

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pondok pesantren adalah lembaga pendidikan yang memiliki peran penting dalam membina moral dan spiritual santri. Selain sebagai tempat belajar agama, pondok pesantren juga menyediakan juga tempat tinggal bagi santri. Dalam hal ini asupan makanan yang sehat dan bergizi sangat dipertemukan untuk mendukung kegiatan belajar dan aktivitas harian para santri. (Humaira, 2022)

Ketersediaan bahan makanan yang berkualitas di pondok pesantren merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi kesehatan dan kesejahteraan santri. Namun seringkali terdapat kendala dalam pemilihan dan penyediaan bahan makanan yang memadai, baik dari segi keragaman jenis makanan maupun kualitas gizinya oleh karena itu, penting untuk mengetahui gambaran jenis bahan makanan yang tersedia di pondok pesantren, agar dapat memberikan rekomendasi yang tepat untuk perbaikan kualitas gizi (Lestari, 2020).

Gizi yang baik berpengaruh signifikan pada perkembangan fisik dan kognitif. Santri yang mendapatkan asupan gizi yang cukup cenderung memiliki daya tahan tubuh yang lebih kuat, kemampuan konsentrasi yang lebih baik, serta semangat yang tinggi dalam mengikuti kegiatan belajar dan ibadah (Said, 2019). Adapun kekurangan gizi dapat menyebabkan masalah kesehatan seperti anemia, kelelahan, dan gangguan konsentrasi, yang pada akhirnya dapat menghambat proses pembelajaran santri (Aritonang, 2012).

Santri yang tidak mendapatkan gizi yang memadai berisiko mengalami gangguan kesehatan, yang tidak hanya berdampak pada keseharian mereka di pesantren tetapi juga dapat berpengaruh hingga jangka panjang terhadap perkembangan mereka sebagai individu produktif di masa depan. Oleh karena itu, perlu dilakukan evaluasi terhadap pola penyediaan bahan makanan di pondok pesantren, serta memberikan rekomendasi yang dapat mendukung perbaikan kualitas gizi untuk kesejahteraan santri (Wulandari, 2019).

B. Rumusan Masalah

Ketersediaan bahan makanan yang berkualitas di pondok pesantren merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi kesehatan dan kesejahteraan santri. Namun seringkali terdapat kendala dalam pemilihan dan penyediaan bahan makanan yang memadai, baik dari segi keragaman jenis makanan maupun kualitas gizinya. Dan menyebabkan masalah oleh karena itu rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana Gambaran penyediaan bahan makanan di pondok pesantren Al-khiyaroh

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui preoses gambaran penyediaan bahan makanan yang tersedia di Pondok Pesantren Buntet Cirebon

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran jenis bahan makanan di pondok pesantren
- b. Mengetahui gambaran penyediaan bahan makanan di pondok pesantren
- c. Mengetahui sumber perolehan bahan makanan di pondok pesantren
- d. Mengetahui frekuensi penyediaan pada bahan makanan di pondok pesantren

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan kontribusi terhadap literatur dan pengetahuan tentang gambaran jenis bahan dan sumber perolehan makanan di pondok pesantren, khususnya di Pondok Buntet Pesantren Al-Khiyaroh.
- b. Menambah referensi dalam kajian tentang gizi, kesehatan, dan gambaran jenis bahan dan sumber perolehan makanan di lingkungan pendidikan berbasis pesantren.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Pondok Pesantren

Memberikan gambaran tentang jenis bahan makanan yang digunakan sehingga dapat menjadi acuan untuk memperbaiki pola makan santri agar lebih sehat dan bergizi.

b. Bagi Pengelola Dapur Pesantren

Memberikan informasi yang bermanfaat untuk mengoptimalkan pemilihan bahan makanan sesuai dengan kebutuhan gizi santri.

c. Bagi Santri

Memberikan pemahaman tentang pentingnya variasi dan kualitas bahan makanan untuk mendukung kesehatan dan aktivitas belajar santri.

d. Bagi Peneliti Selanjutnya

Dapat menjadi rujukan dan bahan perbandingan dalam penelitian terkait gizi, pola makan, atau pengelolaan bahan makanan di pesantren lain.