

## GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN PUTRI UMMUL MUKMININ MAKASSAR

### *The Description of Procurement System of Food in the Cottage Boarding School Female Ummul Mukminin Makassar*

Nurul Ilmi<sup>1</sup>, Djunaidi M. Dachlan<sup>1</sup>, Yustini<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin

<sup>2</sup>Rumah Sakit Wahidin Sudiro Husodo Makassar

(quinilmii@gmail.com, dedhymks@yahoo.com, yustini@yahoo.com, 087841064719)

#### ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar yang meliputi *input*, proses, dan *output*. Jenis penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang menggunakan data primer dan sekunder. Informan penelitian adalah koordinator bagian konsumsi, kepala dapur, dan penanggung jawab gudang. Pengolahan dan analisis data menggunakan *content analysis* dan disajikan dalam bentuk teks naratif. Hasil penelitian diperoleh bahwa dari segi *input* jumlah biaya rata-rata setiap minggu ialah sebesar Rp 38.918.833,- dan jumlah tenaga yang mencukupi. Perencanaan menu dilakukan secara tim dengan mengacu pada siklus menu sepuluh hari, tidak dilakukan perhitungan kebutuhan santri. Pemesanan dan pembelian bahan makanan secara langsung, penyimpanan bahan makanan menggunakan metode *first in first out*, persiapan bahan makanan dilakukan sebelum pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan menggunakan sistem sentralisasi. Mutu makanan dapat diterima, nilai gizi makanan terutama energi hanya mencapai sekitar 50% dari kebutuhan total santri. Kesimpulan penelitian bahwa hampir semua aspek dalam sistem penyelenggaraan makanan di PPPUM dilakukan dengan baik.

**Kata kunci :** *Penyelenggaraan makanan, input, proses, output.*

#### ABSTRACT

*The procurement of food is a necessity, both inside and outside the family. The aim of institutional food procurement is to achieve optimal health status, by provides the right food. The aim of this research is to know the description of procurement system of food in Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar which include input, process, and output. The type of this research is qualitative with descriptive approach by using primary and secondary data. The informants of this research are the coordinator of consumption, the head of the kitchen, and responsible person of the warehouse. The data of interview is made in matrix form then converted into transcript form. While the results of observation and diary are arranged so that describe phenomena and event. The result of this research shows that in terms of input, the average cost every week is equal to Rp 38.918.833,- and the number of personnel is sufficient. Planning of the menu is done in team by reference to the ten days cycle menu, and doesn't calculation the need of students. Reservation and purchase of foodstuff are directly, foodstuff storage uses first-in and first-out method, the preparation of food is done before the processing of food, and the distribution of food uses the centralized system. The quality of food is accepted, nutritional value of food, especially energy only reaches for about 50% of the total need of the students. The conclusion of this research shows that all of aspects of procurement system of food in PPPUM are running well.*

**Key words :** *The procurement of food, input, process, output.*

## PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan dasar manusia untuk keberlangsungan hidup dan sebagai sumber energi untuk menjalankan aktifitas fisik maupun biologis dalam kehidupan sehari-hari. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang optimal dan lengkap seperti: vitamin, mineral, karbohidrat, protein, lemak dan lainnya. Makanan pun harus murni, bersih dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar serta harus *hygiene*.<sup>1</sup>

Dewasa ini, seringkali ditemukan kejadian keracunan makanan. Keracunan makanan ini biasa disebabkan karena mengomsumsi makanan atau minuman yang terkontaminasi zat kimia beracun. Namun tidak sedikit pula keracunan makanan diakibatkan dari cara pembuatan dan penyajian makanan yang tidak baik, *hygiene* yang kurang baik, kontaminasi silang, binatang vektor seperti serangga dan binatang pengerat yang hinggap di bahan makanan maupun setelah penyajian.

