

KAJIAN TENTANG PENGELOLAAN MAKANAN UNTUK SANTRI di PESANTREN PROGRESIF BUMI SHALAWAT SIDOARJO

Siti Yuliana

(Pendidikan Tata Boga, PKK, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya)
(ana_aku88@yahoo.co.id)

Choirul Anna Nur Afifah

(Dosen Pendidikan Tata Boga, PKK, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya)
(annardn59@gmail.com)

Abstrak

Pesantren Progresif Bumi Shalawat, serta untuk mengetahui terpenuhinya kecukupan gizi santri (energi, karbohidrat, protein dan lemak). Fungsi pengelolaan yang dilihat dalam penelitian ini diantaranya perencanaan, pengorganisasian, penggerakkan dan pengawasan, sedangkan untuk unsur yang dilihat diantaranya *man, money, material, mechine, method dan market*.

Penelitian dilaksanakan di Pesantren Progresif Bumi Shalawat Sidoarjo dengan responden santri kelas VIII berjumlah 42 anak. Jenis penelitian deskriptif kualitatif. Metode yang digunakan diantaranya wawancara, observasi, kuesioner dan dokumentasi. Analisis data pengelolaan makanan melalui tahap reduksi data, memaparkan dan penarikan kesimpulan. Data tentang dampak pengelolaan makanan dilihat dari tingkat kecukupan konsumsi gizi disesuaikan dengan AKG riil.

Pengelolaan makanan di Pesantren Progresif Bumi Shalawat dinilai cukup baik, dalam kegiatan menyusun anggaran dengan membagi angaran produksi dan non produksi, perencanaan menu, penyusunan standart bahan dan peralatan. Pengawasan dalam pengelolaan makanan dinilai kurang sesuai, karena hanya didasarkan pada unsur kepercayaan pada pengurus dapur. Kecukupan gizi santri berdasarkan tingkat konsumsi untuk kecukupan energi, lemak dan karbohidrat masuk kategori defisit, sedangkan untuk kecukupan protein baik. Simpulan penelitian adalah pengelolaan makanan untuk santri di pesantren perlu diperhatikan lebih seksama agar kebutuhan gizi santri terpenuhi dan pengelolaan makanan dapat dilaksanakan secara efektif dan efisien.

Kata Kunci: Pengelolaan Makanan, Santri, Pesantren

Abstract

This study aims to determine the food management in Islamic boarding school Progressive Bumi Shalawat, and to determine the fulfillment of nutrition students (energy, carbohydrate, protein and fat). Food management seen include planning, organizing, actuating and controlling, while the visible elements such as man, money, material, mechine, methods and markets.

The research was conducted at the Islamic Boarding School Proresif Bumi Shalawat Sidoarjo in class collected students respondents totaled 42 children. This was qualitative descriptive research. Methods used interviews, observations, questionnaires and documentation. Analysis of the data food management through reduction, description and conclusions stage. Data on the impact of food management views of the adequacy of nutrient intake adjusted to the real RDA (Recommended Dietary Allowance)

Food management in Islamic Boarding School Progressive Bumi Shalawat was considered fair, budgeting activities by dividing production and non-production budgets, planning menus, preparing materials and equipment standards. Oversight in the management of food considered less suitable, because it is based on an element of trust in the management of the kitchen. Nutrition students by level of consumption for energy sufficiency, fats and carbohydrates in the category of deficits, but protein in category of good. Conclusions of research is the food management to students in schools need to be considered more carefully so the nutritional needs of students and food management can be carried out effectively and efficiently.

Keywords: Food manegement, Students, Islamic Boarding Shcool.

PENDAHULUAN

Jumlah pesantren berdasarkan data Departemen Agama tahun 2006 dalam Sudibyo (2010:3), menunjukkan di Indonesia terdapat 16.015 pesantren. Banyaknya jumlah pesantren ini menjadikan permasalahan, dimana banyaknya pesantren diikuti dengan meningkatnya jumlah santri. pesantren sebagai lembaga pendidikan berasrama wajib memenuhi kebutuhan sehari-hari santri khususnya kebutuhan makan (Sudibyo, 2010:2). Berdasarkan observasi, rata-rata kebutuhan makan yang dipenuhi dikelola oleh pihak pesantren. Berdasarkan hasil observasi, pihak pesantren kurang menerapkan kegiatan pengelolaan makanan secara efektif dan efisien, sehingga berdampak pada hasil produksi dari pengelolaan makanan. Hasil observasi menunjukkan, pengelolaan menu, anggaran, bahan, peralatan, pengolahan, pendistribusian dan penyajian menjadi faktor ketidak efektif dan efisiennya kegiatan pengelolaan makanan.

