

**PENYELENGGARAAN MAKANAN UNTUK SANTRI DI PESANTREN
MODERN TERPADU PROF. DR. HAMKA PADANG**

SKRIPSI

*Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh
gelar sarjana pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**TITA WIDY NABILA
17075256/2017**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2019**

HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

**PENYELENGGARAAN MAKANAN UNTUK SANTRI
DI PESANTREN MODERN TERPADU PROF. DR. HAMKA PADANG**

Nama : Tita Widy Nabila
NIM : 17075256/2017
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Februari 2019

Disetujui Oleh

Pembimbing



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP



Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

HALAMAN PENGESAHAN

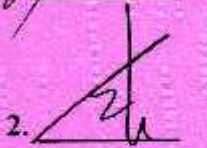
**Nama: Tita Widy Nabila
NIM : 17075256/2017**

**Dinyatakan lulus setelah mempertahankan skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Dengan judul**

**Penyelenggaraan Makanan Untuk Santri
Di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang**

Padang, Februari 2019

Tim Penguji

Nama	Tanda Tangan
1. Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd	
2. Anggota : Dr. Elida, M.Pd	2. 
3. Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si	3. 



KEMENTERIAN RISET, TEKNOLOGI DAN PENDIDIKAN TINGGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : info@fpp.unp.ac.id

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Tita Widy Nabila
BP/NIM : 2017/17075256
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

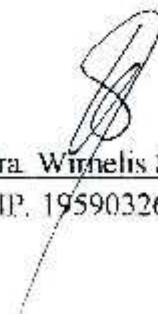
Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Penyelenggaraan Makanan Untuk Santri Di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang** Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan plagiat dari karya orang lain. Apabila suatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di Masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Februari 2019

Diketahui

Ketua Jurusan IKK FPP UNP


Dra. Winhelis Syarif, M Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Saya yang menyatakan,



Tita Widy Nabila
NIM. 17075256

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

KATA PENGANTAR

Dengan nama Allah SWT yang Maha Pengasih lagi Penyayang. Segala puji dan syukur penulis ucapkan pada Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.

Skripsi ini disusun merupakan bagian dari persyaratan untuk menyelesaikan Studi Sarjana (S1) Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam menyelesaikan skripsi ini, penulis telah menerima bantuan dan semangat dari berbagai pihak tertentu, baik berupa moril maupun materil. Untuk itu penulis menyampaikan ucapan terima kasih dan penghormatan yang sebesar-besarnya kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan selaku pembimbing yang telah meluangkan waktu dan sumbangan pikiran dalam memberikan bimbingan, pengarahan, mulai dari penyusunan proposal sampai selesai menjadi skripsi.
3. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si, selaku Sekretaris Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd, dan Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan sumbangan pikiran untuk perbaikan skripsi.

5. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Kedua orang tua dan adik yang telah banyak memberikan dukungan moril maupun materi dan doa yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.
7. Tidak lupa kepada teman-teman seperjuangan Angkatan 2013 dan 2015 yang selalu memberikan bantuan dan semangat baik secara moril maupun spiritual kepada penulis.

Kepada semua pihak yang telah ikut membantu, tiada kata yang dapat penulis persembahkan selain do'a kepada Allah SWT semoga bantuan, bimbingan dan arahan serta dukungan yang telah diberikan kepada penulis, baik berupa moril maupun materil dapat bernilai ibadah disisi Allah SWT. Amiin.