Faktor kebersihan penjamah atau pengelolah makanan merupakan prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Prosedur menjaga kebersihan merupakan perilaku bersih untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani. Prosedur yang penting bagi pekerja pengolah makanan adalah pencucian tangan, kebersihan dan kesehatan diri. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebar penyakit melalui makanan, disebabkan pengolah makanan yang terinfeksi dan kebersihan pengolah yang buruk.<sup>2</sup>

Data nasional yang dirangkum badan POM selama 4 tahun (2004-2008) menjelaskan bahwa industri jasa boga dan produk rumah tangga memberikan kontribusi yang paling besar terhadap kejadian keracunan makanan sebesar 31% dibandingkan dengan pangan olahan (20%), jajanan (13%), dan lain-lain (5%). Ditinjau dari sumber pangannya, terlihat bahwa yang menyebabkan keracunan pangan adalah makanan yang berasal dari masakan rumah tangga 72 kejadian keracunan (47,1%), industri jasa boga sebanyak 34 kali keracunan (22,2%), makanan olahan 23 kali kejadian keracunan (14,4%) dan 2 kali kejadian keracunan (1,3%) tidak dilaporkan.<sup>1</sup>

Dari penjelasan di atas, telah dapat diketahui bahwa penyebab keracunan terbesar yaitu dari produksi masakan rumah tangga kemudian disusul oleh industri jasa boga. Makanan yang kita makan dapat terkontaminasi kapan saja, bisa pada saat pembuatan makanan, saat penyimpanan makanan, atau pada saat pembuatan makanan yang tidak benar. Oleh karena itu perlu dilakukan penyelenggaraan makanan yang baik untuk menghindari kejadian tersebut.

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status

kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi. Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Apabila manajemen pengelolaan gizi institusi baik maka pangan yang tersedia bagi seseorang atau sekelompok orang dapat tercukupi dengan baik pula.<sup>3</sup>

Hasil penelitian Sholihah tentang pola konsumsi di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar masih kurang begitu baik. Hal ini dapat dilihat dari jenis makanan yang dikonsumsi tidak begitu variatif utamanya pada jenis makanan lauk pauk dan sayur. Untuk penilaian kualitas hidangan di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar pada umumnya responden menyatakan suka pada warna makanan, porsi makanan cukup sesuai, tekstur makanan cukup empuk, menyukai aroma dan rasa makanan serta suhu makanan yang hangat. Tingkat kepuasan responden di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar cukup tinggi dimana lebih dari 70% responden menyatakan cukup puas terhadap penampilan makanan utamanya untuk warna dan tekstur makanan, juga terhadap rasa dan aroma makanan. Namun masih cukup tinggi tingkat ketidakpuasan pada porsi dan suhu makanan.<sup>4</sup>

Berbagai departemen/instansi pemerintah yang bersangkutan dengan pelaksanaan Inpres No. 20 tahun 1979, telah mengadakan latihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi para petugas gizi dalam merencanakan dan mengelola program gizi yang sesuai dengan standar kesehatan bagi pasien, sekaligus untuk mempercepat proses penyembuhan pasien. Untuk mencapai tujuan tersebut, maka penting diterapkan manajemen dalam penyelenggaraan makanan sehingga menghasilkan makanan yang bermutu dan kebersihan makanan yang memenuhi syarat kesehatan.<sup>5</sup> Dengan adanya penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren, sehingga memudahkan santri untuk memenuhi kebutuhan pangannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan (*input*, proses, dan *output*) di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar.

## **BAHAN DAN METODE**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif yang menggunakan data primer dan sekunder. Penelitian ini dilaksanakan di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar pada bulan Maret-April 2014. Informan penelitian adalah koordinator bagian konsumsi dan anggotanya, kepala dapur, dan penanggung jawab pergudangan. Instrumen penelitian meliputi pedoman wawancara, pedoman pengamatan, *recorder*, buku catatan lapangan, kamera, dan timbangan makanan. Teknik pengumpulan data untuk menjamin keabsahan data menggunakan *triangulasi* metode

yaitu wawancara mendalam (*in depth interview*), pengamatan (observasi) dan telaah dokumen. Pengolahan dan analisis data menggunakan analisis isi (*content analysis*) dan kemudian disajikan dalam bentuk tabel matriks hasil wawancara.

