia</p> <p>Hasriani</p> <p>Sultan</p>	<p>Penyajian makanan ditaruh di sebuah tempat dan koordinator tiap kamar mengambil makanan yang sudah disediakan kemudian membawa ke kamar dan dimakan bersama</p> <p>Disiapkan dalam suatu tempat kemudian</p>		<p>Distribusi Makanan Merupakan rangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani</p>

			<p>dibagi</p> <p>Ditaruh dalam tempat baru kemudian dibawa ke kamar masing-masing santri</p> <p>Penyajian makanannya itu dibagi per kamar sebelumnya tiap kamar itu mengumpulkan baskom</p> <p>Makanan disajikan dikamar masing-masing karena tidak ada ruang makan khususnya</p>		
--	--	--	---	--	--

PEDOMAN WAWANCARA
GAMBARAN INPUT DAN PROSES PENYELENGGARAAN MAKANAN DI
PONDOK PESANTREN HIDAYATULLAH

IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama :
2. Jenis Kelamin
3. Usia
4. Tempat/tanggal lahir
5. Pendidikan terakhir
6. Pekerjaan
7. Status perkawinan

PEDOMAN WAWANCARA INPUT PENYELENGGARAAN MAKANAN

1. Dari mana sumber dana untuk penyelenggaraan makanan di pesantren Ini ?
2. Berapa jumlah tenaga penyelenggara makanan di pesantren ini dan Siapa yang bertanggung jawab dalam pengelolaan makanan ?
3. Apakah fasilitas dan peralatan yang ada telah memadai untuk kegiatan penyelenggaraan makanan ?
4. Apakah fasilitas di ruang makan (meja, kursi, piring, sendok, gelas, dll) cukup untuk semua anak pondok pesantren?

PEDOMAN WAWANCARA PROSES PENYELENGGARAAN MAKANAN

1. Siapa yang merencanakan menu?

- a. Disusun sendiri oleh petugas penyelenggara makanan (Kepala Panti Asuhan, staf koordinator penyantunan dan juru masak)
 - b. Berdasarkan konsultasi dengan petugas gizi Puskesmas
 - c. Lain-lain (.)
2. Apakah menu yang dihidangkan bervariasi dan berbeda setiap hari ?
 3. Bagaimana perencanaan menu makanan di Pondok pesantren ini dilaksanakan?
 4. Bagaimana sistem pembelian bahan makanan yang dilakukan ponpes ?
 5. Bagaimana cara penyajian makanan kepada santri ?
 6. Bagaimana Pembagian porsi makanan bagi anak ponpes
 7. Jadwal makan anak ponpes dalam satu hari

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1. Nama Lengkap : Alifah Kurniati S
2. Nomor Induk Mahasiswa : K21109101
3. Tempat, Tanggal Lahir : Makassar, 14 Februari 1992
4. Jenis Kelamin : Perempuan
5. Agama : Islam
6. Telepon/ Hp : 085343943222
7. E-mail : Alifah.kurniati@yahoo.com
8. Riwayat Pendidikan :
 - a. SD INPRES BONTO-BONTOA : Tamat Tahun 2000
 - b. SLTP NEGERI 1WT.SOPPENG : Tamat Tahun 2006
 - c. SMAN 21 MAKASSAR : Tamat Tahun 2009