

ANALISIS PENYELENGGARAAN MAKANAN PADA RUMAH QUR'AN DAARUT TARBIYAH DEPOK

Dadi H Maskar¹, Khoirul Anwar^{1*}, Nindy Sabrina¹, Adi Iskandar¹, Neneng Munifah S¹
¹ Program Studi Gizi, Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Sahid, Jakarta

ABSTRAK: Manajemen sistem penyelenggaraan makanan yang baik pada sebuah institusi berpengaruh pada ketersediaan makanan dan asupan zat gizi siswa sehingga institusi penyelenggara makanan perlu memperhatikan tahapan penyelenggaraan makanan yang meliputi *input*, proses, dan *output*. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis *input*, proses, dan *output* penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah Depok. Penelitian ini menggunakan desain *cross-sectional*, dengan subjek penelitian meliputi penyelenggara makanan dan siswa. Data *input* dan proses diperoleh dari hasil wawancara dengan kuesioner dan observasi. Data tingkat kesukaan diperoleh menggunakan kuesioner uji hedonik. Pengolahan dan analisis data dilakukan secara deskriptif dengan menggunakan *Microsoft Excel 2016*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan dilakukan dengan secara swakelola dengan metode konvensional meliputi makan pagi, makan siang, dan makan malam. Hasil analisis *input* diperoleh hasil penyelenggara makanan terdiri dari satu orang yang bertanggung jawab terhadap seluruh tahapan penyelenggaraan makanan. Hasil analisis proses, diketahui bahwa tidak terdapat siklus menu yang tetap, pengadaan bahan dilakukan secara mandiri membeli ke pasar setiap 3 hari, perencanaan menu ditentukan ketika bahan sudah tersedia, penyimpanan bahan masih belum standar, persiapan dan pengolahan makanan dilakukan pada tempat yang sama, pendistribusian makanan menggunakan sistem sentralisasi dan desentralisasi. Hasil analisis tingkat kesukaan pada menu makanan termasuk kategori biasa.

Kata Kunci: Institusi, Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Kesukaan

ABSTRACT: A good food management system in an institution affects the availability of food and nutrient intake of students so that food service institutions need to pay attention to the stages of food administration which include *input*, process, and *output*. This study aims to analyze the *input*, process, and *output* of food service at Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah Depok. This study used a design *cross-sectional*, with research subjects including food organizers and students. The data were *input* and process obtained from the results of interviews with questionnaires and observations. The level of preference data was obtained using a hedonic test questionnaire. Data processing and analysis was carried out descriptively using *Microsoft Excel 2016*. The results showed that the administration of food was self-managed with conventional methods including breakfast, lunch, and dinner. The results of the analysis *input* show that the food organizer consists of one person who is responsible for all stages of food administration. The results of the process analysis, it is known that there is no fixed menu cycle, procurement of materials is carried out independently by buying to the market every 3 days, menu planning is determined when materials are available, material storage is still not standardized, food preparation and processing is carried out in the same place, distribution food using a centralized and decentralized system. The results of the analysis of the level of preference on the food menu include the usual category.

Keywords: Institution, Food Management, Preference Level

PENDAHULUAN

Anak dan remaja merupakan investasi bangsa yang akan menentukan kualitas bangsa di masa depan. Upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia harus dilakukan sejak dini, sistematis dan berkesinambungan. Selain itu,

pertumbuhan pada anak dan remaja merupakan fase pertumbuhan tercepat setelah fase tahun pertama (bayi). Defisiensi gizi pada anak dan remaja dapat menurunkan kemampuan kognitif dan produktivitas, serta dapat meningkatkan risiko penyakit tidak menular (Cusick and Kuch

* Email korespondensi: khoirul_anwar@usahid.ac.id

2012; Stewart et al. 2013; Bloem et al. 2013; de Onis and Branca 2016). Banyak faktor yang meningkatkan risiko defisiensi yaitu kurangnya asupan zat gizi yaitu kebiasaan makan, pengetahuan gizi, infeksi dan status ekonomi (Aounallah-Skhiri et al. 2011; Paudel et al. 2012; Bloem et al. 2013). Data terkini menunjukkan bahwa Indonesia masih memiliki anak dan remaja yang mengalami kurang gizi seperti *stunting*, kurus, maupun anemia (Kemenkes 2013). Penelitian lain di beberapa daerah menunjukkan sekitar 35 persen remaja mengalami anemia (Briawan et al. 2011; Hardiansyah et al. 2013).