## HASIL

Sumber dana penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Ummul Mukminin ialah dari pembayaran SPP santri. Proses pencairannya yaitu dengan memasukkan terlebih dahulu nota pembelian bahan makanan ke bendahara pesantren kemudian dana dikeluarkan sesuai dengan total anggaran belanja yang telah di susun, oleh karena itu pihak penyelenggaraan makanan tidak pernah kekurangan dana. Jumlah biaya makan rata-rata setiap minggunya sebesar Rp 38.918.833,-. Dari total biaya tersebut telah di alokasikan biaya beras sebanyak Rp 2.230.000, dan Gas sebanyak Rp 7.000.000,-. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

*“Sumber dana makanannya santri ini dari uang sppnya. Jadi santri bayar spp untuk proses pendidikan dan biaya makannya nak”*

(CR, 7 April 2014)

*“Jumlahnya yaitu Rp 35.327.500 termasukmi itu buat beli gas sama beras. Liatmi saja dek, biaya gas itu Rp 2.230.000/minggu, biaya buat beras 7 juta/minggu”*

(MD, 7 April 2014)

*“Tidak menentu dek total biaya perminggu yang dipakai, beda lagi ini untuk minggu ketiga april, mencapai Rp 40.731.500,-. Iya, kalo masak itu dag dimasakkanji anak anak sampe seribu lebih, karena ada mungkin sekitar 10-20% santri tidak pergi makan jadi kita masak sekitar 80-90%ji dek, tapi kalo dag cukup hari itu, kita masak besoknya lagi sampe 100%”*

(MD, 26 Mei 2014)

Jumlah tenaga pengelola penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin sebanyak 13 orang. Koordinator konsumsi sebanyak 2 orang, penanggung jawab gudang satu orang, dan tenaga dapur 10 orang termasuk kepala dapur. Tidak ada ahli gizi yang menangani kebutuhan santri dan pembagian tugas untuk dapur tidak menentu. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

*“Di dapur 10 orang dek termasuk saya, dan satu orang tanggung jawab di bagian gudang yaitu kak mari’, koordinator konsumsi dua orang kepalanya ibu Chasyah sama ibu Suhaena anggotanya”*

(MD, 7 April 2014)

Sarana dan prasarana dalam penyelenggaraan makanan di pesantren ini terdapat kantor, ruang dapur, ruang penyimpanan bahan makanan kering, ruang persiapan bahan makanan, ruang pengolahan, ruang makan, kamar istirahat petugas dapur, tempat pencucian alat makan, dan tempat pembuangan sampah. Menurut pegawai dapur, peralatan dapur dan makan serta

tempat penyelenggaraan makanan sudah nyaman dan sesuai standar. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

*“Banyak ruangan disini, liat mki sendiri ada ruang kantornya ibu Chaysyah, ruang makan, ruang dapur, beda juga ruang pengolahannya, gudang penyimpanan beras dll, ruang makan gurupun ada. Kalo alat dapur, kita liat sendirimi dek, banyak skaliji alat disini dan memenuhi standarji karena kalau rusak,diperbaiki dlu kalau memang dag bisami baik yah digantimi. Omprengnya juga anak-anak baik”*

(MD, 8 April 2014)

Penyusunan anggaran belanja dibuat dengan didasarkan dari perencanaan menu dan harga bahan makanan yang dilakukan dengan cara survei harga bahan makanan. Penyusunan menu dilakukan oleh koordinator bagian konsumsi dan dibuat secara bervariasi agar tidak terjadi kebosanan dari santri. Siklus menu yang digunakan ialah siklus 10 hari. Tidak ada perhitungan kebutuhan santri. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

*“Ada, saya berkoordinasi dengan ibu Hasiah sama Diana. Diperlihatkan juga ke ibu Mega (bendahara). Dilakukan perminggu”. “kita sesuaikan dengan perencanaan menu”*

(CR, 7 April 2014)

*“Oh, saya survey dlu dek ke pasar harga-harganya. Karena beda-bedai itu setiap minggu harganya. Saya cari juga yang paling murah tapi kualitas bagus”.*

(MD, 7 April 2014)

Sistem pembelian bahan makanan melalui rekanan dan pembelian langsung ke Pasar oleh kepala dapur. Penerimaan bahan makanan dilakukan secara langsung. Dalam proses penerimaan terdapat sfesifikasi bahan makanan, dan bahan makanan yang diterima disesuaikan dengan pesanan dalam ukuran rumah tangga, serta tidak dilakukan penimbangan. Terdapat gudang penyimpanan bahan makanan kering, sedangkan untuk makanan segar hanya berupa tempat penyimpanan sementara. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

*“Ada langganan dek yang bawakan langsung kesini. Kalau sayur saya beli sendiri kepasar setiap pagi, karena biasa dag segar kalau dipesan. Bahan segar dipesan setiap hari, kayak ayam, ikan, daging sama sayur. Dipesan memang kalau mau dimasak itu hari. tapi kalau yang tahan lama kayak kecap, saos tomat, mie kering itu dipesan memang banyak banyak nanti mau habis baru di pesan ulang”*

