

**GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN
DAN STATUS GIZI SANTRI DI PONDOK PESANTREN
AMANAH MUHAMMADIYAH KOTA TASIKMALAYA**
TAHUN 2023

Laporan Tugas Akhir

Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi



Disusun Oleh:

SENIA OKTAVIANI RAHMA PUTRI

NIM. P2.06.31.1.20.070

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

**Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Santri di Pondok Pesantren
Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Tahun 2023.**

Senia Oktaviani Rahma Putri

INTISARI

Prevalensi gizi kurang di Indonesia pada rentang usia 16-18 tahun sebesar 9,4% serta prevalensi gizi lebih sebesar 7,3%. Penyebab langsung masalah gizi yaitu kurang asupan makan. Status gizi dipengaruhi oleh asupan makanan dalam penyelenggaraan makanan di pondok pesantren. Jenis penelitian ini adalah deskriptif dengan menggunakan teknik proporsional *cluster random sampling*. Tujuan penelitian untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan (*input*, proses dan *output*) dan status gizi santri di Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya. Sampel penelitian sebanyak 30 orang responden. Pengumpulan data melalui pengisian kuesioner, wawancara, observasi dan pengukuran antropometri. Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya bersifat swakelola. Perencanaan anggaran, ketenagaan, sarana, prasarana dan peralatan sudah sesuai dengan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS). Pada proses terdapat beberapa kegiatan yang belum sesuai dengan Pedoman Gizi Rumah Sakit (PGRS) yakni pada penyimpanan bahan makanan segar belum dilakukan pengontrolan suhu oleh petugas, proses penerimaan bahan makanan tidak dilakukan pengecekan ulang dan tidak ditimbang ulang oleh petugas. *Output* (daya terima) santri terhadap makanan yang disediakan berdasarkan rasa, penampilan, tekstur, dan aroma pada menu makanan cukup bervariasi. Responden cenderung kurang suka pada makanan pokok nasi. Higiene dan Sanitasi belum laik higiene dan sanitasi dengan nilai 71, nilai yang harus diperoleh untuk Instansi jasaboga golongan B yakni minimal 83 - 92. Karakteristik santri putri (63,3%) dan santri putra (36,7%). Hasil pengukuran antropometri dengan IMT/U pada santri dengan status gizi baik (73,3%), gizi lebih (10%) dan gizi obesitas (16,7%).

Kata Kunci: Sistem Penyelenggaraan Makanan, Status gizi, Santri, Pondok Pesantren

ABSTRACT

SENIA OKTAVIANI RAHMA PUTRI. *Overview of the Food Service and Nutritional Status of Santri at the Amanah Muhammadiyah Islamic Boarding School, Tasikmalaya City in 2023.*
Under Supervision of SUMARTO

The prevalence of undernutrition in Indonesia in the age range of 16-18 years is 9.4% and the prevalence of overnutrition is 7.3%. The direct cause of nutritional problems is lack of food intake. Nutritional status is influenced by food intake in the administration of food in Islamic boarding schools. This type of research is descriptive using proportional cluster random sampling technique. The aim of the study was to describe the food delivery system (input, process and output) and the nutritional status of students at the Amanah Muhammadiyah Islamic Boarding School, Tasikmalaya City. The research sample is 30 respondents. Data collection through filling out questionnaires, interviews, observation and anthropometric measurements. The administration of food at the Amanah Muhammadiyah Islamic Boarding School in Tasikmalaya City is self-managed. Budget planning, manpower, facilities, infrastructure and equipment are in accordance with the Hospital Nutrition Guidelines (PGRS). In the process, there are several activities that are not in accordance with the Hospital Nutrition Guidelines (PGRS), namely when storing fresh food ingredients, the temperature has not been controlled by officers, the process of receiving food ingredients is not re-checked and not re-weighed by officers. The students' output (acceptance) of the food provided based on taste, appearance, texture, and aroma on the food menu varies quite a bit. Respondents tend not to like the staple food rice. Hygiene and Sanitation is not yet worthy of hygiene and sanitation with a score of 71, the score that must be obtained for class B catering agencies, namely at least 83 - 92. Characteristics of female students (63.3%) and male students (36.7%). The results of anthropometric measurements with BMI/U in students with good nutritional status (73.3%), overweight (10%) and obese nutrition (16.7%).

Keywords: Food Administration System, Nutritional Status, Santri, Islamic Boarding School

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir dengan judul “Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Santri di Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Tahun 2023.”