Berdasarkan hasil observasi, makanan yang harus disediakan pesantren setiap harinya jumlahnya ratusan sampai ribuan porsi dalam setiap kali makan, sehingga kegiatan pengelolaan makanan dengan jumlah besar dan faktor gizi pada pengelolaan makanan untuk santri di pesantren perlu mendapat perhatian karena karena banyaknya penyimpangan kegiatan pengelolaan makanan dari teori dan banyaknya kasus kurang gizi pada santri di pesantren.

Usaha pengelolaan makanan dilakukan diberbagai pihak seperti di rumah Sakit, hotel dan pesantren. Berdasarkan hasil observasi awal, pengelolaan makanan di lembaga pendidikan berasrama khususnya pesantren hanya sebatas pengelolaan makanan sederhana. Menurut hasil wawancara dengan pengurus pesantren, pengelolaan makanan di pesantren disediakan untuk memenuhi kebutuhan jasmaninya, dengan memprioritaskan makanan yang seimbang. Pengertian makanan yang seimbang di pesantren berupa porsi karbohidrat, porsi lauk dan porsi sayur tanpa menghitung kandungan gizi makanan. Menurut beberapa pendapat santri alumni Pesantren Tebu Ireng Jombang, Al-Fattah Sidoarjo, dan Wali Songo Ngabar Ponorogo, santri di pesantren umumnya kurang selera dengan makanan yang disediakan oleh pihak pengurus pesantren. Permasalahan menu yang kurang variatif merupakan permasalahan yang sering terjadi pada industri catering sekolah (Davis dan Stone: 1992:327). Berdasarkan hasil observasi, menu yang disediakan di pesantren pada umumnya cenderung monoton dan kurang menarik, sehingga menimbulkan menurunnya selera makan.

Keadaan tersebut terjadi karena pihak pesantren kurang menerapkan dan memahami sistem pengelolaan makanan secara efektif dan efisien. Berdasarkan hasil observasi awal, pengelolaan makanan yang kurang dipahami pengurus pesantren meliputi kegiatan perencanaan anggaran, perencanaan menu, pengadaan bahan dan peralatan, teknik pendistribusian dan penyajian makanan. Kegiatan tersebut jika tidak dikelola dengan baik akan menimbulkan masalah keborosan tenaga, waktu dan biaya, sehingga berdampak pada kualitas dan

kuantitas makanan (Bartono dan Ruffino, 2005:4). Kualitas dan kuantitas makanan yang tidak baik jika dikonsumsi dalam jangka waktu yang panjang akan berdampak pada status gizi santri. Pengelolaan makanan yang kurang efektif dan efisien, sering menimbulkan hasil produksi yang tidak sesuai kriteria (Bartono dan Ruffino, 2005:4). Hasil produksi makanan yang dikelola harus memperhatikan faktor gizi sebagai syarat catering sekolah (Davis dan Stone, 1992:323). Berdasarkan observasi, ketidaksesuaian hasil produksi dengan kriteria khususnya kriteria kesehatan dan gizi mengakibatkan sering terjadi kasus gizi buruk dan keracunan di pesantren (Bahraen, 2012). Pesantren dibedakan menjadi dua jenis yaitu pesantren tradisional dan modern (Fauzan dan Suwito, 2005:234). Berdasarkan hasil observasi, pada umumnya sebagian pesantren tradisional dan seluruh pesantren modern pengelolaan makanannya dikelola oleh pengurus yang ditanggung oleh bagian dapur. Sebagaimana yang terjadi di Pesantren Progresif Bumi Shalawat Sidoarjo.

Pesantren Progresif Bumi Shalawat yang terletak di Jl. Kyai Dasuki No 1 Desa Lebo Kecamatan Sidoarjo Kabupaten Sidoarjo, Propinsi Jawa Timur. Pesantren Progresif Bumi Shalawat ini diasuh oleh KH. Agoes Ali Mashuri atau akrab dipanggil Gus Ali, Pesantren Progresif Bumi Shalawat ini mengasuh 180 santri yang seluruhnya tinggal di asrama. Usia santri di pesantren ini berkisar usia 11 -14 tahun atau kelas VII dan VIII. Pesantren Progresif Bumi Shalawat tergolong jenis pesantren modern, sehingga pengelolaan makanan untuk santri dikelola oleh bagian pesantren. Pengelolaan makanan yang disediakan oleh pesantren hanya terbatas untuk hidangan utama. Hidangan utama di pesantren diberikan tiga kali dalam sehari diantaranya makan pagi, makan siang dan makan malam dengan tambahan buah dan susu segar satu minggu sekali. Makanan yang diberikan berupa makanan utama yang terdiri dari makanan pokok, lauk pauk dan minuman berupa air putih dan teh. Santri diberi kebebasan untuk mengambil nasi dan sayur, namun untuk pengambilan lauk dibatasi. Berdasarkan hasil observasi, menu makanan di Pesantren Progresif Bumi Shalawat tidak ada jadwal yang pasti, hanya jenis menu dipastikan berubah-ubah dari tiga kali makan dalam sehari.

