



TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PERENCANAAN MENU MAKANAN
SANTRI DI PONDOK PESANTREN NASHUHIYYAH
JATIMERTA KABUPATEN CIREBON
TAHUN 2025**

SELLY

P2.06.31.2.22.032

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

**POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025**



TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PERENCANAAN MENU MAKANAN
SANTRI DI PONDOK PESANTREN NASHUHIYYAH
JATIMERTA KABUPATEN CIREBON
TAHUN 2025**

SELLY

P2.06.31.2.22.032

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA

KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

TAHUN 2025

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan judul

**“Gambaran Perencanaan Menu Makanan Santri di Pondok Pesantren
Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon Tahun 2025”**

Penelitian ini dipersiapkan dan disusun oleh

SELLY

NIM. P2.06.31.2.22.032

Telah diperiksa, disetujui dan siap untuk dipertahankan dihadapan Dewan

Penguji Tugas Akhir Program Studi D III Gizi Cirebon

Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya pada:

Pembimbing



Hj. Alina Hizni, SKM, MPH

NIP. 196611261989032003

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir dengan judul

**“Gambaran Perencanaan Menu Makanan Santri di Pondok Pesantren
Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon Tahun 2025”**

Disusun Oleh:

Nama : **SELLY**

NIM : P2.06.31.22.20.32

Telah **dipertahankan** dihadapan Dewan Penguji pada tanggal 14 Mei 2025
dan dilakukan revisi sesuai Dewan Penguji.

Susunan Dewan Penguji:

Ketua Dewan Penguji

Hj. Alina Hizni, SKM, MPH

NIP. 196611261989032003

(.....)

Penguji I

Ima Karimah, M. Si

NIP. 198905052015032006

(.....)

Penguji II

Jongga Adiyaksa, SKM, M.Biomed

NIP. 198602182009021002

(.....)

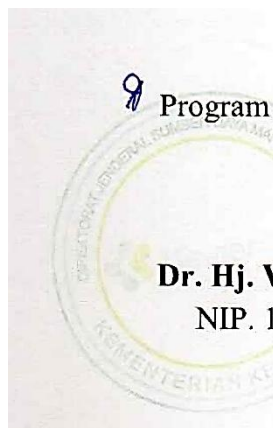
Mengetahui:

9 Program Studi D III Gizi Cirebon

Ketua,

Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP, M.Si

NIP. 196804181993012001



**“GAMBARAN PERENCANAAN MENU MAKANAN SANTRI DI PONDOK
PESANTREN NASHUHIYYAH JATIMERTA KABUPATEN CIREBON
TAHUN 2025”**

Selly¹, Alina Hizni²

INTISARI

Pondok pesantren merupakan lembaga pendidikan berbasis islam yang bertujuan untuk mendidik para santrinya agar menjadi manusia yang bertakwa, memiliki akhlak yang mulia dan kemampuan intelektual yang tinggi sehingga kelak menjadi generasi penerus pembangunan bangsa yang baik dan berkualitas. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan kebutuhan gizi bagi para santri. Upaya yang dapat dilakukan untuk memnuhi kebutuhan gizi santri para santri adalah dengan menyediakan makanan yang memenuhi selera santri dan asupan zat gizi santri. Makanan tersebut diperoleh dari proses perencanaan menu. Menyusun menu harus seimbang dan didasarkan pada kebutuhan gizi santri.

Penelitian ini merupakan penelitian *Deskriptif Observasional* dengan metode penelitian *Deskriptif*. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Data primer yaitu mengenai perencanaan menu makanan santri yang diperoleh dari lembar ceklis, wawancara dan observasi langsung. Data sekunder berupa gambaran umum mengenai Pondok Pesantren Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon yang diperoleh dari bagian pengurus.

Perencanaan menu yang tersedia masih belum lengkap karena hanya menetapkan siklus menu, sedangkan masih terdapat kegiatan tidak dilakukan seperti penetapan standar bahan makanan, penetapan standar porsi, penetapan standar resep, penetapan standar bumbu, membuat pola menu, membuat format menu, membuat master menu dan melakukan penilaian menu.

