

ABSTRAK

Tita Widy Nabila. 2019. “Penyelenggaraan Makanan Untuk Santri Di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang” *Skripsi*. Padang : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

Penelitian ini dilatar belakangi oleh beberapa masalah dari hasil prapenelitian penulis seperti Tidak diterapkan pengelolaan yang baik dalam langkah penyelenggaraan makanan untuk santri di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang yang mengakibatkan munculnya keluhan diantaranya tidak disediakan presensi makan khusus untuk santri, peralatan makan yang kurang memadai dan kurang memperhatikan sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui penyelenggaraan makanan untuk santri yang ditinjau dari indikator : perencanaan menu, perencanaan pengadaan bahan makanan, perencanaan penerimaan bahan makanan, perencanaan penyimpanan bahan makanan, perencanaan persiapan bahan makanan, perencanaan pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan dan sanitasi makanan.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan data kualitatif. Variabel penelitian ini adalah penyelenggaraan makanan. Teknik pengumpulan data menggunakan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi, penentuan informan menggunakan teknik *Purposive Sampling dan Snowball Sampling*. Penelitian ini melibatkan beberapa informan di dalamnya yaitu dewan pengurus pesantren, penanggung jawab *catering*, petugas kebersihan, kepala santri, santri. Teknik analisis data kualitatif yang meliputi tiga alur kegiatan yakni: reduksi data, penyajian data, dan pengambilan kesimpulan.

Hasil penelitian ditemukan beberapa hal berkaitan dengan penyelenggaraan makanan santri di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang yaitu : a) perencanaan menu, sudah ada perencanaan tertulis untuk menu makanan santri, b) pengadaan bahan makanan, perencanaan dibuat oleh penanggung jawab *catering*, c) penerimaan bahan makanan, tidak ada pengecekan bahan ketika barang datang, d) penyimpanan bahan makanan, sudah dibedakan bahan basah dan bahan kering, e) persiapan bahan makanan, sebelum pengolahan melihat menu, jumlah porsi yang akan diolah mempersiapkan alat dan bahan makanan, f) pengolahan bahan makanan, sesuai dengan menu yang akan diolah, g) pendistribusian makanan, semua santri makan ditempat yang telah disediakan, h) sanitasi makanan, pengarah dan pengawasan yang kurang karena tergantung pada cara pengolahan dan perlakuan petugas kepada makanan

Kata Kunci: Penyelenggaraan, Makanan, Santri