Padang, Februari 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Fokus Penelitian	8
C. Rumusan Masalah	8
D. Tujuan Penelitian	8
E. Manfaat Penelitian	9
BAB II KERANGKA TEORITIS	11
A. Kajian Pustaka.....	11
1. Penyelenggaraan Makan	11
2. Kegiatan Penyelenggaraan Makan	12
3. Sanitasi Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan	18
4. Pondok Pesantren	21
B. Kerangka Konseptual	25
BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian.....	26
B. Lokasi Penelitian.....	27
C. Informan Penelitian.....	27
D. Definisi Operasional Variabel Penelitian.....	28
E. Instrumen Penelitian.....	28
F. Jenis Data dan Sumber Data	30
G. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	31
H. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	33

I. Teknik Analisi Data	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	38
A. Temuan Umum Penelitian.....	39
B. Temuan Khusus Penelitian.....	41
C. Pembahasan.....	65
BAB V PENUTUP.....	73
A. Kesimpulan	73
B. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Konseptual	25
2. Komponen dalam analisis data.....	37
3. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	51
4. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering.....	51
5. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	51
6. Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Basah.....	51
7. Kompor Dapur PMT Prof. Dr. Hamka Padang.....	53
8. Peralatan Produksi Makanan.....	55
9. Pendistribusian Makanan	63
10. Pendistribusian Makanan	63

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	29
2. Susunan Menu di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang Tahun 2018/2019	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Rekomendasi Skripsi	80
2. Surat Permohonan Penulisan Skripsi	81
3. Surat Tugas Pembimbing	82
4. Surat Tugas Seminar	83
5. Daftar Hadir Seminar	84
6. Surat Observasi	85
7. Surat Izin Melaksanakan Penelitian	86
8. Surat Izin Penelitian	87
9. Surat Balasan Penelitian.....	88
10. Panduan Wawancara	89
12. Dokumentasi pribadi	100
10. Kartu Konsultasi	104

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) merupakan salah satu faktor utama yang diperlukan dalam melaksanakan program pembangunan nasional. Untuk meningkatkan kualitas SDM tersebut, maka harus dilakukan upaya-upaya yang saling berkeselimbangan. Dari beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas SDM, faktor kesehatan dan gizi memegang peranan penting, karena orang tidak akan dapat mengembangkan kapasitasnya secara maksimal apabila yang bersangkutan tidak memiliki status kesehatan dan gizi yang optimal (Depkes RI, 2001:24). Upaya peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia baik fisik maupun non fisik harus dilakukan sedini mungkin dan berlangsung terus sepanjang hidup. Salah satu upaya yang harus dilakukan adalah peningkatan dan perbaikan gizi kesehatan.

Kesehatan merupakan hal terpenting yang harus di jaga. Manusia membutuhkan sumber energi untuk dapat melaksanakan kegiatan dan rutinitas, agar semua dapat terlaksana maka diperlukan asupan nutrisi dan pola makan yang benar dan teratur.

Masa remaja merupakan masa dimana tubuh membutuhkan asupan nutrisi dan pola makan yang seimbang, hal tersebut dibutuhkan tubuh untuk dapat melakukan aktivitas seperti : belajar, olahraga, bersosialisasi dll. Dengan pola makan dan gizi yang cukup maka generasi muda akan lebih berprestasi.

Dalam pasal 15 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional disebutkan bahwa jenis pendidikan mencakup

pendidikan umum, kejuruan, akademik, profesi, vokasi, keagamaan, dan khusus. Kemudian dalam pasal 30 ayat 4 dijelaskan bahwa pendidikan keagamaan berbentuk pendidikan diniyah, pesantren, pasraman, pabhaja samanera dan bentuk lain yang sejenis. Dengan adanya ketentuan ini, secara formal pesantren adalah bagian dari sistem pendidikan nasional yang berhak mendapatkan perhatian serius sebagaimana sub-sistem pendidikan yang lain. (Direktorat Pendidikan Diniyah dan Pondok Pesantren Direktorat Jenderal Pendidikan Islam Departemen Agama Republik Indonesia, 2007:2).

Makanan mempunyai arti penting bagi kehidupan manusia dan sangat berpengaruh dalam perilaku sehari-hari. Manusia pada hakekatnya telah mengenal akan arti dan guna makanan secara harfiah, tetapi pada dasarnya manusia belum menyadari sepenuhnya kepentingan makanan dalam menyusun pertumbuhan dan perkembangan fisiknya. Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi kelangsungan hidup manusia. Sehingga setiap orang perlu dijamin dalam memperoleh pangan yang bermutu dan aman. Bahan pangan yang tidak diproduksi dengan cara yang baik dan benar dapat menjadi sumber mikroorganisme dan kontaminan kimia yang dapat berbahaya dan menyebabkan penyakit kepada manusia.