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa intervensi pemberian makanan pada anak sekolah memiliki dampak positif pada asupan zat gizi dan kognitif anak seperti pada penelitian Acham et al. (2012) membuktikan ada hubungan yang signifikan antara pencapaian akademik dengan konsumsi sarapan dan snack terutama bagi anak laki-laki ($P < 0.05$) dengan tingkat sosial ekonomi rendah di Uganda. Program pemberian makan di sekolah penting dan bila direncanakan dengan baik dapat memperbaiki status gizi serta indikator kognitif pada anak-anak yang kurang beruntung (Nkhoma et al. 2013; Uwameiye 2013).

Konsumsi makan yang baik dengan waktu makan yang teratur akan berpengaruh dengan tingkat kecukupan gizi anak dan remaja. Asupan gizi bagi anak dan remaja perlu diperhatikan khususnya yang belajar dengan fasilitas asrama dan tidak tinggal bersama orang tua karena siswa yang tinggal di asrama biasanya banyak menghabiskan waktu untuk berbagai kegiatan yang padat di sekolah maupun di asrama (Zakiah N et al. 2011). Kegiatan yang padat akan membuat siswa hanya mengandalkan waktu dan porsi makan yang disediakan oleh pihak penyelenggaraan makanan di asrama atau sekolah. Beranjak dari hal tersebut, penting dilakukan pengkajian tentang tingkat asupan siswa yang tinggal di asrama. Selain itu, sistem penyelenggaraan makanan di asrama perlu dikaji yang meliputi tiga elemen penting yaitu input, proses dan output. Ketiga elemen penting ini tercakup dalam satu sistem yang saling berkaitan dan secara tidak langsung berpengaruh terhadap daya terima siswa terhadap makanan yang disediakan. Secara umum penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pola penyelenggaraan makanan di asrama Rumah Qur'an Daarut

Tarbiyah Depok yang meliputi input, proses, dan output.

METODE

Desain, Lokasi dan Waktu

Penelitian ini menggunakan desain cross-sectional dengan metode observasional, wawancara, dan pengisian kuesioner secara mandiri. Penelitian ini dilakukan dari bulan Agustus hingga April 2018 di asrama Rumah Qur'an Tarbiyah Depok, Jawa Barat.

Jumlah dan Cara Penarikan Subjek

Subjek dalam penelitian ini adalah penyelenggara makanan dan siswa Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah Depok yang wajib tinggal di asrama. Pemilihan subjek berdasarkan pada beberapa kriteria yang ditetapkan seperti: siswa yang tinggal di asrama, berbadan sehat atau tidak sedang sakit, bersedia mengikuti kegiatan penelitian sampai selesai. Jumlah siswa yang dijadikan subjek dalam penelitian sebanyak 75 orang. Jumlah ini berdasarkan perhitungan Slovin sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + N(d^2)}$$

Keterangan:

n = Jumlah subjek,

N = Jumlah populasi,

d = Tingkat kesalahan yang dapat ditolerir (10%)

Jenis dan Cara Pengolahan Data

Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui pengamatan langsung, wawancara dengan kuesioner. Data primer ini meliputi sistem penyelenggaraan makanan dan tingkat kesukaan siswa terhadap menu yang disajikan oleh asrama Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah Depok. Data sekunder meliputi siklus menu dan daftar makanan dalam satu siklus menu.

Data mengenai penyelenggaraan makanan (input dan proses) serta higiene dan sanitasi diperoleh dengan melakukan pengamatan langsung dengan bantuan kuesioner dan wawancara kepada pengelola dan penjamah makanan.

Input Penyelenggaraan Makanan

Jenis variabel yang dianalisis pada input penyelenggaraan makanan adalah data primer meliputi karakteristik pekerja dapur dan sarana fisik dan peralatan. Cara pengumpulan data input penyelenggaraan makanan adalah wawancara

dengan kuesioner dan pengamatan secara langsung.

