

LAPORAN TUGAS AKHIR


Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

**GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN
DAN STATUS GIZI SANTRI PUTRI KELAS 2 SMA PONDOK
PESANTREN DARUSSALAM RAJAPOLAH TASIKMALAYA
TAHUN 2024**

Disusun oleh:

YUNI MIRANTI
NIM. P2.06.31.1.21.018

**PROGRAM STUDI DIPLOMA TIGA GIZI TASIKMALAYA
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN TASIKMALAYA
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
TAHUN 2024**



Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Santri Putri Kelas 2 SMA Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024

Yuni Miranti

INTISARI

Berdasarkan Riskesdas (2018), prevalensi status gizi umur 16 – 18 tahun terdiri dari sangat kurus 1,4%, kurus 6,7%, gemuk 9,5%, dan obesitas 4,0%. Masalah gizi yang dialami oleh remaja pada dasarnya dari perilaku gizi yang salah yaitu ketidakseimbangan antara asupan yang dikonsumsi dengan kecukupan gizi yang dianjurkan. Tujuan penelitian untuk mengetahui Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan (*Input, Process, dan Output*) dan Status Gizi Santri Putri Kelas 2 SMA di Pondok Pesantren Darussalam, Rajapolah, Tasikmalaya. Jenis penelitian yaitu deskriptif. Sampel dalam penelitian yaitu institusi penyelenggaraan makanan dan 30 santri putri kelas 2 SMA di Pondok Pesantren Darussalam, Rajapolah, Tasikmalaya. Penentuan sampel dengan metode *quota sampling*. Analisis data diperoleh dari hasil wawancara, observasi, pengisian kuesioner, dan pengisian formulir uji kelaikan fisik higiene dan sanitasi jasa boga. Hasil dari penelitian penyelenggaraan makanan sebagian sudah memenuhi syarat, tetapi terdapat yang belum memenuhi pada *input* tidak terdapat ahli gizi dan kulkas, *process* tidak terdapat standar porsi, standar bahan makanan, standar resep, tidak ada termometer suhu, *ouput* berupa daya terima makanan berdasarkan rasa, penampilan, tekstur, dan aroma. Hasil dari uji higiene dan sanitasi dengan nilai 69 belum memenuhi syarat sesuai dengan ketentuan Permenkes No. 1096 tahun 2011 dengan golongan B (83-92). Status gizi santri sebagian besar sudah baik dengan gizi baik 22 orang (73,3%), risiko gizi lebih 6 orang (20%), serta gizi lebih 1 orang (3,3%) dan obesitas 1 orang (3,3%).

Kata Kunci: Pondok Pesantren, Penyelenggaraan Makanan, Higiene Sanitasi, Status Gizi

ABSTRACT

YUNI MIRANTI. An Overview of the Food Delivery System and Nutritional Status of Class 2 Female Students of SMA Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya in 2024. Under Supervision of Ima Karimah

Based on Riskesdas (2018), the prevalence of nutritional status aged 16 - 18 years consists of very thin 1.4%, thin 6.7%, fat 9.5%, and obese 4.0%. Nutritional problems experienced by teenagers are basically from incorrect nutritional behavior, namely an imbalance between the intake consumed and the recommended nutritional adequacy. The aim of the research is to determine the description of the Food Delivery System (Input, Process and Output) and the Nutritional Status of Grade 2 High School Female Students at the Darussalam Islamic Boarding School, Rajapolah. The type of research is descriptive. The samples in the research were food service institutions and 30 female students in class 2 of high school at the Darussalam Islamic Boarding School, Rajapolah. Determination of the sample using the quota sampling method. Data analysis was obtained from the results of interviews, observations, filling out questionnaires, and filling out food service physical hygiene and sanitation fitness test forms. The results of research on food management have partially met the requirements, but there are some that have not met the input, there are no nutritionists and refrigerators, the process does not have portion standards, food ingredient standards, recipe standards, there is no temperature thermometer, the output is in the form of food acceptability based on taste, appearance, texture, and aroma. The results of the hygiene and sanitation test with a score of 69 do not meet the requirements in accordance with the provisions of Minister of Health Regulation No. 1096 of 2011 with group B (83-92). The nutritional status of the majority of students is good, with 22 people (73.3%) having good nutrition, 6 people (20%) at risk of being over-nourished, and 1 person being over-nourished (3.3%) and 1 person being obese (3.3%).

Keywords: *Islamic boarding school, food service, sanitation hygiene, nutritional status*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir yang berjudul “Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Santri Putri Kelas 2 SMA Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024”.

Dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini tidak sedikit kesulitan dan hambatan yang penulis alami, namun berkat dukungan, dorongan, dan semangat dari orang terdekat, serta dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir.