Pondok pesantren adalah salah satu institusi yang harus mendapatkan perhatian penuh karena pada institusi inilah santri usia remaja yang ada di dalamnya memerlukan perlindungan kesejahteraan dalam masa pertumbuhan dan perkembangannya. Faktor yang dapat membantu proses pencapaian pertumbuhan dan perkembangan yang optimal pada anak-anak asuh tersebut

diantaranya adalah adanya kecukupan konsumsi zat gizi yang seimbang yang harus dikonsumsi setiap harinya. Hal ini penting karena sebagian besar santri usia remaja di pondok pesantren tersebut adalah anak usia sekolah yang merupakan generasi penerus tumpuan harapan bangsa yang harus dipersiapkan kualitasnya dengan baik (Sutardji, 2007:12).

Pesantren atau pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik agar santri-santri menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Santri-santri yang berada di pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah-sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya.

Pola konsumsi makanan para santri menggambarkan perilaku makan para santri di pesantren. Di pesantren biasanya santri tinggal di asrama atau pondok dan jauh dari orangtua. Mereka dituntut untuk mampu hidup mandiri terutama dalam memenuhi kebutuhan makanannya. Kesehatan tergantung pada tingkat konsumsi makan. Tingkat konsumsi makan ditentukan oleh kualitas serta hidangan. Susunan hidangan harus memenuhi kebutuhan tubuh. Baik dari sudut kualitas maupun kuantitasnya (Sediaoetama, 2004:30).

Salah satu upaya untuk mempertahankan status gizi santri tersebut agar tetap baik, perlu kiranya pondok pesantren mempertahankan dan meningkatkan konsumsi agar tetap kuat pada proses penyelenggaraan makanannya. Dalam rangka pelaksanaan upaya ini tentunya setiap pondok

pesantren memiliki cara pengaturan dan penyelenggaraan makanan yang disesuaikan dengan kemampuan dan keadaan masing-masing.

Sistem penyelenggaraan pendidikan pondok pesantren memiliki kurikulum yang mengharuskan para santrinya untuk tinggal menetap didalam pondok selama kegiatan belajar. Hal ini berarti para santri tinggal dan melewati waktu makan didalam pondok pesantren, kondisi seperti ini menuntut komitmen pondok pesantren untuk menyediakan pelayanan makan untuk santri sebaik mungkin agar kebutuhan zat gizi para santri tetap tercukupi sehingga proses belajar mengajar tetap bisa berjalan dengan baik. Setiap pondok pesantren memberikan pelayanan makanan bagi santrinya dengan cara yang berbeda. Ada yang hanya menyediakan kantin dan ada juga yang memberikan fasilitas katering bagi santrinya. Masing-masing metode pelayanan makanan di Pondok pesantren memiliki kelebihan dan kekurangan namun hal utama yang harus diperhatikan adalah kecukupan gizi dan jumlah makanan yang disediakan, sehingga setiap pondok pesantren memerlukan suatu manajemen penyelenggaraan makanan untuk mengolah penyediaan makan bagi santri khususnya.

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, penyelenggaraan makanan institusi adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai

status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013:4). Pemilihan bahan makanan yang bergizi juga sering tidak diperhatikan. Penyelenggaraan makanan, baik institusi maupun jasa boga memerlukan penanganan secara professional sehingga dapat memberikan pelayanan yang memuaskan.