Proses Penyelenggaraan Makanan

Jenis variabel yang dianalisis pada proses penyelenggaraan makanan adalah data primer meliputi perencanaan menu, pelaksanaan dan penyajian. Cara pengumpulan data input penyelenggaraan makanan adalah wawancara dan pengamatan secara langsung.

Output Penyelenggaraan Makanan

Jenis variabel yang dianalisis pada output penyelenggaraan makanan adalah data primer meliputi tingkat kesukaan siswa terhadap menu. Cara pengumpulan data output penyelenggaraan makanan adalah dengan cara pengisian kuesioner tingkat kesukaan kepada subjek yang mengonsumsi makanan yang disediakan.

Pengolahan dan Analisis data

Data yang dikumpulkan berupa data primer. Data primer yang telah didapatkan lalu dianalisis secara statistik. Tahapan pengolahan data dimulai dari pengkodean (*coding*), pemasukan data (*entry*), pengecekan ulang (*cleaning*) dan selanjutnya dilakukan analisis. Tahapan pengkodean (*coding*) dilakukan dengan cara menyusun *code-book* sebagai panduan entri dan pengolahan data. Setelah dilakukan pengkodean (*coding*, kemudian data dimasukkan ke dalam tabel yang telah ada (*entry*). Setelah itu, dilakukan pengecekan ulang (*cleaning*) untuk memastikan tidak ada kesalahan dalam memasukkan data. Untuk tahapan analisis data diolah dengan menggunakan program komputer *Microsoft Excell 2016*.

Analisis yang digunakan adalah analisis deskriptif dan inferensial. Input penyelenggaraan makanan meliputi sarana fisik dan peralatan, karakteristik pekerja dapur dianalisis secara deskriptif. Proses penyelenggaraan makanan yang meliputi perencanaan menu, pembelian, penyimpanan, pengolahan dan penyajian dianalisis secara deskriptif. Tingkat kesukaan siswa terhadap menu yang disajikan oleh pihak asrama diperoleh dari uji hedonik dikategorikan menjadi lima pilihan jawaban yaitu sangat tidak suka (1), tidak suka (2), biasa (3), suka (4), atau sangat suka (5).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah terletak di Jl. Kapuk Gg. Angsana No.47 RT.01 RW.02, Pondok Cina, Depok, Jawa Barat 16424. Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah telah berdiri sejak tahun 2008. Program yang terdapat di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah yaitu tahsin tilawah, tahfidz SMP, tahfidz SMA, takhusus, kuliah/kerja serta program full beasiswa. Jumlah siswa yang terdapat di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah berjumlah sekitar 75 orang. Adapun struktur kepengurusan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah yaitu terdiri dari ketua yayasan, sekretaris, bendahara dan bidang-bidang (bidang kehumasan dan syiar, bidang pendidikan dan pembinaan serta bidang pengelolaan infrastruktur).

Sistem Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah menggunakan metode konvensional. Metode konvensional merupakan metode tradisional, dimana proses produksi makanan (pengadaan bahan makanan sampai dengan penyajian) dilakukan pada satu tempat yang sama (Bakri, B et al; 2018). Penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah dikelola oleh 1 orang yang sekaligus bertanggung jawab dalam melakukan penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan hingga penyajian makanan. Pihak penyelenggaraan makanan Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah menyediakan untuk tiga kali makan yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Lokasi penyediaan makanan untuk siswa putri dilakukan secara terpusat di dapur, namun untuk siswa putra makanan yang sudah siap selanjutnya disimpan ke dalam termos untuk menjaga agar makanan tetap bersih dan aman saat dibawa ke tempat siswa putra yang letaknya sekitar 15 menit dari tempat siswa putri.

