



LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

GAMBARAN STATUS GIZI SANTRI PUTRI DAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN MIFTAHUL IHSAN AL MUSRI' TASIKMALAYA

NASHWA GHAITSA ZAHIRA SOFFA

NIM. P2.06.31.1.22.027

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**





LAPORAN TUGAS AKHIR

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

GAMBARAN STATUS GIZI SANTRI PUTRI DAN PENERAPAN HIGIENE SANITASI PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN MIFTAHUL IHSAN AL MUSRI' TASIKMALAYA

Disusun Oleh :

NASHWA GHAITSA ZAHIRA SOFFA

NIM. P2.06.31.1.22.027.

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**



HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Status gizi Santri putri dan Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al Musri’ Tasikmalaya”

Disusun oleh:

NASHWA GHAISSA ZAHIRA SOFFA

NIM. P2.06.31.1.22.027

Hari : Rabu

Tanggal : 11 Juni 2025

Waktu : 09.30

Pembimbing



Sumarto, MP

NIP. 198401032012121002

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN TUGAS AKHIR

Laporan Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Status gizi Santri putri dan Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan Di pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al Musri’ Tasikmalaya”

Disusun Oleh :

Nama : Nashwa Ghaitsa Zahira Soffa

NIM : P2.06.31.1.22.027

Telah dipertahankan di hadapan Dewan Penguji

Pada tanggal 11 Juni 2025

Susunan Dewan Penguji
Ketua Dewan Penguji

Sumarto, STP, MP
NIP. 198401032012121002

(.....)

Penguji I

Dr. Hj Wiwit Estuti. S.TP, M.Si
NIP. 196804181993012001

(.....)

Penguji II

Naning Hadiningsih, STP, M.Si
NIP. 919760317201605201

(.....)

Mengetahui,

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

Sumarto, MP

NIP. 198401032012121002



SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH

Saya Mahasiswa Program Studi Diploma III Gizi Tasikmalaya Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : Nashwa Ghaitsa Zahira Soffa

NIM : P20631122027

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir

Judul : Gambaran status gizi santri putri dan penerapan higiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Miftahul Ihsan Al musri' Tasikmalaya

Pembimbing : Sumarto, STP, MP

Tanggal Ujian Sidang : 11 Juni 2025

Menyatakan bahwa Tugas Akhir (TA) yang saya susun adalah benar-benar karya saya sendiri. Apabila kemudian terbukti bahwa saya ternyata melakukan tindakan menyalin atau meniru tulisan orang lain seolah-olah hasil pemikiran saya sendiri, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya termasuk pencabutan gelar vokasi yang telah saya peroleh. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya dan apabila di kemudian hari terbukti melakukan kebohongan maka saya sanggup menanggung segala konsekuensinya.

Tasikmalaya, 11 Juni 2025



Nashwa Ghaitsa Z.S

NIM. P20631122027

PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai civitas akademik Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tasikmalaya,
saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Nashwa Ghaita Zahira Soffa

NIM : P20631122027

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan
kepada Jurusan Gizi Tasikmalaya Politeknik Kesehatan Tasikmalaya Hak Bebas
Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas karya ilmiah saya
berjudul:

GAMBARAN STATUS GIZI SANTRI PUTRI DAN PENERAPAN HIGIENE
DAN SANITASI PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK
PESANTREN MIFTAHUL IHSAN AL MUSRI' TASIKMALAYA

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non
eksklusif ini jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Tasikmalaya berhak menyimpan,
mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*),
merawat, dan mempublikasikan Karya Tulis Ilmiah (KTI) saya selama tetap
mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemilik Hak
Cipta untuk kepentingan akademis. Demikian pernyataan ini saya buat dengan
sebenarnya.