Penyusunan menu untuk siswa sekolah harus memperhatikan faktor gizi (Davis dan Stone, 1992:323). Menu adalah susunan hidangan atau masakan yang disajikan pada waktu makan (Maryati, 2000: 2). Pengelolaan catering sekolah bersifat *non commercial*, sehingga harga makanan yang diberikan berbeda dengan industri catering lainnya (Davis dan Stone, 1992:323). Menurut Bartono dan Ruffino (2005), Makanan yang diperoleh dapur menggunakan bahan olahan yang mentah, setengah jadi dan makanan jadi, semua bahan ini harus dikelola dengan baik setelah melalui proses pembelian, penerimaan, penyimpanan, pengeluaran dan proses lanjutan. Menurut Bartono dan Ruffino (2005: 60), tujuan manajemen peralatan dalam produksi pengolahan, memiliki tujuan yang spesifik, yang sangat terkait dengan proses produksi. Menurut Bartono dan Ruffino (2005:139),

Kegiatan yang menjadi tanggung jawab dapur adalah mengolah makanan, sesuai menu-menu yang berlaku. serta, hasil dari produksi akan dijual sehingga menghasilkan *revenue* dan keuntungan. Pengolahan makanan dapat terlaksana dengan baik jika dilakukan dengan SDM yang berkualitas. Menurut Gomes (2003: 26), unsur-unsur (*variables*) sumber daya manusia meliputi kemampuan – kemampuan (*capabilities*), sikap (*attitudes*), nilai-nilai (*value*), kebutuhan-kebutuhan (*needs*) dan karakteristik-karakteristik demografinya (penduduk). Menurut Bartono dan Ruffino (2005:205), Penyajian makanan dibedakan berdasarkan sistem loket per jenis pengiliran, sistem pelayanan satu pintu dan sistem kombinasi antara loket dan satu pintu serta layanan *function* tidak memerlukan loket-loket karena semua makanan jadi akan dimasukkan dalam *Chafing Dish* dan dikirimkan langsung ke lokasi Menurut Davis dan Stone (1992:333), pendistribusian makanan di sekolah dibedakan menjadi *school meal* (menyediakan jajanan ringan) dan kantin.).

Menurut definisi Departemen Agama dalam Patimah (2007), pesantren adalah lembaga pendidikan berasrama tempat diberikan pendidikan dan pengajaran islam pada tingkat lanjut dan pengajaran dilakukan secara individu. Remaja merupakan konsumen yang dituju dalam industri catering sekolah. Menurut Jamsiah dan Hazlinda (2009), remaja adalah golongan pada peringkat umur 10 hingga 19 tahun. Angka kecukupan gizi (AKG) adalah angka-angka yang terdapat dalam daftar yang memuat kecukupan gizi rata-rata per orang per hari bagi orang sehat Indonesia, yang dikelompokkan menurut umur, berat badan, kegiatan dan keadaan fisiologis wanita (hamil dan menyusui), angka tersebut sudah memperhitungkan variasi kebutuhan individu, sehingga kecukupan ini setara dengan kebutuhan rata-rata ditambah jumlah tertentu untuk mencapai tingkat aman *safe level* (Ismawati, 2006).

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengelolaan makanan di Pesantren Progresif Bumi Shalawat. Tujuan kedua penelitian ini untuk mengetahui penerapan pengelolaan makanan terhadap terpenuhinya kecukupan gizi santri (energi, karbohidrat, protein dan lemak).

METODE

Jenis *penelitian* ini adalah deskriptif kualitatif. Lokasi penelitian di Pesantren Progresif Bumi Shalawat Sidoarjo, dilaksanakan pada bulan April-Desember 2012. Subyek penelitian adalah kepala pesantren, kepala rumah tangga, pengurus dapur dan santri kelas VIII SMP Progresif Bumi Shalawat.