Organisasi penyelenggaraan makanan terdiri atas ketua, pengurus, dan anggota. Sebagai ketua atau pimpinan, diharapkan mempunyai pengetahuan manajemen gizi penyelenggaraan makanan yang meliputi pengetahuan tentang pengadaan bahan pangan, termasuk penyimpanan, pengolahan, penghidangan, evaluasi dan pelaporan. Sebagai pengurus diharapkan terampil dalam mengelola keuangan, pembelanjaan bahan pangan dan alat, penyimpanan bahan pangan, dan pengolahan bahan pangan. Sebagai anggota sebaiknya dipilih yang terampil dalam pelaksanaan pengolahan bahan pangan.

Pondok Pesantren Modren Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang merupakan salah satu pondok pesantren yang ada di Kota Padang yang menggunakan sistem *boarding school* sehingga memiliki penyelenggaraan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizi para santri. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan menggunakan jasa catering tetapi dilakukan langsung oleh pihak sekolah di area Pesantren Modren Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang.

Berdasarkan hasil observasi awal dan wawancara di Pesantren Modern Prof. Dr. Hamka Padang mengenai penyelenggaraan makanan santri pada tanggal 06 Desember 2018 hasil wawancara dengan pihak yayasan mengenai kepengurusan makanan santri, pihak yayasan mengatakan bahwa karyawan

yang bertugas di bagian penyelenggaraan makanan diserahkan langsung oleh pengurus *catering* yang menyediakan makanan untuk santri dan karyawan yayasan sebanyak 172 orang di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang. Begitu juga untuk perencanaan tertulis menu makanan semua pihak pengurus *catering* yang mengaturnya akan tetapi untuk menu pihak pengurus *catering* berdiskusi dengan pihak yayasan.

Berdasarkan hasil observasi peneliti di kantin Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang tidak disediakan presensi makan khusus untuk santri, hal ini berdampak pada mudahnya santri untuk berbuat curang dengan menambah jatah makan dari yang telah ditetapkan. Hal ini akan berdampak pada kurang dan lebihnya menu makanan yang disediakan. Serta tidak disediakan peralatan makanan yang cukup sehingga santri harus menunggu.

Penyelenggaraan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang memproduksi makanan lebih kurang 200 porsi makanan untuk setiap kali makan. Pengolahan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan Pesantren ini dilakukan oleh 4 orang tenaga pengolah. Frekuensi pengolahan bahan makanan dilakukan 3 x, yaitu pengolahan makan pagi pukul 04.00-06.00 WIB, untuk pengolahan makan siang pukul 07.00-11.00 WIB dan pengolahan makan malam pukul 15.00-17.00 WIB.

Dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan harus memperhatikan kebersihan dan sanitasi pada pengolahannya, baik pada makanan, peralatan maupun pada lingkungan kerjanya. Hal tersebut berpengaruh terhadap keselamatan para pekerja dan kecukupan gizi para santri. Karena jika pada

pengolahan tidak menjaga kebersihan diri dan lingkungan akibatnya maka saat pengolahan hal yang bisa terjadi adalah, lantai yang kotor dan basah dapat memicu kecelakaan, bahan makanan yang disimpan tidak sesuai dengan prosedurnya maka bisa berjamur, busuk bahkan rusak dan jika hal tersebut tidak diketahui maka dapat mengakibatkan berkurangnya kesegaran dan kandungan gizi pada bahan makanan. Untuk mengurangi kesalahan pada penyelenggaraan makanan, maka harus memperhatikan hygiene sanitasi dan prosedur yang tepat agar terlaksananya penyelenggaraan makanan yang efisien dan berkualitas.

Permasalahan-permasalahan diatas apabila dibiarkan begitu saja dan tidak di tindak lanjuti oleh pihak pengurus *catering* akan berdampak pada banyak hal. Misalnya saja santri akan merasa bosan dengan penyajian mkanan yang disediakan dan kurang nyaman pada saat makan, maka hal ini akan berdampak pada aktivitas santri pada proses belajar mengajar di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang. Penelitian ini perlu dilakukan agar pihak pengurus *catering* lebih memperhatikan dan memperbaiki proses penyelenggaraan makanan santri.