*“Langganan bawakan ke pesantren, terus kami langsung terima. Begitu. Tidak ditimbangji dek, kita pesan perbasket kalau ikan, jadi kita liat cocok nda dengan yg kita pesan”*

*“Yang disimpan digudang itu yang bahan-bahan tahan lama, dibeli memang banyak-banyak. Yang didalam gudang itu, beras, minyak goreng, kecap, saos, gula, bawang, mie kering”*

(MD, 7 April 2014)

Persiapan bahan makanan dilakukan sesuai dengan standar menu yang ada. Penentuan besar porsi hanya menggunakan perkiraan saja tanpa ada standar porsi yang jelas. Pengolahan bahan makanan dilakukan tiga kali dalam sehari sesuai dengan waktu makan santri. Semua

tenaga dapur terlibat dalam pengolahan bahan makanan termasuk kepala dapur yang bertanggung jawab untuk mengontrol proses pengolahan. Pendistribusian bahan makanan dilakukan dengan cara santri megantri untuk pembagian lauk dan sayur. Untuk nasi santri mengambil sendiri. Terdapat waktu makan jelas, yaitu sarapan pagi (5.30-7.10), makan siang (13.00-14.30), dan makan malam (17.30-20.00). Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut :

*“iya, kita liat dlu menunya, kita sesuaikan dek. Misalnya soup wortel, kentang mau dimasak, jadi kita potong dadu, coto juga begitu”*

*“kalau nasi, ada dia panci khususnya, kita megolah tiga kali sehari, jadi pas mau waktu makan kita masak, jadi masakannya itu masih panas”*

*“ kalau pagi dari selesai shalat subuh 5.30 sampai 7.10 sebelum sekolah. Makan siang itu pulang sekolahpi jam 13.00-14.30. Makan malamnya dari 17.30-20.00 dek”*

(MD, 8 April 2014)

Dalam penilaian mutu makanan di peroleh persentase hasil ketepatan mutu tertinggi pada menu ke-3 dan ke-6 masing-masing pada sarapan pagi yang mencapai 100%, dan persentase terendah pada menu ke-9 pada sarapan pagi. Analisis Zat gizi untuk nilai energi terbesar didapatkan dari menu ke-10 yaitu 1.389,9 kkal dan yang paling rendah yaitu pada menu ke-3 yaitu sebesar 928,35kkal. Untuk protein hewani terbesar terdapat pada menu ke-10 sebesar 45,48 gram dan terendah pada menu ke-9 yaitu 0 gram. Untuk protein nabati terbesar terdapat pada menu ke-6 sebesar 32,827 gram dan terendah pada menu ke-10 yaitu 15,24 gram. Untuk lemak tertinggi terdapat pada menu ke-5 sebesar 15,24 gram dan terendah terdapat pada menu ke-6 yaitu sebesar 16,5 gram, sedangkan untuk karbohidrat yang paling tinggi terdapat pada menu ke-2 sebesar 202 gram dan terendah terdapat pada menu ke-10 yaitu sebesar 154 gram.

## **PEMBAHASAN**

Sistem Penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin (PPPUM) dikelola sendiri oleh pihak pesantren tanpa ada campur tangan dari pihak luar seperti ketring. Pengelolaan seperti ini dikenal dengan sebutan swaklola, “yaitu sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan menggunakan seluruh sumber daya yang disediakan oleh institusi tersebut begitu juga pengelolaan dan kebijakan yang berjalan di dalam institusi”.<sup>6</sup> Berbeda dengan penelitian sebelumnya oleh Agharisty menyatakan bahwa sistem penyelenggaraan makanan di asrama SPN Batua Makassar menggunakan sistem tender dari rekanan, yang dua bulan sebelum diadakan dilakukan pelelangan.<sup>7</sup> Secara teori bahwa sistem penyelenggaraan makanan di SPN Batua Makassar menggunakan sitem *Semi Outsourcing*, yang mana sarana dan prasarananya berasal dari perusahaan jasa boga, serta

mengikuti perencanaan menu, penentu standar porsi dan pemesanan makanan yang diajukan oleh instansi.