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan, dorongan, bantuan dan semangat dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Hj. Ani Radiati, S.Pd, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Bapak Sumarto, S.TP, MP selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya dan pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan masukkan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.
3. Ibu Naning Hadiningsih, M.Si selaku Dosen Penguji 1 yang telah memberikan masukan dan arahan pada Tugas Akhir ini.
4. Ibu Ima Karimah, M.Si selaku Dosen Penguji 2 yang telah memberikan masukan dan arahan pada Tugas Akhir ini.
5. Seluruh staf dan Dosen Program Studi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan bimbingan dan pembelajaran selama perkuliahan.
6. Orang tua dan kakak serta keluarga tercinta yang selalu memberikan do'a dan dukungan yang penuh kepada penulis, baik secara moril maupun materi.
7. Sahabat serta rekan-rekan seperjuangan tingkat III Prodi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya atas segala dukungan dan bantuan yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan naskah penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan, baik dalam hal isi maupun sistematika dan teknik penulisannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran yang membangun demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini. Akhirnya, semoga Laporan Tugas Akhir ini bisa memberikan manfaat bagi penulis dan bagi pembaca.

Tasikmalaya, Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
INTISARI.....	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan	3
1. Tujuan Umum	3
2. Tujuan Khusus.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	4
1. Bagi Peneliti	4
2. Bagi Santri.....	4
3. Bagi Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Tinjauan Teori.....	5
1. Pondok Pesantren	5
2. Santri Remaja	5
3. Status Gizi Remaja	6
4. Penyelenggaraan Makanan.....	8
5. Higiene dan Sanitasi.....	17
B. Kerangka Teori	18
BAB III METODE PENELITIAN	19
A. Jenis Penelitian	19
B. Waktu dan Tempat Penelitian	19

C. Populasi dan Sampel	19
1. Populasi	19
2. Sampel.....	19
3. Besar Sampel.....	19
4. Teknik Sampling	20
D. Variabel dan Definisi Operasional	21
1. Variabel Penelitian	21
2. Definisi Operasional Variabel.....	21
E. Teknik Pengumpulan Data	23
1. Jenis Data	23
2. Cara Pengumpulan Data.....	23
3. Instrumen Penelitian.....	24
F. Pengolahan dan Analisis Data	25
1. Teknik Pengolahan Data	25
2. Teknik Analisis Data.....	26
G. Jalannya Penelitian	26
1. Tahap Perencanaan.....	26
2. Tahap Pelaksanaan	26
3. Tahap Akhir.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Hasil Penelitian.....	28
1. Gambaran Umum Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya	28
2. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya.....	29
3. Gambaran Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya	40
4. Gambaran Karakteristik Responden.....	41
5. Gambaran Status Gizi.....	42
B. Pembahasan	43
1. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Higiene dan Sanitasi Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya	43
2. Gambaran Karakteristik, Status Gizi dan Daya Terima Makanan Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya	55
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	59

A. Simpulan	59
B. Saran.....	60
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No.	Judul Tabel	Halaman
	Tabel 1 Kategori Status Gizi Berdasarkan IMT/U.....	8
	Tabel 2 Definisi Operasional	21
	Tabel 3 Kegiatan Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya	30
	Tabel 4 Gambaran Daya Terima Makanan Santri Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Berdasarkan Rasa Makanan	32
	Tabel 5 Gambaran Daya Terima Makanan Santri Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Berdasarkan Penampilan Makanan	34
	Tabel 6 Gambaran Daya Terima Makanan Santri Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Berdasarkan Tekstur Makanan	36
	Tabel 7 Gambaran Daya Terima Makanan Santri Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Berdasarkan Rasa Makanan	38
	Tabel 8 Form Uji Kelaikan Higiene dan Sanitasi di Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya	40
	Tabel 9 Karakteristik Responden Menurut Umur Santri Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Tahun 2023	41
	Tabel 10 Karakteristik Responden Menurut Jenis Kelamin Santri Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Tahun 2023	41
	Tabel 11 Karakteristik Responden Menurut Kelas Santri Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Tahun 2023	42
	Tabel 12. Tabel 12 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Status Gizi Santri Pondok Pesantren Amanah Muhammadiyah Kota Tasikmalaya Tahun 2023.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

1. *Informed Consent (IC)* dan Persetujuan Setelah Pengesahan (PSP)
2. Formulir Identitas Santri dan Status Gizi Santri
3. Kuesioner Pengamatan Penyelenggaraan Makanan
4. Formulir Evaluasi Daya Terima Makanan
5. Formulir Uji Kelaikan Fisik Higiene dan Sanitasi
6. Foto Kegiatan

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. Kerangka Teori Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi 18