Kata kunci : Perencanaan Menu, Pondok Pesantren

1. Mahasiswa Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya
2. Dosen Program Studi D III Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT Rabb semesta alam atas segala limpahan Rahmat dan Hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Perencanaan Menu Makanan Santri Di Pondok Pesantren Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon Tahun 2015” terselesaikan Tugas Akhir penelitian ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak yang telah membimbing dan mendukung peneliti baik berupa tenaga, pemikiran, dan doa.

Penulis menyampaikan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Ibu Dr. Hj. Wiwit Estuti, STP. M, SI yang selalu memberikan dukungan dan motivasi terhadap penyusunan Tugas Akhir.
2. Ibu Hj. Alina Hizni, SKM, MPH, sebagai dosen pembimbing yang selalu memberikan motivasi tiada henti kepada peneliti sehingga mampu menyelesaikan Tugas Akhir.
3. Ibu Ima Karimah, M. Si sebagai penguji I yang telah begitu banyak memberi masukan yang berarti bagi Tugas Akhir.
4. Bapak Jongga Adiyaksa, SKM, M. Biomed sebagai penguji II yang telah begitu banyak memberi masukan yang berarti bagi Tugas Akhir.
5. Seluruh dosen dan staff Prodi DIII Gizi Cirebon yang telah mendukung berjalannya perkuliahan.
6. Pondok Pesantren Nashuhiyyah yang telah memberikan izin dan berpartisipasi dalam proses penyelesaian Tugas Akhir
7. Kedua orang tua tercinta Bapak H. Rusman, Ibu Hj. Nuraeni, yang telah memberikan dukungan, motivasi, serta doa yang tulus sehingga peneliti dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini

8. Sahabat saya, Nafilah dan Vania yang selalu memberikan motivasi, memberikan doa dan semangatnya
9. Teman-teman seperjuangan angkatan XIII “Arunika” yang telah memberikan semangat serta doa nya
10. Semua pihak yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu baik langsung maupun tidak langsung dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Peneliti menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih terdapat banyak kekurangan karena keterbatasan yang dimiliki oleh penulis. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi menyempurnakan Tugas Akhir ini agar menjadi lebih baik. Semoga hasil penelitian ini bisa diterima dan bermanfaat nantinya bagi kita khususnya di bidang gizi dan kesehatan.

Cirebon, 14 Mei 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
INTISARI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan Umum	4
2. Tujuan Khusus	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Bagi Penulis	4
2. Bagi Pondok Pesantren	5
3. Bagi Institusi Program Studi D III Gizi Cirebon	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori.....	6
1. Pondok Pesantren.....	6
2. Peyelenggaraan Makanan Institusi	6
3. Langkah-langkah dalam Perencanaan Menu	10
B. Kerangka Teori	19
C. Kerangka Konsep.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	21
A. Jenis Penelitian	21
B. Waktu dan Tempat Penelitian	21
C. Responden Penelitian.....	21
D. Variabel dan Definisi Operasional	21
E. Teknik Pengumpulan Data.....	24
1. Jenis Data	24
2. Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	24

3. Pengolahan dan Analisis Data	25
F. Tahap Penelitian/ Jalannya Penelitian	26
1. Tahap Persiapan	26
2. Tahap Pelaksanaan.....	26
3. Tahap Akhir	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
A. Hasil.....	27
1. Gambaran Umum Ponpes Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon	27
2. Responden dan Karakteristik	28
3. Gambaran Perencanaan Menu Makanan di Ponpes Nashuhiyyah Jatimerta Kabupaten Cirebon Tahun 2025	29
B. Pembahasan	29
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	45

DAFTAR TABEL

Table 1. Siklus menu 5 hari	13
Table 2. Contoh pola menu.....	13
Table 3. Definisi operasional	22
Table 4. Hasil observasi perencanaan menu makanan di pondok pesantren nashuhiyyah	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori	19
Gambar 2. Kerangka Konsep.....	20
Gambar 3. Pondok Pesantren Nashuhiyyah.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Izin Penelitian	46
Lampiran 2. Penjelasan Sebelum Penelitian	47
Lampiran 3. Informed Consent	48
Lampiran 4. Instrumen Penelitian	49
Lampiran 5. Hasil Observasi dan Wawancara	51
Lampiran 6. Dokumentasi	53