

LAPORAN TUGAS AKHIR


Disusun guna mencapai derajat Ahli Madya Gizi

GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN STATUS GIZI SANTRI REMAJA PUTRI MAN DI PONDOK PESANTREN DARUSSALAM CIAMIS TAHUN 2024

Disusun oleh:

HASNA ALIFAH
NIM. P2.06.31.1.21.028

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



Gambaran Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Santri Remaja Putri MAN di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Tahun 2024

Hasna Alifah

INTISARI

Prevalensi status gizi kurang remaja di Indonesia sebesar 8,1%. Salah satu penyebab masalah gizi pada remaja adalah asupan makan. Masalah gizi juga dapat terjadi pada remaja di pondok pesantren, salah satu yang mempengaruhi yaitu sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren. Tujuan penelitian untuk melihat gambaran sistem penyelenggaraan makanan (*input*, *process*, dan *output*), higiene sanitasi, status gizi santri putri kelas 11 MAN di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis. Jenis penelitian deskriptif dengan menggunakan data primer melalui wawancara, observasi dan pengukuran antropometri, data sekunder meliputi gambaran pondok pesantren. Sampel penelitian 32 santri putri dengan metode *probability sampling* kriteria *cluster random sampling*. Hasil penelitian menunjukkan sistem penyelenggaraan makanan sebagian besar sudah dilaksanakan, namun ada beberapa yang belum dilaksanakan untuk *input* belum terdapat ahli gizi untuk mengatur semua kegiatan penyelenggaraan makanan, *process* masih terdapat beberapa peraturan yang belum tertulis, tidak tersedianya pola menu, menghitung porsi masih menggunakan estimasi. Untuk *output* (daya terima) santri putri terhadap makanan yang disediakan berdasarkan rasa, penampilan, tekstur, dan aroma sebagian besar menilai 5 (suka). Hasil observasi higiene sanitasi diperoleh nilai 74 (belum baik) karena belum memenuhi syarat laik higiene sanitasi sesuai dengan Permenkes No. 1096 Tahun 2011 yaitu 83-92. Hasil pengukuran antropometri terhadap status gizi diperoleh santri putri status gizi baik sebesar 78,13%, status gizi kurang sebesar 15,63%, status gizi lebih sebesar 6,25%.

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

ABSTRACT

HASNA ALIFAH. *Overview of Food Implementation and Nutritional Status of MAN Adolescent Girls at the Darussalam Ciamis Islamic Boarding School in 2024. Under supervision of SUMARTO*

The prevalence of malnutrition status among adolescents in Indonesia is 8.1%. One of the causes of nutritional problems in adolescents is food intake. Nutritional problems can also occur in teenagers in Islamic boarding schools, one of which influences the food management system in Islamic boarding schools. The aim of the research is to see an overview of the food delivery system (input, process and output), sanitation hygiene, nutritional status of female students in class 11 MAN at the Darussalam Islamic Boarding School in Ciamis. This type of research is descriptive using primary data through interviews, observations and anthropometric measurements, secondary data includes descriptions of Islamic boarding schools. The research sample was 32 female students using the probability sampling method using cluster random sampling criteria. The research results show that most of the food management system has been implemented, but there are some that have not been implemented. For input, there are no nutritionists to regulate all food management activities, the process still has several regulations that have not been written. For the output (acceptance) of female students towards the food provided based on taste, appearance, texture and aroma, most of them rated 5 (like). The results of sanitary hygiene observations obtained a value of 74 (not good) because they did not meet the requirements for sanitary hygiene in accordance with Permenkes. The results of anthropometric measurements of nutritional status showed that female students had good nutritional status of 78.13%, less nutritional status of 15.63%, more nutritional status of 6.25%.

Keywords: *Islamic Boarding School, Food Administration, Sanitary Hygiene, Nutritional Status of Students*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur, penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyusun Laporan Tugas Akhir dengan Judul “Gambaran Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi Santri Remaja Putri MAN di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis 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 uluran bantuan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Melalui kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dini Mariani, S.Kep, Ners, M.Kep selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
2. Bapak Sumarto, STP., MP selaku Ketua Jurusan Gizi dan Dosen Pembimbing Laporan Tugas Akhir Program Studi Diploma III Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya.
3. Semua staf dan dosen Program Studi Diploma III Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Tasikmalaya yang telah memberikan banyak pengajaran, bimbingan, dan bantuan selama perkuliahan.
4. Kedua orang tua tercinta Bapak Hasan dan Ibu Raden Nurul Achiroh serta keluarga besar yang senantiasa memberikan dukungan baik moril, materi, dan doa sehingga Laporan Tugas Akhir ini dapat terselesaikan.
5. Sahabat serta rekan-rekan seperjuangan Program Studi DIII Gizi Tasikmalaya yang selalu memberikan semangat dan dukungan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran yang membangun demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir. Semoga Laporan Tugas Akhir ini bisa memberikan manfaat bagi penulis dan bagi pembaca.

