

**GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN
DAN STATUS GIZI SANTRI PUTRI DI PONDOK
PESANTREN PERSATUAN ISLAM 76 TAROGONG GARUT
TAHUN 2023**

Laporan Tugas Akhir

Disusun guna mencapai derajat Ahli Gizi Madya Gizi



Disusun Oleh:

ELFANI TAZKIYYATUN NISA

NIM.P2.06.31.1.20.013

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL TENAGA KESEHATAN
JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI TASIKMALAYA
2023**

Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Persatuan Islam 76 Tarogong Garut Tahun 2023

Elfani Tazkiyyatun Nisa

INTISARI

Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren merupakan hal penting yang perlu diperhatikan karena dapat memengaruhi kesehatan dan status gizi santri. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan dan status gizi santri putri di Pondok Pesantren Persatuan Islam 76 Tarogong Garut tahun 2023. Jenis penelitian ini adalah deskriptif. Sampel dalam penelitian ini adalah institusi penyelenggaraan makanan dan 30 santri putri di Pondok Pesantren Persatuan Islam 76 Tarogong Garut. Penentuan sampel penelitian dilakukan dengan metode *cluster random sampling*. Hasil penelitian menunjukkan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Tarogong dilakukan dengan cara swakelola dan bersifat non-komersial. Input penyelenggaraan makanan dilakukan mulai dari perencanaan anggaran dengan biaya makan satu bulan sebesar Rp 600.000 per santri, adanya kelompok ketenagaan hingga sarana prasarana. Sedangkan proses penyelenggaraan makanan yang dilakukan terdiri dari perencanaan menu tanpa adanya pola menu, adanya perhitungan kebutuhan bahan makanan, pembelian bahan makanan langsung ke pasar, penerimaan bahan makanan tanpa penimbangan ulang, penyimpanan bahan makanan, persiapan, pengolahan bahan tanpa adanya standar bumbu dan standar resep serta pendistribusian makanan dengan menggunakan sistem prasmanan. Hasil uji laik higiene sanitasi bernilai 54 artinya tidak memenuhi syarat laik higiene sanitasi untuk golongan B (<83). Santri putri dengan status gizi baik sebanyak 70% dan 30% santri memiliki status gizi lebih dan obesitas. Adapun jenis makanan dengan daya terima yang rendah pada rasa, penampilan, tekstur dan aroma ialah pada menu sayuran. Simpulan dari penelitian ini adalah kegiatan sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren 76 Tarogong belum optimal, daya terima terhadap menu sayuran masih rendah serta status gizi lebih dan obesitas tergolong tinggi.

Kata Kunci: Pondok pesantren, Penyelenggaraan makanan, Higiene Sanitasi, Status gizi santri

ABSTRACT

ELFANI TAZKIYYATUN NISA. *Overview of the Food Administration System and Nutritional Status of Female Students at Persatuan Islam Boarding School 76 Tarogong Garut in 2023.* Under Supervision of Sumarto

Serving food in Islamic boarding schools is an important thing that needs attention because it can affect the health and nutritional status of students. This research was conducted to find out the description of the food delivery system and the nutritional status of female students at the Persatuan Islam Islamic Boarding School 76 Tarogong Garut in 2023. This type of research is descriptive. The samples in this study were food service institutions and 30 female students at the Persatuan Islam Islamic Boarding School 76 Tarogong Garut. The determination of the research sample was carried out using the cluster random sampling method. The results of the study show that the food service at the Tarogong Islamic Boarding School is carried out in a self-managed and non-commercial way. The input for organizing food is carried out starting from budget planning with a one-month meal cost of Rp. 600,000/student, the existence of a staff group to infrastructure facilities. While the process of organizing food consists of menu planning without a menu pattern, calculating the need for food ingredients, purchasing food ingredients directly to the market, receiving food ingredients without re-weighing, storing food ingredients, preparing, processing ingredients without standard spices and standard recipes and distribution of food using a buffet system. The result of the sanitation hygiene test is 54, meaning that group B does not meet the proper sanitation hygiene requirements (<83). 70% of female students with good nutritional status and 30% of female students have overweight and obese status. The types of food with low acceptance of taste, appearance, texture and aroma are on the vegetable menu. The conclusions from this study are that the food delivery system at Pondok Pesantren 76 Tarogong is not optimal, the acceptance of vegetable menus is still low and the status of overweight and obesity is relatively high.