Dibuat di : Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

Pada tanggal : 13 Juni 2025

Yang Menyatakan,



Nashwa Ghaita Zahira Soffa

NIM. P2.06.31.1.22.003

Gambaran Status Gizi Santri Putri dan Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Miftahul ihsan Al Musri' Tasikmalaya

Nashwa Ghaitsa Zahira Soffa

INTISARI

Berdasarkan Data Survei Kesehatan Indonesia 2023, prevalensi gizi kurang pada remaja usia 13–15 tahun sebesar 7,6% dan gizi lebih sebesar 16,2%, sedangkan pada usia 16–18 tahun prevalensi gizi kurang sebesar 8,3% dan gizi lebih 12,1%. Masalah gizi dipengaruhi langsung oleh asupan makan yang tidak mencukupi, khususnya pada remaja di institusi berasrama seperti pesantren. Penelitian ini bertujuan menggambarkan status gizi santri putri serta penerapan higiene sanitasi penyelenggaraan makanan (*input, proses, output*). Metode penelitian menggunakan *proportional random sampling* dengan teknik *cluster random sampling* dan jumlah sampel 41 responden. Data higiene sanitasi diperoleh melalui formulir dan observasi, sedangkan status gizi diukur menggunakan antropometri. Hasil penelitian didapatkan status gizi santri Sebagian besar sudah baik dengan gizi normal 32 orang (78,05%), kurus tingkat berat 1 orang (2,44%), kurus tingkat ringan 6 orang (14,63%), serta gemuk tingkat ringan dan tingkat berat sebanyak 1 orang (2,44%). Hasil dari uji higiene dan sanitasi dengan nilai 65 belum memenuhi syarat sesuai ketentuan Permenkes No. 1096 tahun 2011 (kategori B: 83–92). Hasil sistem penyelenggaraan makanan yang diterapkan yaitu sistem swakelola. Sebagian sudah memenuhi syarat, tetapi terdapat kekurangan untuk *input* tidak terdapat ahli gizi, tidak memiliki kulkas/ *chiller*, *process* tidak terdapat siklus menu 7 hari, standar porsi, standar bahan makanan, standar resep dan standar bumbu, tidak ada termometer suhu. Untuk *output* (daya terima) santri putri terhadap makanan yang disediakan berdasarkan rasa, penampilan, tekstur, dan aroma sebagian besar bernilai 4 (suka). Menu makanan yang paling banyak diterima yaitu lauk hewani.

Kata Kunci : Santri putri, Status Gizi, Higiene Sanitasi, Penyelenggaraan Makanan,

ABSTRACT

NASHWA GHAITSA ZAHIRA SOFFA. *An Overview of the nutritional status of female students and the implementation of hygiene and sanitation in food provision at the Miftahul Ihsan Al Musri' Islamic Boarding School in Tasikmalaya Under Supervision of SUMARTO*

Based on the 2023 Indonesian Health Survey Data, the prevalence of malnutrition in adolescents aged 13–15 years was 7.6% and overnutrition was 16.2%, while at the age of 16–18 years the prevalence of undernutrition was 8.3% and overnutrition was 12.1%. Nutritional problems are directly influenced by insufficient food intake, especially in adolescents in boarding institutions such as Islamic boarding schools. This study aims to describe the nutritional status of female students and the implementation of hygiene and sanitation in food service (input, process, output). The research method used proportional random sampling with cluster random sampling technique and a sample size of 41 respondents. Hygiene and sanitation data were obtained through forms and observations, while nutritional status was measured using anthropometry. The results of the study showed that the nutritional status of most of the students was good with normal nutrition 32 people (78.05%), severely thin 1 person (2.44%), mild thin 6 people (14.63%), and mild and severe obesity 1 person (2.44%). The results of the hygiene and sanitation test with a value of 65 do not meet the requirements according to the provisions of the Minister of Health Regulation No. 1096 of 2011 (category B: 83– 92). The results of the food service system implemented are self-managed systems. Some have met the requirements, but there are shortcomings for input, there are no nutritionists, no refrigerators/chillers, the process does not have a 7-day menu cycle, standard portions, standard food ingredients, standard recipes and seasoning standards, there is no temperature thermometer. For the output (acceptance) of female students towards the food provided based on taste, appearance, texture, and aroma, most of them have a value of 4 (like). The most widely accepted food menu is animal side dishes.