Pengumpulan yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi, wawancara dan dokumentasi. Subyek instrumen yang digunakan alat tulis, kamera, lembar pertanyaan, lembar observasi dan kuesioner. Keabsahan data dalam penelitian ini, menggunakan metode penyilangan informasi atau triangulasi. Metode triangulasi yang digunakan dalam penelitian ini yaitu pengecekan derajat kepercayaan dengan teknik

pengumpulan data dan sumber data, dengan tahapan reduksi data, memaparkan data dan meraiik kesimpulan

Teknik analisis data dalam penelitian ini meliputi, analisis data pengelolaan makanan dan kecukupan zat gizi santri . Pengelolaan makanan dianalisis menggunakan analisis interaktif model dari Miles dan Huberman . kecukupan gizi di analisis dengan $AKG \text{ Riil} = BB \text{ aktual} / BB \text{ tabel} \times AKG \text{ tabel}$, Rata-rata $AKG \text{ Riil} = \Sigma AKG \text{ Riil} / \Sigma \text{ Santri}$.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Pesantren Progresif Bumi Shalawat

Pesantren Progresif Bumi Shalawat terletak di Desa Lebo, Kecamatan Sidoarjo Kota, diasuh oleh K.H. Agus Ali Masyuri dan dipimpin oleh putranya H. Aria Muhammad Ali, Lc. Pesantren ini berdiri sejak tahun 1984. Pengembangan pesantren ini dimulai dengan pengembangan fasilitas dan mutu. Fasilitas yang dikembangkan di pesantren ini meliputi pembagunan fasilitas baru walaupun fasilitas di lokasi yang lama sudah ada, seperti fasilitas dapur untuk pengelolaan makanan, masjid, asrama, gedung sekolah dan fasilitas lainnya.

Pengembangan mutu yang diterapkan di Pesantren Progresif Bumi Shalawat ini di tunjukkan dengan memasukkan pendidikan formal di kalangan pesantren yang bertarafkan *internasional islamic boarding school*. Pesantren Progresif Bumi Shalawat memiliki visi “berkembang bersama”, dan visi untuk santri yaitu “membangun peserta didik sebagai manusia yang utuh, kokoh spiritual, mapan intelektual dan peduli pada aktivitas kemanusiaan”. Misi pesantren yaitu “ menjadi institusi pendidikan Islam yang terbaik dalam mutu, prestasi dan tata kelola, sebagai pilar peradaban Islam”.. Tujuan pengelolaan makanan di pesantren untuk memenuhi kebutuhan makanan santri. Pengelolaan makanan di pesantren ini berdasarkan landasan filosofis pesantren.

Makanan yang disediakan pesantren diharapkan dapat membentuk kesehatan santri dalam mewujudkan manusia *paripurna*. Makanan yang disediakan pesantren harus berlandaskan islam dan tidak keluar dari aturan halal, hal ini bertujuan untuk mewujudkan filisofis *islamic worldview*. Makanan yang disediakan pesantren diharapkan selalu mengikuti perkembangan zaman, contohnya dengan menggunakan menu ayam kentucky dan lain sebagainya. Pengelolaan makanan ini juga menjadi sarana untuk pembentukan kepribadian santri dalam bertanggung jawab khususnya dalam hal memebersihkan alat makan. Pengelolaan makanan di pesantren ini masih dalam taraf belajar sehingga masih membuka informasi-informasi tentang pengelolaan makanan. Pengelolaan makanan di bagi menjadi beberapa kegiatan .

B. Landasan Umum Pengelolaan Makanan

1. Perencanaan Anggaran

Berdasarkan reduksi data observasi, wawancara dan dokumentasi, maka dipaparkan anggaran keuangan dalam perencanaan . Berikut penjabaran anggaran biaya konsumsi santri:

Tabel 1. Anggaran keuangan

Deskripsi	Jumlah	keterangan
Santri per bulan biaya konsumsi dan laundry	Rp.600.000	
Biaya konsumsi perbulan	Rp. 450.000	3 kali makan sehari dan minum
Pihak pesantren (wakil pesantren) mengeluarkan uang untuk oprasional produksi makanan	Rp.60.000.000/bln	Diserahkan untuk dikelola oleh pihak Rumah tangga
Pihak rumah tangga Bpk H. Sobri, mengeluarkan uang untuk oprasional dan kesejahteraan pengurus	Rp. 2.000.000/hr Rp.1.500.000/hr Rp. 500.000/hr	Oprasional produksi setiap kali makan 200 porsi (santri dan Asatidz, dan pengurus dapur)
Harga jual makanan untuk setiap porsinya (selling price)	Rp. 5000	Berdampak pada penyusunan menu