Input Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggara makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah terdiri dari 1 orang tenaga kerja yang bertanggung jawab melakukan seluruh proses penyelenggaraan makanan. Alur yang diterapkan dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah yaitu dilakukan oleh 1 orang yang bertanggung jawab melakukan pembelian bahan di pasar yang dilakukan per 3 hari. Bahan yang sudah dibeli selanjutnya akan disortir untuk dipilih bahan yang akan dimasak

dan bahan yang akan disimpan. Bahan yang disimpan selanjutnya akan disimpan didalam kulkas untuk bahan yang memerlukan penyimpanan dingin, dan sebagian bahan (bahan makanan kering) disimpan di kamar penyelenggara makanan. Bahan yang akan diolah selanjutnya disiapkan untuk dilakukan proses pengolahan makanan. Proses penyelenggaraan makanan akan selalu dilakukan apabila tenaga kerja dalam keadaan sehat, namun jika tenaga kerja tidak sehat maka tenaga kerja istirahat dan tidak masuk kerja, dan untuk siswa putra dan putri membeli makanan dari luar. Tenaga kerja di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah belum memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan. Berikut karakteristik tenaga kerja yang melakukan proses penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah.

Tabel 1. Karakteristik Tenaga Kerja

Variabel	Karakteristik
Jenis Kelamin	Perempuan
Usia	55 Tahun
Jumlah Tenaga	1 Orang
Alokasi Kerja	Pelaksana seluruh proses penyelenggaraan makanan

Berdasarkan hasil wawancara dengan kuesioner dan pengamatan secara langsung didapatkan informasi bahwa tenaga kerja yang melakukan proses penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah hanya berjumlah 1 orang. Namun, meskipun tenaga kerja hanya berjumlah 1 orang, penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah dapat terlaksana dengan baik.

Peralatan yang tersedia di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah terbagi menjadi 3 yaitu alat penyimpanan, alat persiapan dan pengolahan, alat penyajian. Alat penyimpanan yang tersedia yaitu lemari pendingin dan tempat khusus menyimpan bahan makanan kering (khususnya beras). Alat persiapan dan pengolahan yang tersedia diantaranya yaitu kompor, wajan, panci, talenan, pisau dan spatula. Alat penyajian yang tersedia adalah tempat nasi dan lauk pauk serta nampan. Peralatan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) dan lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam, basa atau garam dalam makanan dan tidak menggunakan bahan beracun.

Selain itu, semua peralatan yang tersedia di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah rutin dilakukan proses perawatan termasuk didalamnya dilakukan proses pencucian dan penyimpanan peralatan di tempat yang bersih.

Proses Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah terdiri dari perencanaan menu dan bahan pangan, pemesanan dan pengadaan, pemilihan bahan pangan, penerimaan dan penyimpanan bahan pangan, pengolahan makanan, distribusi dan penyajian.

Perencanaan menu di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah terdiri dari dua mekanisme yaitu yang pertama petugas atau tenaga kerja melihat terlebih dahulu bahan pangan yang tersedia di pasar dan mudah dibeli, kemudian yang kedua menyesuaikan dengan anggaran yang tersedia untuk memilih bahan pangan yang akan dibeli. Menu yang dibuat di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah merupakan menu yang didasarkan pada pertimbangan kesukaan para siswa dan anggaran yang diberikan oleh yayasan. Berdasarkan hasil pengamatan langsung selama 7 hari diperoleh siklus menu yang dibuat oleh petugas penyelenggara makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah yaitu sebagai berikut.

Tabel 2. Siklus menu 7 hari Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah

Hari	Pagi	Siang	Sore
Senin	Nasi Kentang Mustofa Orek Tempe	Nasi Sayur Sawi + Tahu	Nasi Ikan Lele Sambal
Selasa	Nasi Semur Tahu Kerupuk	Nasi Sayur Lodeh Kering Tempe + Kacang	Nasi Martabak Telur Kornet Sambal
Rabu	Nasi Mie + Bihun Sayur Sawi	Nasi Cah Kangkung Tempe Tepung	Nasi Ikan Tongkol Sambal
Kamis	Nasi Nugget Otak-otak	Nasi Sayur Tahu Tauge	Nasi Ayam Gulai

Jumat	Nasi Tahu Goreng Kuah Kacang	Nasi Tempe Goreng Terong Balado	Nasi Rolade Sosis Tepung Sambal Merah
Sabtu	Nasi Goreng Kerupuk	Nasi Soto Ayam Sambal	Nasi Telur Rebus Sambal Ijo
Minggu	Nasi Gorengan	Nasi Tempe Orek Sayur Kol + Wortel	Nasi Sayur Tahu

Tabel di atas merupakan siklus menu yang terdapat di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah. Siklus menu merupakan satu set menu dalam satu hari untuk periode waktu tertentu dan dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu pula (Rotua *et al.*; 2017).

