



TUGAS AKHIR

Gambaran Penyediaan Bahan Makanan di Pondok Buntet Pesantren Al-khiyaroh Cirebon Jawa Barat

Alya Isthoniya Agatha
P2.06.31.2.22.004

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025



TUGAS AKHIR

Gambaran Penyediaan Bahan Makanan di Pondok Buntet Pesantren Al-khiyaroh Cirebon Jawa Barat

Alya Isthoniya Agatha
P2.06.31.2.22.004

PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI CIREBON

JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2025

HALAMAN PERSETUJUAN

Tugas Akhir dengan judul

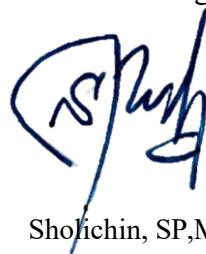
Gambaran Penyediaan Bahan Makanan di Pondok Buntet Pesantren Al Khiyaroh Cirebon Jawa Barat

Disusun oleh:

Alya Isthoniya Agatha

NIM.P2.06.31.2.22.004

Pembimbing



Sholichin, SP,MT

NIP.198112062023211008

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Dengan Judul

GAMBARAN PENYEDIAAN BAHAN MAKANAN DI PONDOK BUNDET PESANTREN AL-KHIYAROH CIREBON JAWA BARAT.

Disusun Oleh

Nama : ALYA ISTHONIYA AGATHA

NIM : P2.06.31.2.22.004

Telah dipertahankan dihadapan Dewan Pengaji pada tanggal 21

Mei 2025 dan dilakukan revisi sesuai saran Dewan Pengaji

Ketua dewan pengaji

Sholichin, SP, MT

NIP.198112062023211008

(.....)

Pengaji 1

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

NIP.19680418993012001

(.....)

Pengaji 2

Diyah Sri Yuhandini, S. SiT, SKM, M. Pd

NIP.198009102006042002

(.....)



“GAMBARAN PENYEDIAAN JENIS BAHAN MAKANAN DI PONDOK

BUNTEL PESANTREN AL-KHIYAROH”

Alya Isthoniya Agatha¹, Sholichin²

INTISARI

Penyediaan bahan makanan di pondok pesantren berperan penting dalam pemenuhan gizi santri untuk mendukung kesehatan dan kegiatan belajar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penyediaan bahan makanan, sumber perolehan, dan frekuensi penyediaan bahan makanan di Pondok Buntet Pesantren Al-Khiyaroh Cirebon.

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bahan makanan yang tersedia terdiri dari karbohidrat (beras), protein hewani (telur dan ayam), protein nabati (tahu dan tempe), serta sayuran (sawi, wortel, jagung, labu, terong). Sumber bahan makanan diperoleh dari pembelian dan pemberian (donasi wali santri).

Frekuensi penyediaan bervariasi: sayuran dan protein nabati disediakan setiap hari, beras dua minggu sekali, dan protein hewani sebulan sekali. Tidak ditemukan penyediaan buah dalam menu harian. Kesimpulan dari penelitian ini menunjukkan bahwa penyediaan bahan makanan sudah cukup baik, namun masih perlu ditingkatkan terutama pada konsumsi protein hewani dan buah untuk memenuhi kebutuhan gizi santri secara optimal.

Kata kunci: bahan makanan, gizi santri penyediaan makanan, pesantren,

¹ Mahasiswa Prodi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

² Dosen Pembimbing Prodi DIII Gizi Cirebon Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT karena stas rahmat dan hidayah-Nya, penulis mampu menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “Gambaran Penyediaan Bahan Makanan Di Pondok Buntet Pesantren Al-Khiyaroh”.

Penyusunan tugas akhir ini diajukan sebagai syarat untuk melaksanakan tugas akhir. Dalam penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan petunjuk dari berbagai pihak. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ketua Program Studi DIII Gizi Cirebon Dr. Hj.Wiwit Estuti,STP,M.Si Dan Bapak Sholichin, SP, MT Dosen Pembimbing yang telah memberikan dukungan, bimbingan, motivasi, saran dan solusi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir tepat pada waktunya.
2. Dosen pembimbing bapak Sholichin, SP, MT yang telah memberikan motivasi dan bimbingan serta saran dalam penyusunan tugas akhir.
3. Dosen penguji I Ibu Dr.Hj. Wiwit Estuti,STP,M.Si dan dosen penguji II Ibu Diyah Sri Yuhandini, S. SiT, SKM, M.Pd yang telah memberikan saran, dukungan, bimbingan, motivasi, dan evaluasi sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir.
4. Seluruh dosen Prodi DIII Gizi Cirebon yang telah memberikan dukungan dalam penyusunan Tugas akhir.
5. Teruntuk orang tua tercinta yang hanya tinggal satu-satunya yaitu Bapak. Didi Junaedi yang selalu memberikan dukungan baik dari segi materi maupun non materi serta doa yang selalu tulus sehingga peneliti dapat menyelesaikan tugas akhir .

6. Teruntuk ke 2 teman seperjuangan saya dari semester 1 sampai saat ini selalu mendukung dan mensuport dengan baik

Cirebon, 14 Mei 2025

Alya Isthoniya Agatha

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	4
HALAMAN PENGESAHAN	5
KATA PENGANTAR	7
DAFTAR ISI.....	9
DAFTAR TABEL.....	11
DAFTAR GAMBAR	12
DAFTAR LAMPIRAN	13
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian	3
D. Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Teori.....	6
1. Pondok Pesantren	6
2. Penyelenggaraan Makanan.....	9
3. Pengadaan Bahan Makanan	12
4. Sumber Perolehan	16
5. Jenis Bahan Makanan	19
B. Kerangka Teori	21
C. Kerangka Konsep.....	22

BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Desain Penelitian	23
C. Waktu dan Tempat Penelitian	23
D. Responden Penelitian.....	24
E. Variabel dan Definisi Operasional	25
F. Teknik Pengumpulan Data	28
G. Pengolahan dan analisis data	29
H. Jalannya Penelitian	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Profil Pondok Pesantren Al-Khiyaroh.....	30
C.Pembahasan	33
1. Jenis Bahan Makanan	33
2. Sumber perolehan bahan makanan	33
3. Frekuensi bahan makanan	34
4. Penyediaan Bahan Makanan.....	34
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	36
A. Simpulan	37
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Variabel dan Definisi Operasional.....	25
Tabel 2 Hasil Penelitian.....	31

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka teori	24
Gambar 2 Kerangka Konsep	25

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian Gambaran Penyediaan bahan makanan di Podok Buntet Pesantren Al-khiyaroh.....	44
Lampiran 2 Naskah Penjelasan penelitian	46
Lampiran 3 Lembar Persetujuan Menjadi Responden	47
Lampiran 4 Formulir Wawancara Ketersediaan bahan makanan	48
Lampiran 5 Dokumentasi Perijinan dan Wawancara	49
Lampiran 6 Dokumentasi Bahan makanan	50