Pada kesempatan ini, dengan penuh rasa rendah hati dan rasa hormat, izinkan penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya.
2. Bapak Sumarto, STP., MP, selaku Ketua Jurusan Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya dan Dosen Penguji 1 yang telah memberikan masukan dan arahan pada Tugas Akhir ini.
3. Ibu Ima Karimah, M.Si, selaku Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah membimbing dan memberikan masukan serta arahan pada Tugas Akhir ini.
4. Ibu Naning Hadiningsih, M.Si selaku Dosen Penguji 2 Pembimbing Laporan Tugas Akhir Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan masukan dan arahan pada Tugas Akhir ini.
5. Seluruh Staf dan Dosen Program Studi D III Gizi Poltekkes Kemenkes Tasikmalaya yang telah memberikan pengajaran, bimbingan, dan bantuan selama perkuliahan.
6. Bapak Dr. KH. Ahmad Deni Rustandi, M.Ag selaku pimpinan Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya.
7. Bapak Toni Regal, ME. Sy selaku Kepala Sekolah SMA Terpadu Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya.

8. Kedua orang tua tercinta Bapak Dede Wahyu dan Ibu Yuli Yenni yang senantiasa memberikan dukungan baik moril, materi, maupun do'a sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
9. Kakak dan adek saya tercinta (Sobit Apriliana dan Triana Kris Sandi) yang senantiasa memberikan dukungan dan do'a sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
10. Teman – teman seperjuangan saya yang senantiasa memberikan dukungan dan semangat sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.

Penulis menyadari Laporan Tugas Akhir ini tidak luput dari berbagai kekurangan. Penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun dari pembaca guna menyempurnakan segala kekurangan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga Laporan Tugas Akhir ini berguna bagi para pembaca dan pihak-pihak lain yang berkepentingan.

Tasikmalaya, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
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. Manfaat Teoritis.....	4
2. Manfaat Praktis.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Teori	6
1. Pondok Pesantren	6
2. Santri Remaja	6
3. Status Gizi Remaja	6
4. Penyelenggaraan Makanan.....	7
5. Higiene dan Sanitasi	12
B. Kerangka Teori.....	14
BAB III METODE PENELITIAN	15
A. Jenis Penelitian.....	15
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
C. Populasi dan Sampel	15
1. Populasi dan Sampel	15

2.	Besar Sampel	15
3.	Teknik Sampling.....	16
D.	Variabel dan Definisi Operasional	17
1.	Variabel.....	17
2.	Definisi Operasional.....	17
E.	Teknik Pengumpulan Data	18
1.	Jenis Data	18
2.	Cara Pengumpulan Data	19
3.	Alat Ukur	19
4.	Instrumen Penelitian.....	20
F.	Pengolahan dan Analisis Data	20
1.	Teknik Pengolahan Data.....	20
2.	Teknik Analisis Data.....	22
G.	Jalannya Penelitian.....	22
1.	Tahap Persiapan.....	22
2.	Tahap Pelaksanaan.....	22
3.	Tahap Akhir	23
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
A.	Hasil Penelitian	24
1.	Gambaran Umum Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya 24	
2.	Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya	25
3.	Gambaran Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya.....	38
4.	Gambaran Karakteristik Santri Putri Kelas 2 SMA Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya	39
5.	Gambaran Status Gizi Santri Putri Kelas 2 SMA Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya	41
B.	Pembahasan.....	42
1.	Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya	42

2. Gambaran Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya.....	51
3. Gambaran Karakteristik Santri Putri, Status Gizi, dan Daya Terima Makanan Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya.....	57
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	61
A. Simpulan	61
B. Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No.	Judul Tabel	Halaman
Tabel 1.	Kategori Status Gizi Berdasarkan IMT/U	7
Tabel 2.	Definisi Operasional.....	17
Tabel 3.	Hasil Analisis Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024	26
Tabel 4.	Gambaran Daya Terima terhadap Makanan Santri Berdasarkan Rasa Makanan di Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024.....	28
Tabel 5.	Gambaran Daya Terima terhadap Makanan Santri Berdasarkan Penampilan Makanan di Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024	31
Tabel 6.	Gambaran Daya Terima terhadap Makanan Santri Berdasarkan Tekstur Makanan di Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024.....	33
Tabel 7.	Gambaran Daya Terima terhadap Makanan Santri Berdasarkan Aroma Makanan di Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024.....	36
Tabel 8.	Gambaran Hasil Uji Laik Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024.....	38

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kerangka Teori Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi	14
Gambar 2. Gambaran Karakteristik Santri Putri Kelas 2 SMA Berdasarkan Umur Di Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024.	40
Gambar 3. Gambaran Karakteristik Santri Putri Kelas 2 SMA Berdasarkan Kelas Di Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024.	40
Gambar 4. Gambaran Data Santri Putri Kelas 2 SMA Berdasarkan Asal Daerah Di Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024.....	41
Gambar 5. Gambaran Status Gizi Santri Putri Kelas 2 SMA Pondok Pesantren Darussalam Rajapolah Tasikmalaya Tahun 2024	42

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

1. *Informed Consent* (IC) dan Persetujuan Setelah Penjelasan (PSP)
2. Karakteristik Santri
3. Kuesioner Pengamatan Penyelenggaraan Makanan
4. Evaluasi Daya Terima Makanan
5. Formulir Higiene dan Sanitasi
6. Rincian Anggaran Biaya (RAB)