Perencanaan anggaran keuangan di dapur pesantren yang sudah di paparkan dinilai cukup baik. Penilaian cukup baik ini dilihat berdasarkan paparan, yang menyatakan anggaran keuangan dapur pesantren tidak hanya digunakan untuk oprasional produksi melainkan sebagian untuk biaya tenaga kerja, susut peralatan dan biaya penunjang lainnya, . Anggaran yang digunakan bersifat *semi commercial* yang berada di sektor sekolah, dilihat berdasarkan *actual cost* yang digunakan 50%. Pernyataan tersebut sesuai dengan Bernard David dan Sally Stone (1992), penyedia makanan di sektor sekolah dan rumah sakit bersifat industri catering *non commercial*.Berikut hasil perhitungannya:

Tabel 2. Hasil Perhitungan Makanan Per Porsi

Jumlah Porsi setiap kali makan	200
T.Food cost	Rp.500.000,00
Harga/porsi	Rp.2500,00
Actual Cost %	50%
Selling Price	Rp.5000,00

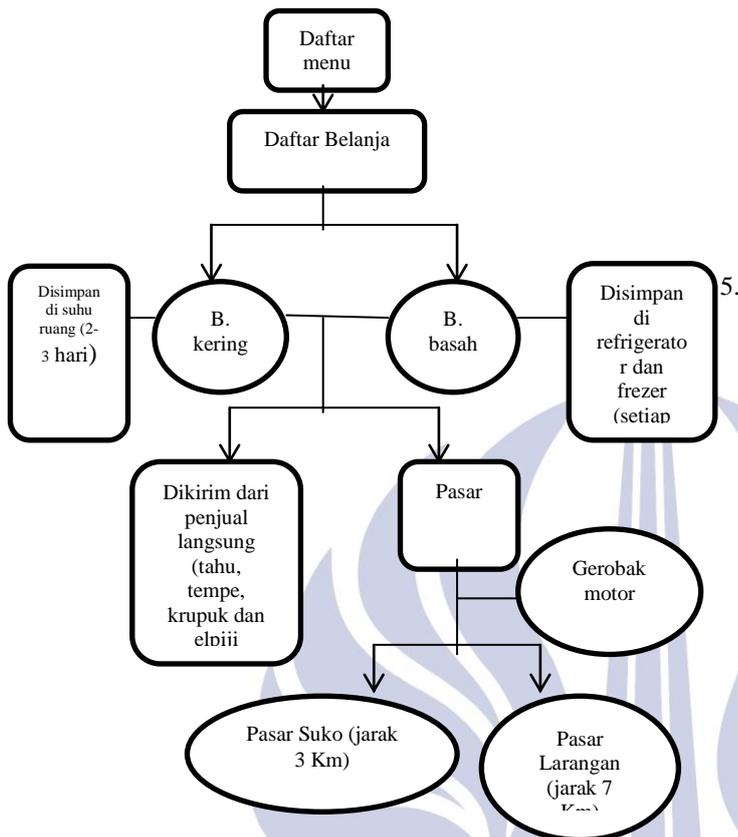
2. Perencanaan Menu

perencanaan menu yang dibuat oleh koki yang bernama Roslim kemudian ditunjukkan kepada wakil pesantren, setelah di setujui oleh wakil pesantren kemudian menu di perjelas dengan standart bahan dan standart pengolahan. Dasar dalam penyusunan menu dipesantren dilihat dari ketersediaan bahan, cara pengolahan dan selera santri. Berikut daftar menu makanan pesantren dengan siklus 10 harian.

Penyusunan menu di dapur pesantren yang telah dipaparkan dinilai sudah cukup baik. Penilaian sudah cukup baik disini, karena penyusunan menu memperhatikan selera, ketersediaan bahan, biaya, perubahan menu dan kombinasi masakan sesuai dengan pernyataan Maryati (2000), penyusunan menu dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu tujuan menu, biaya, gizi, waktu penyajian, cara pengolahan, jumlah orang yang akan makan, pemakaian bahan, kombinasi warna dan perubahan menu.