Dari jumlah dana yang dianggarkan setiap minggunya jika dibandingkan dengan jumlah santri di PPPUM yang mencapai 1.116 orang, maka biaya makan santri hanya sebesar Rp 4.981,92,-/hari, tentu saja jumlah tersebut sangat kurang. Dari hasil perhitungan unit *cost* ditemukan total biaya makanan perhari ialah Rp 6.889,30,-/santri. Hasil tersebut didukung oleh wawancara, pihak penyelenggaraan makanan di PPPUM menyediakan makanan kurang dari jumlah keseluruhan santri karena sesuai dengan pengalaman terdapat sekitar 20% santri tidak makan di dapur. Pihak pesantren setiap minggunya hanya menyediakan sekitar 80-90% porsi/hari atau sekitar 893 santri. Jika dibandingkan dengan jumlah biaya rata-rata perminggu maka di dapatkan total biaya perhari sebesar Rp. 6.226,-/santri. “Penyelenggaraan makanan institusi sering mendapat masalah karena keterbatasan-keterbatasan yang dimiliki antara lain seperti keterbatasan dana sehingga kualitas bahan makanan yang digunakan sering tidak begitu baik, tidak ada untung rugi sehingga cita rasa makanan kurang diperhatikan”.<sup>6</sup>

Sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan di PPPUM sudah mencukupi. Pengelolaan sumber daya manusia dalam penyelenggaraan makanan adalah salah satu hal yang sangat penting. Jika tujuannya adalah hendak mengelola sumber daya manusia maka yang penting adalah memahami profil manusia itu sendiri dengan berbagai aspek yang ada padanya. Manusia dalam pelayanan makanan bukan hanya sebagai faktor produksi yang dibutuhkan untuk mengarahkan segala kemampuannya melaksanakan produksi yang digariskan oleh manajemen. Akibatnya muncul berbagai akses, ketidakpuasan dan konflik internal yang pengaruhnya berimbas pada kemerosotan lainnya seperti penurunan kualitas produksi dan lain-lain.

Penelitian Sugirman di Asrama Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar bahwa tenaga kerja penyelenggaraan makanan adalah santri sendiri bertugas secara bergiliran 3 orang/hari sedangkan untuk tenaga pengelolah sebanyak 4 orang. Kemudian ketua bagian logistik mengontrol dan mengawasi pembagian makanan santri serta memastikan ketersediaan makanan santri. Santri yang bertugas masak sebelumnya sudah diberikan arahan. Tidak ada ketentuan khusus mengenai latar belakang pendidikan tenaga kerja. Ketua logistik latar belakang pendidikannya S1 tapi bukan dari jurusan gizi.<sup>7</sup>

Setelah melihat perbandingan antara kedua pesantren tersebut yaitu Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar dan Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar, maka Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin lebih baik dari segi ketenagaannya karena dalam pelaksanaannya tidak melibatkan santri, dan kualifikasi jenjang pendidikan, terdapat 2

orang lulusan S1 walaupun bukan berasal dari tata boga maupun gizi, dan seorang berlatar belakang tata boga.

Tempat penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar belum lama ini dilakukan renovasi, penggunaan gedung pasca renovasi yaitu sekitar sembilan bulan. Berdasarkan observasi lapangan yang telah peneliti lakukan, gedung yang dipakai dalam penyelenggaraan makanan terdiri dari dua lantai. Lantai pertama sepenuhnya digunakan untuk proses penyelenggaraan makanan, lantai dua digunakan sebagai tempat istirahat para karyawan dapur dan asrama santri. Hal tersebut sesuai dengan teori yang menyatakan bahwa “ruangan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan harus terpisah satu dengan lainnya dan biasanya dibatasi oleh dinding”.<sup>8</sup> Walaupun bangunannya tidak terpisah antara tempat penyelenggaraan makanan dan asrama santri, tapi tetap dipisahkan oleh dinding.

Hasil wawancara didapatkan informasi bahwa penyusunan anggaran belanja bahan makanan dilakukan secara tim, yang terlibat yaitu koordinator konsumsi dan anggotanya, serta kepala dapur. Penyusunan anggaran belanja dibuat berdasarkan perencanaan menu yang telah di buat sebelumnya oleh bagian konsumsi. Dalam siklus menu 10 hari yang dilakukan, masih terdapat beberapa pengulangan menu. Sedangkan untuk proses pemesanan dan pembelian bahan makanan kering dan lauk diserahkan ke rekanan dan proses pembayarannya secara langsung setelah bahan makanan diterima. Untuk pembelian sayur, dilakukan sendiri oleh kepala dapur setiap harinya untuk mendapatkan sayur yang segar karena pihak penyelenggaraan makanan tidak memiliki lemari pendingin untuk penyimpanan.