Keywords: Islamic boarding school, food service, sanitary hygiene, nutritional status of students

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas limpah berkat rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan laporan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Persatuan Islam 76 Tarogong Garut Tahun 2023”. Dalam penyusunan laporan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Hj. Ani Radiati, S.Pd., M.Kes selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
2. Bapak Sumarto, STP., MP selaku Ketua Jurusan Gizi dan Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir Program Studi Diploma III Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
3. Ibu Ima Karimah, M. Si dan Ibu Marianawati Saragih, M. Gz selaku Dewan Pengaji Seminar Laporan Tugas Akhir Program Studi Diploma III Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
4. Semua staf dan dosen Program Studi Diploma III Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya yang telat memberikan banyak pengajaran, bimbingan, dan bantuan selama perkuliahan.
5. Kedua orang tua tercinta Bapak Agus Sunjaya dan Ibu Titin Kartini serta keluarga besar yang senantiasa memberikan dukungan baik moril, materi, dan doa sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan tugas akhir ini masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk menyempurnakan laporan tugas akhir ini. Semoga laporan tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca.

Tasikmalaya, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
INTISARI.....	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Pondok Pesantren	6
2. Santri Remaja	6
3. Status Gizi	7
4. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi	9
5. Higiene dan sanitasi.....	25
B. Kerangka Teori	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
A. Jenis Penelitian	28
B. Waktu dan Tempat Penelitian	28
C. Populasi dan Sampel.....	28
D. Variabel dan Definisi Operasional	30
E. Teknik Pengumpulan Data	31
F. Pengolahan dan Analisis Data	33
G. Jalannya Penelitian	36
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38

A. Hasil Penelitian.....	38
1. Gambaran Umum Pondok Pesantren Persatuan Islam 76 Tarogong Garut Tahun 2023	38
2. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Persatuan Islam 76 Tarogong Garut Tahun 2023....	39
3. Gambaran Higiene Dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Persatuan Islam 76 Tarogong Garut Tahun 2023.....	48
4. Gambaran Karakteristik Responden.....	49
5. Gambaran Status Gizi Santri Putri Pondok Pesantren Persatuan Islam 76 Tarogong Garut Tahun 2023	51
B. Pembahasan	51
1. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Persatuan Islam 76 Tarogong Garut.....	51
2. Gambaran Hygiene Sanitasi	61
3. Gambaran Karakteristik Santri Putri, Status Gizi dan Daya Terima Makanan	64
BAB V SIMPULAN SARAN.....	68
A. Simpulan.....	68
B. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No.	Judul Tabel	Halaman
1	Kategori Status Gizi Berdasarkan IMT/U.....	8
2	Definisi Operasional.....	30
3	Hasil Analisis Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan	39
4	Gambaran Daya Terima Makanan Santri Putri Pondok.....	42
5	Gambaran Daya Terima Makanan Santri Putri Pondok.....	44
6	Gambaran Daya Terima Makanan Santri Putri Pondok.....	45
7	Gambaran Daya Terima Makanan Santri Putri Pondok.....	47
8	Gambaran Hasil Uji Laik Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan.....	48
9	Karakteristik Responden Menurut Umur Santri Putri Pondok	49
10	Karakteristik Responden Menurut Tingkatan Kelas Santri	50
11	Karakteristik Responden Menurut Asal Daerah Santri Putri	50
12	Gambaran Status Gizi Santri Putri Pondok Pesantren Persatuan.....	51

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Teori Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi 27

DAFTAR LAMPIRAN

1. Lampiran Hasil Instrumen
2. Lampiran Kegiatan Pengukuran Antropometri
3. Lampiran Kegiatan Pengisian Form Daya Terima
4. Lampiran Kegiatan Higiene dan Sanitasi