Tasikmalaya, Mei 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
HALAMAN PERSETUJUAN.....	vi
LEMBAR PENGESAHAN.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3
1. Tujuan Umum.....	3
2. Tujuan Khusus	3
D. Manfaat Penelitian	4
1. Secara Teoritis	4
2. Manfaat Praktis.....	4
BAB II	6
TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Tinjauan Pustaka	6
1. Pondok Pesantren	6
2. Pondok Pesantren Darussalam Ciamis	6
3. Santri Remaja Putri	8

4. Status Gizi	9
5. Penyelenggaraan Makanan.....	11
6. Higiene dan Sanitasi	21
B. Kerangka Teori.....	23
BAB III.....	24
METODE PENELITIAN	24
A. Jenis Penelitian.....	24
B. Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
C. Populasi dan Sampel	24
1. Populasi dan Sampel	24
2. Besar Sampel	25
3. Teknik Sampling.....	25
D. Variabel dan Definisi Operasional	26
1. Variabel Penelitian.....	26
2. Definisi Operasional.....	26
E. Teknik Pengumpulan Data	28
1. Jenis Data	28
2. Cara Pengumpulan Data	28
3. Instrumen Penelitian.....	29
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	29
1. Teknik Pengolahan Data.....	29
2. Teknik Analisis Data.....	31
G. Jalannya Penelitian.....	31
1. Tahap Persiapan.....	31
2. Tahap Pelaksanaan.....	32
3. Tahap Akhir	33

BAB VI.....	34
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
A. Hasil Penelitian	34
1. Gambaran Umum Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Tahun 2024 .	34
2. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan (<i>Input, Process, Output</i>) Di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Tahun 2024.....	35
3. Gambaran Praktik Higiene Dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Tahun 2024.....	46
4. Gambaran Karakteristik Responden dalam Pengukuran Variabel Status Gizi 47	
5. Gambaran Status Gizi Santri Putri Kelas 11 MAN Di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Berdasarkan IMT/U.....	49
B. Pembahasan.....	50
1. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan (<i>Input, Process, Output</i>) Di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Tahun 2024.....	50
2. Gambaran Praktik Higiene Dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Tahun 2024.....	65
3. Gambaran Karakteristik Responden dalam Pengukuran Variabel Status Gizi	73
4. Gambaran Status Gizi Santri Putri Kelas 11 MAN Di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Berdasarkan IMT/U.....	74
BAB V.....	77
SIMPULAN DAN SARAN.....	77
A. Simpulan	77
B. Saran.....	79
DAFTAR PUSTAKA.....	80
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

No	Judul Tabel	Halaman
Tabel 1.	Kategori Status Gizi Berdasarkan IMT/U	10
Tabel 2	Definisi Operasional	26
Tabel 3.	Hasil Analisis Input dan Process Penyelenggaraan Makanan di Pondok	35
Tabel 4.	Gambaran Daya Terima Makanan Santri Putri Kelas 11 MAN Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Berdasarkan Penilaian Rasa	38
Tabel 5.	Gambaran Daya Terima Makanan Santri Putri Kelas 11 MAN Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Berdasarkan Penilaian Penampilan	40
Tabel 6.	Gambaran Daya Terima Makanan Santri Putri Kelas 11 MAN Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Berdasarkan Penilaian Tekstur	42
Tabel 7.	Gambaran Daya Terima Makanan Santri Putri Kelas 11 MAN Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Berdasarkan Penilaian Aroma	44
Tabel 8.	Gambaran Higiene Sanitasi Pondok Pesantren Darussalam Ciamis Tahun 2024.....	46
Tabel 9.	Gambaran Karakteristik Santri Putri Kelas 11 MAN di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis berdasarkan usia.....	47
Tabel 10.	Gambaran Karakteristik Santri Putri Kelas 11 MAN di Pondok	48
Tabel 11.	Gambaran Karakteristik Santri Putri Santri Putri Kelas 11 MAN di	48
Tabel 12.	Gambaran Status Gizi Santri Putri Kelas 11 MAN di Pondok Pesantren Darussalam Ciamis berdasarkan usia.....	49

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Pondok Pesantren Darussalam Ciamis	7
Gambar 2. MAN Darussalam Ciamis	8
Gambar 3. Alat Ukur Tinggi Badan (microtoice)	10
Gambar 4. Alat Ukur Berat badan (timbangan injak digital).....	10
Gambar 5. Ruang Penerimaan Bahan	13
Gambar 6. Ruang Penyimpanan Bahan	13
Gambar 7. Ruang Persiapan Bahan Makanan.....	13
Gambar 8. Ruang Memasak.....	14
Gambar 9. Gudang Kering	17
Gambar 10. Freezer.....	17
Gambar 11. Pisau	18
Gambar 12. Talenan	19
Gambar 13. Baskom.....	19
Gambar 14. Mixer	19
Gambar 15. Blender	19
Gambar 16. Kerangka Teori Penyelenggaraan Makanan dan Status Gizi	23

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor Lampiran

1. *Informed Consent (IC)* dan Persetujuan Setelah Pengesahan (PSP)
2. Formulir Karakteristik Santri
3. Kuesioner Pengamatan Penyelenggaraan Makanan
4. Formulir Evaluasi Daya Terima
5. Formular Uji Kelaikan Higiene Sanitasi
6. Rencana Anggaran Biaya (RAB)
7. Jadwal Penelitian Karya Tulis Ilmiah
8. Dokumentasi Penelitian