Penerimaan bahan makanan di PPPUM dilakukan secara langsung dan buta yaitu menerima bahan makanan setelah itu disimpan tanpa melihat spesifikasi bahan makanan dan tidak melalui penimbangan. Penyimpanan bahan harus tersedia kartu stok bahan makanan dan buku catatan keluar masuknya bahan makanan serta harus menggunakan metode *First Expired First Out*.<sup>8</sup> Proses penyimpanan bahan makanan kering di PPPUM terdapat buku catatan keluar masuknya bahan makanan yang dipegang oleh penanggung jawab pergudangan, namun tidak terdapat kartu stok bahan makanan dalam gudang serta proses pengambilan dan penataan bahan makanan di gudang penyimpanan masih menggunakan metode *first in first out (FIFO)* yaitu bahan yang yang dikeluarkan/digunakan adalah bahan makanan yang pertama masuk, tidak dilihat dari tanggal kadaluarsa bahan makanan.

Proses persiapan bahan makanan di PPPUM dilakukan setelah bahan makanan diterima, dan untuk mengefisienkan waktu, proses persiapan untuk makan siang dan malam dilakukan pada pagi hari atau pada waktu senggang kemudian bahan yang telah disiapkan, disimpan di



rak bahan makanan untuk sayur dan lauk nabati serta di *freezer* untuk lauk hewani, tidak ada patokan ukuran/standar porsi yang ditetapkan. Besar porsi dibuat hanya sesuai perkiraan saja.

Tenaga dapur tidak menggunakan ADP pada proses persiapan bahan makanan dan pada proses pemotongan sayur, tenaga dapur tidak menggunakan talenan yang sesuai standar melainkan hanya menggunakan batang kayu yang sudah mulai lapuk karena telah lama digunakan. hal tersebut bisa berdampak buruk karena kemungkinan besar jika sayur tidak dibersihkan dengan baik serbuk kayu bisa masuk kedalam makanan. Pengolahan lauk masih dominan diolah dengan cara “menggoreng”. Tidak memvariasikannya dengan teknik “membakar”, padahal tersedia alat pemanggang. Variasi pengolahan bahan makanan dibutuhkan agar tidak timbul rasa bosan oleh santri.

Pendistribusian makanan di PPPUM Makassar menggunakan cara sentralisasi, yaitu makanan langsung ke konsumen. Cara penyajiannya prasmanan. Untuk nasi, santri dibebaskan untuk mengambil sesuai selera, namun untuk lauk dan sayur diambil secara mengantri dan di porsikan oleh pramusaji. Kelebihan dari pendistribusian secara sentralisasi ialah, suhu makanan yang disajikan kepada santri masih dalam keadaan hangat dan bisa meminimalisasi tenaga dan waktu karena makanan hanya disiapkan di ruang makan kemudian santri berkumpul tidak seperti pendistribusian secara desentralisasi yang membutuhkan waktu dan tenaga lebih karena makanan di distribusi ke setiap unit/kamar santri seperti yang dilakukan di “Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar sesuai dengan penelitian sugirman yang mendistribusikan dan mengantarkan makanan ke kamar masing-masing Santri”.<sup>10</sup>

Hasil perhitungan menunjukkan persentase ketetapan mutu makanan tertinggi ditemukan pada sarapan pagi dalam menu ke-3 dan menu ke-4 dengan persentase mencapai 100%, dan terendah ditemukan pada sarapan pagi menu ke-9 dengan persentase 60%. Dari hasil penelitian langsung, rata-rata sayur memiliki tekstur yang kurang karena terlalu masak “*over cook*”. sedangkan untuk ikan goreng memiliki tekstur yang keras.

Data Angka Kecukupan Gizi (AKG) bahwa kebutuhan rata-rata perempuan umur 13-15 dan 16-18 tahun yaitu sebesar 2.125 kkal, namun jika dibandingkan dengan nilai energi rata-rata yang telah dihitung menggunakan CD Menu sekitar 1.046,91 kkal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai energi tersebut sangat kurang dari standar kebutuhan santri, energi yang disiapkan hanya memenuhi 50% dari total kebutuhan energi santri.