3. Pengorganisasian Bahan

Daftar menu di dapur pesantren sebagai salah satu standart bahan yang harus dibeli. Bahan basah dan kering di dapur pesantren dibeli secara langsung oleh bagian belanja dapur. Pembelian bahan untuk dapur pesantren diberikan standart bahan seperti yang telah disampaikan oleh kepala rumah tangga dan wakil kepala pesantren. Berikut alur pengadaan bahan:



Gambar 1. Alur Pengadaan Bahan

Penilaian tentang pengorganisaian penyediaan dan penyimpanan dinilai cukup baik, dimana penyediaan bahan dilakukan berdasarkan menu, kemudian dibedakan menjadi bahan basah dan kering. Teknik penyimpanan bahan tersebut dilaksanakan sesuai peraturan Menteri Kesehatan RI (2004) dan pernyataan Bartono dan Ruffino (2005) tentang pembagian bahan makanan yaitu bahan makanan mudah rusak dan tahan lama

4. Pengorganisasiaian Alat

Kebutuhan peralatan yang dibutuhkan di dapur pesantren ini dibuat oleh pengurus dapur, selanjutnya pengurus dapur melaporkan kebutuhan tersebut kepada kepala rumah tangga dan selanjutnya akan ada tindakan penambahan peralatan, jika peralatan terlihat sangat dibutuhkan dan tidak bisa digantikan oleh peralatan lain. Peralatan di dapur pesantren tidak di data secara tertulis. Peralatan yang ada di dapur dapat dipakai oleh pengurus dapur dalam mengolah makanan. Kualitas peralatan di dapur pesantren cukup diperhatikan untuk memilih peralatan yang digunakan untuk proses pengolahan.

Paparan yang telah disampaikan untuk peralatan di dapur pesantren dinilai cukup. Penilaian cukup dilihat karena perencanaan

peralatan dibuat sesuai kebutuhan dan memilih peralatan yang berkualitas dan awet. Paparan tersebut sesuai dengan pernyataan Bartono dan Ruffino (2005), manajemen peralatan memiliki tujuan yang spesifik yaitu memperoleh peralatan yang mendukung produksi secara efektif dan efisien memiliki daya dan hasil guna tinggi, terjamin keawetannya serta memiliki masa pakai yang panjang dan selalu menyesuaikan dengan kemajuan teknologi alat dapur yang setiap tahunnya selalu memunculkan produk-produk baru dengan kemampuan lebih.

5. Pengolahan Makanan

paparan pengolahan makanan didasarkan menu yang sudah dibuat. Koki yang bertugas untuk mensosialisasikan teknik pengolahan ke pengurus yang lain. Teknik pengolahan makanan di dapur pesantren mengacu pada ketersediaan peralatan. Melihat ketersediaan peralatan di dapur pesantren teknik yang digunakan diantaranya menggoreng, mengukus, merebus dan menumis. Pengelolaan makanan untuk santri di pesantren, dikelola oleh enam pengurus dapur yang dibawah oleh kepala rumah tangga. Kepala rumah tangga ini di bawah oleh wakil direktur pesantren.

Menu yang telah dibuat sebagai acuan dalam pembagian tenaga kerja pengurus. Pembagian kerja pengurus di dapur pesantren tidak diberlakukan, dimana pembagian hanya sebatas jam kerja. Pengolahan makanan dilakukan di dapur pesantren. Luas ruangan dapur pesantren sekitar 10 x 15 m yang terdiri dari ruangan pengolahan dan ruangan makan. Ruang Pengolahan ini di bagi menjadi ruangan dapur bersih dan dapur kotor

6. Pendistribusiaian dan penyajian makanan

Pedistribusiaian makanan untuk santri pesantren Progresif Bumi Shalawat dibedakan berdasarkan jenis kelaminnya. Santri putra pendistribusiaian makanan di laksanakan di dapur pesantren yang sudah menyediakan ruang makan yang di desain dengan model lesehan. Santri putri pendistribusiaian makanan dilaksanakan di asrama, dengan cara pengurus dapur mengirim makanan ke asrama. Makanan santri untuk lauk pauk dibatasi, sedangkan untuk sayur, nasi bebas mengambil. Pendistribusiaian makanan ini ditentukan oleh jadwal jam makan. Paparan tersebut menggambarkan kalau pendistribusiaian makanan dipengaruhi oleh waktu dan jumlah orang yang akan makan, sehingga akan berpengaruh pada selera makan sesuai dengan pernyataan Maryati (2000) .