Berdasarkan uraian permasalahan di atas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian di tempat tersebut dan dikarenakan belum ada yang melakukan penelitian di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang mengenai **“Penyelenggaraan Makanan Untuk Santri Di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, maka fokus dalam penelitian ini tentang penyelenggaraan makanan untuk santri di pesantren Modren Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan fokus penelitian di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

Bagaimana proses penyelenggaraan makanan untuk santri di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang yang ditinjau dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian bahan makanan dan sanitasi makanan ?

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan perumusan masalah yang akan diteliti, maka tujuan dari penelitian ini untuk penyelenggaraan makanan untuk santri di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang sebagai berikut :

1. Mengetahui perencanaan menu yang dibuat oleh pengurus *catering* di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang.
2. Mengetahui pengadaan bahan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang.
3. Mengetahui penerimaan bahan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang.

4. Mengetahui penyimpanan bahan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang.
5. Mengetahui persiapan bahan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang.
6. Mengetahui pengolahan bahan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang
7. Mengetahui pendistribusian makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang
8. Mengetahui sanitasi makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang

E. Manfaat Penelitian

Sesuai dengan tujuan dari penelitian seperti yang dikemukakan di atas dan memperhatikan masalah penelitian yang ada, maka diharapkan penelitian dapat bermanfaat sebagai berikut:

1. Bagi Penyelenggaraan makanan Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan dan acuan untuk menyelesaikan masalah yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan untuk para santri dan sebagai bahan pertimbangan agar pihak yayasan Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka lebih memperhatikan dan berupaya memperbaiki kualitas pengelolaan penyelenggaraan makanan santri.

2. Bagi Santri

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan bagi santri untuk kedepannya bisa mendapati makanan yang lebih terjamin kualitas dan pengelolaannya.

3. Bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Diharapkan penelitian ini dapat berguna untuk menambah dan memperkaya penelitian di Universitas Negeri Padang khususnya pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga tentang penyelenggaraan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang.

4. Bagi peneliti selanjutnya

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat membantu peneliti lainnya untuk menambah referensi bagi peneliti berikutnya terutama dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan untuk santri.

5. Bagi peneliti

Untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan studi dan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan, selain itu untuk menambah pengetahuan peneliti tentang penyelenggaraan makanan santri.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh melalui observasi, wawancara dan dokumentasi maka dapat diambil kesimpulan Penyelenggaraan makanan untuk santri di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka Padang ditinjau dari indikator perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan dan sanitasi makanan sebagai berikut :

1. Perencanaan menu

Menu yang direncanakan oleh penanggung jawab penyelenggaraan makanan menggunakan siklus 2 kali sampai 3 kali dalam kurun waktu sebulan sekali. Tetapi sering juga menu yang disajikan diolah berdasarkan bahan yang tersedia di dapur, dengan menu dan resep yang ditentukan sendiri oleh petugas masak.

2. Pengadaan bahan makanan

Pengadaan bahan makanan dilakukan oleh penanggung jawab *catering* yang sudah merencanakan kebutuhan makanan. Pengadaan bahan makanan dibeli langsung dipasar yang dilakukan oleh salah satu karyawan. Karyawan yang bertugas mendapatkan catatan bahan-bahan yang harus dibeli beserta jumlahnya.

3. Penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan yang dilakukan belum memenuhi syarat penerimaan bahan makanan, karena pada saat bahan makanan datang tidak ada pengecekan kuantitas dan kualitas dari barang tersebut, tetapi bahan makanan langsung disiapkan untuk dilakukan persiapan yang siap untuk diolah.

4. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan sudah dipisah tetapi masih ada bahan makanan hanya diletakkan begitu saja diatas meja dan dibawah meja bercampur dengan ruang pengolahan bahan makanan. Karena tidak ada bahan makanan dengan jumlah yang banyak untuk disimpan karena bahan yang sudah dibeli langsung diolah oleh petugas memasak dan sisa dari bahan tersebut digunakan lagi untuk menu selanjutnya.