Keywords: *Female students, Nutritional status, Hygiene and sanitation, Food service management*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan pada kehadiran Allah SWT yang telah Memberikan Rahmat dan hidayah-Nya, Penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran status gizi santri putri dan penerapan higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan di pondok pesantren miftahul ihsan al musri’ tasikmalaya”

Tidak lupa penulis juga mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah senantiasa membantu dan terlibat dalam penulis menyelesaikan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini agar terselesaikan pada waktunya. Pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep., selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Sumarto, STP. MP. selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya sekaligus selaku pembimbing yang telah memberikan masukan dan arahan dalam penyusunan Proposal Tugas Akhir ini.
3. Semua staf dan dosen program studi Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan bimbingan dan bantuan selama proses perkuliahan berlangsung.
4. Orang tua, kakak yang telah banyak memberikan semangat dan dukungan.
5. Teman-teman seperjuangan mahasiswa dan mahasiswi Tingkat III Program Studi Diploma III Gizi Potekkes Kemenkes Tasikmalaya.
6. Semua pihak yang telah membantu dan penulis tidak bisa menyebutkan satu persatu.

Penulis menyadari dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir ini masih banyak memiliki kekurangan baik dalam hal isi atau susunan, bahasan serta Teknik penulisannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran yang membangun sangat diharapkan guna kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Semoga Laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis dan bagi pembaca.

Tasikmalaya, Mei 2025.

Penulis.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN ORISINALITAS KARYA ILMIAH.....	iii
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
INTISARI	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Tinjauan Teori	5
B. Kerangka Teori.....	12
BAB III METODE PENELITIAN	13
A. Jenis Penelitian	13
B. Waktu dan Tempat Penelitian	13
C. Populasi dan Sampel.....	13
D. Variabel Penelitian.....	14
E. Teknik Pengumpulan Data.....	16
F. Instrumen Penelitian	18
G. Teknik Pengolahan Data	18
H. Jalannya Penelitian	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
A. Hasil Penelitian.....	22

1. Gambaran Umum Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Tasikmalaya.....	22
2. Gambaran Karakteristik Responden	23
3. Gambaran Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Tasikmalaya.....	25
4. Gambaran Asupan Zat Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	27
5. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya.....	33
6. Gambaran Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	40
B. Pembahasan.....	41
1. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	41
2. Gambaran Higiene Sanitasi di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya.....	47
3. Gambaran Karakteristik, Asupan Zat Gizi, Status Gizi dan Daya Terima Makanan Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya.....	51
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	58
A. Simpulan	58
B. Saran	59
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	63

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
Tabel 1	Definisi Oprasional.....	15
Tabel 2	Instrumen Penelitian	18
Tabel 3	Gambaran Karakteristik Berdasarkan Umur di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya.....	24
Tabel 4	Gambaran Karakteristik Berdasarkan Umur di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya.....	24
Tabel 5	Gambaran Karakteristik Berdasarkan Kelas di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya.....	25
Tabel 6	Gambaran Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	25
Tabel 7	Tubulasi Silang Sisa Makanan dengan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	26
Tabel 8	Gambaran Asupan Energi Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	27
Tabel 9	Tubulasi Silang Antara Asupan Energi dengan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	28
Tabel 10	Gambaran Asupan Protein Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	28
Tabel 11	Tubulasi Silang Asupan Protein dengan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	29
Tabel 12	Gambaran Asupan Lemak Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	30
Tabel 13	Tubulasi Silang Asupan Lemak dengan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	31
Tabel 14	Gambaran Asupan Karbohidrat Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	31
Tabel 15	Tubulasi Silang Asupan Karbohidrat dengan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	32
Tabel 16	Hasil Analisis Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	33
Tabel 17	Gambaran Daya Terima terhadap Makanan Satri Berdasarkan Rasa Makanan di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	36
Tabel 18	Gambaran Daya Terima terhadap Makanan Satri Berdasarkan Penampilan Makanan di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	37
Tabel 19	Gambaran Daya Terima terhadap Makanan Satri Berdasarkan Rasa Makanan di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	38
Tabel 20	Gambaran Daya Terima terhadap Makanan Satri Berdasarkan Rasa Makanan di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	39

Tabel 21 Gambaran Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Miftahul Ihsan Al-Musri' Kota Tasikmalaya	40
--	----

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Teori Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi	12
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

Lampiran 1 Informed Consent dan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)

Lampiran 2 Karakteristik Santri

Lampiran 3 Kuisioner Pengamatan Penyelenggaraan Makanan

Lampiran 4 Evaluasi Daya Terima

Lampiran 5 Food Recall 24 jam

Lampiran 6 Formulir Higiene dan Sanitasi

Lampiran 7 Dokumentasi Penelitian