Penyajian makanan santri di Pesantren Progresif Bumi Shalawat dibedakan menjadi dua cara, yang pertama untuk santri putra dengan cara menghidangkan makanan di ruang makan

dapur dengan mengambil nasi, sayur sendiri dan untuk lauk pauknya ada petugas dapur yang bertugas menjaga. Santri putri cara makanya dengan cara dikirim oleh bagian dapur ke asrama putri, dengan mengambil lauk pauk, nasi dan sayur sendiri. Menu lauk pauk wajib di pesantren adalah tahu dan tempe. Tahu dan tempe dalam menu makanan santri tergolong lauk pendamping, dimana lauk tersebut sebagai nilai tambah lauk pauk. Setiap hari minggu santri mendapatkan satu gelas susu sapi segar dan satu minggu sekali mendapatkan buah. Paparan penyajian makanan sesuai dengan pernyataan Bartono dan Ruffino (2005), penyajian makanan dilakukan menggunakan sistem loket. Penyajian tersebut dapat mengontrol konsumsi santri.

7. Pengawasan Penelitian

Pengawasan pengelolaan makanan di Pesantren Progresif Bumi Shalawat dilaksanakan berdasarkan sistem kepercayaan dan kekeluargaan di seluruh aspek kegiatan pengelolaan makanan. Kepercayaan di berikan sepenuhnya kepada pengurus dapur, sehingga kualitas makanan kurang terkontrol. Sistem kekeluargaan ini berjalan dikarenakan pengurus pesantren masih berstatus santri pengabdian dan kerabat dekat pengasuh.

Pengawasan yang telah dipaparkan dinilai kurang karena, karena sistem pengelolaan makanan di pesantren ini bersifat kekeluargaan dan kepercayaan, dimana pimpinan pasrah akan hasil dari proses pengelolaan. Keparahan ini hanya sebatas pada proses pengolahan tidak untuk anggaran. Paparan tersebut kurang sesuai dengan tindakan –tindakan korektif sehingga hasil pekerjaan sesuai dengan rencana (Terry,2006)

C. Angka kecukupan Gizi santri

Angka kecukupan gizi santri dibedakan berdasarkan jenis kelamin dan usia, berikut rentangan jenis kelamin dan usia. Hasil penelitian menunjukkan jumlah santri kelas VIII di pesantren Progresif Bumi Shalawat yang berkelamin perempuan sebanyak 26 % tepatnya sebanyak 11 santri putri dan laki-laki sebanyak 74 % tepatnya sebanyak 31 santri putra dari jumlah total 42 santri. Hasil penelitian menunjukkan usia santri kelas VIII di pesantren Progresif Bumi Shalawat yang berusia 12 tahun sebanyak 7,14 % tepatnya 3 santri, usia 13 tahun sebanyak 64,28 % tepatnya 26 santri dan usia 14 tahun sebanyak 28,57 % atau tepatnya 12 santri dari 42 santri.

Hasil penelitian menunjukkan rata-rata AKG riil santri kelas VIII di Pesantren Progresif Bumi Shalawat adalah sebagai berikut:

Tabel 3. Status Gizi Santri

AKG	Putra		Putri	
	Tabel	Riil	Tabel	Riil
AKE	2400 kal	2610,68 kal	2350 kal	2180,45 kal
AKHA	552,5 g	601 g	540,9 g	501,96 g
AKP	37,5 g	40,79 g	36,72 g	34,07 G
AKL	40 g	43,51 g	39,17 g	36,34 g

Berdasarkan tabel 3, menunjukkan AKG riil pada santri putra lebih banyak dari AKG tabel, sehingga menunjukkan prosentase dari hasil perhitungan dari AKG riil dan AKG tabel masuk dalam kategori status gizi baik berdasarkan standart WHO. AKG Riil pada santri putri lebih sedikit dari AKG tabel, tetapi dalam prosentase dari hasil perhitungan dari AKG riil dan AKG tabel masih dalam kategori status gizi baik berdasarkan standart status gizi menurut WHO-NCHS dalam (Supriasa, 2002)

Tingkat konsumsi rata-rata makanan untuk santri di pesantren Progresif Bumi Shalawat dilihat dari kuantitas dapat dilihat dari *recall* 2 x 24 jam, pelaksanaan recall terjadi pada menu ke 2 dan ke 3. Recall dalam penelitian ini dibatasi pada kebutuhan energi, protein, lemak dan karbohidrat atau hidrat arang, berikut hasil *recall* :