5. Persiapan bahan makanan

Persiapan bahan makanan dilakukan oleh petugas memasak dengan bantuan oleh pihak kebersihan untuk mempercepat pekerjaan petugas masak, disini tidak ada juga struktur organisasi yang diterapkan, semua dikerjakan oleh petugas penyelenggaraan baik petugas memasak maupun petugas kebersihan.

6. Pengolahan bahan makanan

Pengolahan bahan makanan dilakukan oleh petugas memasak dengan perencanaan mengikuti daftar menu yang sudah ada dan diawasi oleh kepala dapur yang ditunjuk oleh penanggung jawab penyelenggaraan.

7. Pendistribusian makanan

Pendistribusian dilakukan oleh petugas memasak 30 menit sebelum waktu makan santri. Dalam penyajian menu dihidangkan disajikan di kantin yang telah disediakan sesuai dengan peralatan, menu dan porsi untuk standar makan santri.

8. Dari semua indikator penyelenggaraan makanan, belum dilakukan dengan baik termasuk dalam sanitasi makanan. Semua kegiatan dilakukan tanpa perencanaan yang baik, pengarahan yang kurang dan pengawasan yang hanya dilakukan pada beberapa indikator penyelenggaraan makanan saja.

B. Saran

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari penelitian ini belum sempurna dan masih banyak terdapat kekurangan di dalam penulisan skripsi ini, untuk itu peneliti menyarankan :

1. Bagi pihak penyelenggaraan makanan institusi agar lebih meningkatkan lagi pengetahuan tentang bagaimana menjadi penyelenggaraan makanan sebuah institusi dan memperbaiki pengelolaan pada penyelenggaraan makanan santri seperti : melakukan penyusunan dan perencanaan serta rutin dan tertulis dalam siklus satu minggu hingga 10 hari berkaitan dengan menu makan santri, menambah variasi menu makanan santri, menyusun anggaran belanja khusus untuk kebutuhan bahan makanan santri agar dapat melihat secara lebih rinci berapa anggaran yang harus ditetapkan untuk kebutuhan belanja. Hal itu harus segera diperbaiki agar indikator dalam penyelenggaraan makanan dapat terpenuhi.

2. Bagi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Universitas Negeri Padang, agar menyarankan kepada peneliti berikutnya untuk melakukan penelitian tentang penyelenggaraan makanan institusi yang bermanfaat karena penelitian ini tidak hanya untuk jurusan lain seperti manajemen perhotelan tetapi juga bisa dijadikan penelitian bagi mahasiswa tata boga dan menjadi acuan untuk mahasiswa yang ingin menjadi wirausaha nantinya.
3. Bagi penelitian lainnya agar dapat melakukan penelitian lain mengenai sistem manajemen penyelenggaraan makanan institusi atau penerapan hygiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, Priharsiwi. 2009. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan & Asuhan Gizi*. Yogyakarta : Leutika
- Azra, Azyumardi. 2001. *Pendidikan Islam : Tradisi dan Modernisasi menuju Millenium Baru*. Jakarta : Penerbit Kalimah
- Bachyar Bakri. *et al.* 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta : Pusat Pendidikan SDM Kesehatan
- BPOM. 2007. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Burhan Bugin. 2007. *Penelitian Kualitatif*. Jakarta : Kencana Prenada Media Group.
- Depdiknas, UNP. 2016. *Buku Panduan Pedoman Penulisan Tugas Akhir Skripsi*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Depkes RI. 2001. *Panduan 13 Pesan Dasar Gizi Seimbang*. Jakarta : Direktorat Gizi Masyarakat Depkes
- _____. 2003a. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor715/Menkes/SK/VIII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: DEPKES RI
- _____. 2003b. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan* Jakarta: DEPKES RI
- _____. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren*. Jakarta: DEPKES RI
- _____. 2007. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Edisi Revisi*. Jakarta Departemen Kesehatan RI Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat.
- Fakultas Pariwisata dan Pehotelan. 2016. *Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir atau Skripsi*. Padang : Universitas Negeri Padang.