Penelitian Tonapa yang diadakan di SMA Negeri 2 Tinggimoncong jika dilihat dari aspek *output* maka nilai energi terbesar didapatkan dari menu hari Jumat yaitu 1750,8 kkal dan yang paling rendah yaitu pada hari Minggu, sebesar 1.376,8 kkal. Nilai tersebut didapatkan dari perhitungan nilai gizi lauk pauk, buah dan kudapan yang disediakan oleh pihak

penyelenggara, namun perhitungan nilai gizi untuk sayuran dan makanan pokoknya dianalisis berdasarkan rata-rata konsumsi siswa siswi SMA Negeri 2 Tinggimoncong. Protein hewani dan nabati tersedia paling banyak pada menu hari Rabu yaitu 58,36 gr dan paling rendah pada hari Sabtu yaitu 43,31 gr, padahal hari Minggu para siswa siswi SMA Negeri 2 Tinggimoncong tidak melakukan latihan apapun. Hal ini secara langsung dapat mempengaruhi daya belajar dan aktifitas lain para siswa dan siswi di SMA Negeri 2 Tinggimoncong pada saat mereka berlatih.<sup>11</sup> Dalam proses perencanaan menu, pihak penyelenggaraan makanan seharusnya melakukan perhitungan kebutuhan santri dan membuat menu sesuai kebutuhan santri yang terdiri dari sumber karbohidrat, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

Penelitian ini menyimpulkan bahwa penyelenggaraan makanan di PPPUM menggunakan sistem swakelola. Pada tahap *input* dari aspek biaya masih dibutuhkan biaya tambahan untuk memenuhi kebutuhan harian santri. Tahap proses, mulai dari perencanaan anggaran belanja sampai pendistribusian sudah dilakukan dengan baik walaupun masih terdapat beberapa kekurangan. Tahap *Output*, nilai gizi makanan yang disediakan hanya memenuhi 50% dari kebutuhan total.

Saran kepada pihak penyelenggaraan makanan di PPPUM dalam perencanaan menu dan pengolahan bahan makanan perlu memperhatikan variasi menu, suhu makanan yang dihidangkan, rasa dan aroma, warna dan kombinasi, ukuran dan bentuk hidangan, porsi, dan tampilan penyajiannya agar mendapatkan *feedback* yang baik dari santri. Serta diperlukan pelatihan mengenai dasar-dasar tata boga dan dasar mengenai pola konsumsi dan gizi seimbang untuk para tenaga penyelenggaraan makanan agar terampil dan dapat menghasilkan *output* yang maksimal.

## **DAFTAR PUSTAKA**

1. Djarisman, Sukana, Bambang, Sugiharti. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Rumah Sakit di Jakarta. Media Pangan Gizi [online Jurnal]. 2004; 32(2):9-14 [diakses 12 oktober 2013]. Available at: <http://www.media.litbang.depkes.go.id/data/sanitasi.pdf>.
2. Fatmawati, S. Perilaku Higiene Pengolahan Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan

- Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Gizi Universitas muhammadiyah Semarang*. 2012;2(2):30-38.
3. Setyowati RD. Sistem Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi, Status Gizi Serta Ketahanan Fisik Siswa Pusat Pendidikan Zeni Kodiklat TNI AD Bogor Jawa Barat [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2008.
  4. Sholiha YA. Gambaran Pola Konsumsi dan Tingkat Kepuasan Santri Putri Terhadap Hidangan di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar. *Media Gizi Pangan*. 2013;15(1):5-7.
  5. Depkes. Indikator Indonesia Sehat 2010. Jakarta: Depkes RI; 2003.
  6. Moehyi S. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bhratara; 1992.
  7. Agharisty E. Analisis Biaya dan Analisis Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makanan di Sekolah Polisi Negara (SPN) Batua Kota Makassar Sulawesi Selatan Tahun 2013. *Media Gizi Pangan*. 2013;16(1):7-9.
  8. Kemenkes. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI; 2013.
  9. Sugirman, AK. Gambaran Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan Santri Putri Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar. *Media Gizi Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 2013;2(2):21-4.
  10. Asrina, Teti, Puspita, A, Tonapa, CL. Pengetahuan, Asupan, Status Gizi Siswa dan Manajemen Penyelenggaraan Makanan di SMA Negeri 2 Tinggimoncong Kabupaten Gowa Provinsi Sulawesi Selatan. *Media Gizi Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 2012;2(2):21-4.