Tabel 4. Kecukupan Gizi

Kons umsi Zat Gizi	Rata-rata konsumsi santri		AKG RIIL Santri		Tingkat konsumsi %		Klasifikasi Tingkat Konsumsi	
	Putra	Putri	Putra	Putri	Putra	Putri	Putra	Putri
Energ i	1727,05 kal	1282,28 kal	2610,68 kal	2180,45 kal	66,15	58,81	Defisit	Defisit
Karb ohidr at	300,57 g	199,10 g	601 g	501,96 g	55,01	39,66	Defisit	Defisit
Protei n	42,64 g	44,75 g	40,79 g	34,07 g	104,53	131,35	Baik	Baik
Lema k	17,46 g	17,22 g	43,51 g	36,34 g	40,13	47,38	Defisit	Defisit

Hasil penelitian tingkat konsumsi santri yang dilihat berdasarkan kuantitas yaitu berdasarkan AKG Riil. AKG Riil mengacu pada tingkat konsumsi untuk individu berdasarkan usia, berat badan dan jenis kelamin. Tingkat konsumsi santri putra dan putri yang berdasarkan AKG Riil menunjukan klasifikasi tingkat konsumsi defisisit pada kebutuhan energi, karbohidrat, dan lemak, sedangkan untuk konsumsi protein baik. Keadaan protein baik dan lemak defisit seperti ini dipengaruhi oleh tingkat konsumsi lauk pauk nabati. Lauk pauk nabati di pesantren menjadi

lauk pauk pendamping disetiap menu, sehingga mendukung kondisi protein baik dan lemak rendah.

PENUTUP

Simpulan

1. Pengelolaan makanan santri di Pesantren Progresif Bumi Shalawat menggambarkan pelaksanaan perencanaan pengelolaan makanan, pengorganisasian bahan, pengorganisasian peralatan, pengerakkan pengolahan, pendistribusian dan penyajian makanan dilaksanakan cukup sesuai dengan beberapa teori Bartono dan Ruffino (2005), Bernard Davis dan Sally stone (1992) dan Sumitro (2010)
2. Pengawasan pengelolaan untuk semua aspek dinilai kurang, sehingga berpengaruh pada semua aspek pengelolaan dan kecukupan gizi santri
3. Kecukupan gizi santri untuk energi, karbohidrat dan lemak tergolong defisit, dan untuk protein tergolong baik.

Saran

1. Pengurus pesantren disarankan, perlunya diintensifkan pada proses pengawasan untuk semua aspek pengelolaan dan kecukupan gizi santri, dalam meningkatkan kualitas tata kelola dapur pesantren.
2. Pihak pesantren disarankan untuk meningkatkan kuantitas dan kualitas lauk pauk untuk hidangan santri, karena akan berpengaruh pada tingkat konsumsi karbohidrat dan lemak.

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip-prinsip Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia
- Bakhtiar, Nurhasanah. 2007. Pola Pendidikan Pesantren: *Jurnal fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Suska Riau* (online), (<http://www.google.com>, diakses 27 Maret 2012)
- Bartono dan Ruffino. 2005. *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Davis, Berhard dan Stone, Sally. 1993. *Food and Beverage Management*. Britain: The Bath Press
- Gomes, C.F. 2003. *Manajemen SDM*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Jamsiah, M dan Hazlinda, H. 2009. Faktor pendorong salah laku dalam kalangan remaja daerah Malaka Tengah: *Journal of Community healty (online)*, vol. 15, No.1, <http://pdfsb.com/readonline/5a314a476641313957584a3844336c6b55513d3d-3622012>, diakses 21 juli 2012)
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1204 Tahun 2004 Tentang Kesehatan Lingkungan. Jakarta (online), (<http://www.goole.com/BPOM.id.com>. diakses tanggal 27 januari 2012)
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa Boga. 2011. Jakarta: Berita Negara Reppublik Indonesia
- Sudibyo, Rahmad Pulung . 2010. Integrasi, Sinergi dan Optimalisasi Dalam Rangka Mewujudkan Pondok Pesantren sebagai Peradaban muslim Indonesia: *Jurnal Fakultas pertanian dan Peternakan Universitas Muhammadiyah Malang* (Online), Vol. 1, No.2, (<http://www.google.com>, diakses 27 maret 2012)
- Supariasa, I Dewa Nyoman dan Fajar, Bachyar Bakri Ibnu. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Suwito dan Fauzan. 2005. *Sejarah Sosial Pendidikan Islam*. Jakarta: Prenada Media Grup
- Terry, Goerge R. 2006. *Prinsip-prinsip Manajemen*. Terjemahan oleh J.Smith DFM.. Jakarta: Bumi Aksara
- Terry, Goerge R. 2006. *Asas-asas Menejemen*. Terjemahan oleh Winardi. Bandung: PT Alumni