

Gambaran Pola Menu, Kesesuaian Besar Porsi, Dan Sisa Makanan Pada Santri Di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar

Pembimbing: Carissa Cerdasari

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kegiatan pelayanan gizi, dalam kegiatan ini berisi perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, serta evaluasi (Kemenkes RI, 2013). Pondok Pesantren adalah sarana pendidikan tradisional yang mana para siswanya tinggal dan belajar bersama di bawah bimbingan guru yang dikenal dengan sebutan Kiai (Karim, 2018). Sistem penyelenggaraan makanan yang baik yakni memiliki tujuan untuk menyediakan makanan yang beragam, aman dikonsumsi, memenuhi kebutuhan gizi para santri, dihidangkan dengan menarik, pelayanan yang tepat waktu, ramah, serta fasilitas yang cukup dan nyaman. Keberhasilan suatu penyelenggaraan makanan dapat dilihat dari tingkat kepuasan makanan tersebut (Rudolf, 2014).

Metode: Dalam penelitian ini peneliti menggunakan jenis penelitian kualitatif dengan metode *observasional deskriptif*. Sampel penelitian sebanyak 21 santri dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Data mengenai gambaran umum Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar diperoleh melalui wawancara secara langsung dengan petugas pengurus bagian dapur Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar. Data pola menu yang disajikan pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar diperoleh dengan *observasi* secara langsung dengan melihat menu siklus yang telah disediakan dibantu dengan pengisian *form checklist*. Data kesesuaian porsi pada penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar diperoleh dengan cara menimbang menggunakan timbangan makanan digital masing-masing contoh makanan yang dinilai oleh peneliti. Data sisa makanan santri diperoleh dengan cara mengamati dari jumlah sisa makanan santri selama 3 hari yaitu tanggal 13, 14 dan 16 Januari 2023. Kemudian peneliti menaksirkan berdasarkan skala *comstock* lalu dikonversikan kedalam persentase.

Hasil: Pada Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar sudah terdapat perencanaan menu yang dilakukan oleh pengurus pondok dan pemasak. Biasanya menu dijadwalkan setiap satu minggu. Pola menu yang disajikan di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar masih belum seimbang karena tidak mencakup empat komponen. Untuk lauk biasanya hanya digunakan satu jenis dan tidak ada buah dalam penyajian makan. Kesesuaian besar porsi pada makanan pokok, lauk hewani dan sayur yang disajikan per makan pada santri rata-rata sudah 100% sesuai dengan standar porsi yang ditentukan. Namun, pada jenis makanan lauk masih belum sesuai dengan standar porsi yang ditentukan. Sisa makan santri pada menu yang telah disediakan selama 3 hari penelitian masih menghasilkan sisa 20% yaitu pada jenis makanan sayur. Sehingga pelayanan makan di Pondok Pesantren Mamba'ul Hisan Blitar yang terkait sisa makan dapat dikatakan belum tercapai.

Kesimpulan: Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Mamba'ul Hisan Blitar masih perlu ditingkatkan dengan mengoptimalkan perencanaan sehingga dapat memenuhi kebutuhan santri agar tumbuh dan berprestasi dengan baik.

Kata kunci: Pola menu, kesesuaian besar porsi, sisa makanan