Pemesanan dan pengadaan bahan pangan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah dilakukan secara mandiri oleh pengelola tanpa adanya *supplier*. Pembelian bahan pangan dilakukan setiap tiga hari secara mandiri di pasar. Perencanaan makanan dilakukan setelah pengelola melihat bahan makanan yang ada di pasar. Pembelian bahan pangan yang dilakukan memiliki kriteria khusus diantaranya adalah bahan harus baru dan segar serta kualitas harus bagus. Proses pembelian ini perlu diperhatikan sebaik mungkin dikarenakan pada proses selanjutnya yaitu penerimaan harus dipastikan terkait mutu bahan pangannya. Bahan pangan yang diterima harus terjamin kesegaran dan keamanannya (Kwon, S *et al.*; 2012).

Pemilihan bahan pangan dilakukan sesuai dengan kriteria atau spesifikasi yang telah ditentukan. Adapun kriteria atau spesifikasi yang ditetapkan oleh penyelenggara makanan Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah antara lain bahan pangan bebas dari cemaran fisik, kimia dan bakteri, bahan pangan kemasan harus memiliki label, terdaftar, kemasan tidak rusak, tidak kadaluarsa dan kemasan satu kali pakai, bahan pangan yang tidak dikemas harus baru dan segar, tidak basi, busuk, rusak atau berjamur dan tidak mengandung bahan berbahaya, adapun untuk bahan pangan jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna tidak bernoda atau berjamur.

Penerimaan bahan pangan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah tidak dilengkapi dengan alat penerimaan bahan secara khusus dikarenakan bahan pangan dibeli secara mandiri di pasar. Dilakukan pengecekan pada bahan pangan setelah pembelian bahan dari pasar. Penyimpanan bahan pangan dibagi menjadi dua yaitu penyimpanan di lemari pendingin dan di kamar penyelenggara makanan. Penyimpanan di lemari pendingin yaitu untuk bahan pangan yang cepat rusak, adapun penyimpanan di kamar penyelenggara makanan yaitu untuk bahan pangan kering. Penyimpanan bahan pangan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah menggunakan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO) yaitu bahan makanan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluarsa dimanfaatkan atau digunakan lebih dahulu. Hal ini sudah sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096 tahun 2011 yang membahas terkait higiene sanitasi jasaboga. Tempat dan suhu penyimpanan bahan pangan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah sudah sesuai dengan jenis setiap bahan pangan. Namun terkait jarak bahan pangan dengan lantai (15 cm), jarak dengan dinding (5 cm), dan jarak dengan langit-langit 60 cm sebagian masih belum sesuai. Bahan pangan sebagian disimpan di kulkas sesuai dengan suhunya, sebagian disimpan di termos besar agar terhindar dari kontaminasi dan sebagian disimpan di kamar penyelenggara makanan. Bahan pangan yang disimpan di kamar penyelenggara makanan disimpan di atas meja atau lantai yang ditutupi dengan penutup.

Pengolahan makanan dilakukan di dapur oleh satu orang penyelenggara makanan. Sebelum dilakukannya proses pengolahan, area kerja atau tempat pengolahan dibersihkan terlebih dahulu dan pada bahan-bahan yang akan diolah dilakukan proses penyortiran dan pencucian yang kemudian dilanjutkan dengan pengolahan. Dari hasil pengamatan dan wawancara didapatkan hasil bahwa tidak tersedia area persiapan khusus yang terpisah dari tempat pengolahan. Pada proses pengolahan makanan dilakukan mulai dari peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas pengolahan dilakukan sesuai tahapan. Selain itu, suhu pengolahan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah sudah sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096 tahun 2011 yaitu 90°C untuk suhu pengolahan minimal dengan tujuan agar patogen mati. Setelah makanan matang, maka makanan ditempatkan di dalam wadah tertutup dan

menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan yang ada dalam wadah dibawahnya. Setelah proses pengolahan selesai, dapur yang telah digunakan untuk pengolahan makanan dibersihkan, serta alat-alat yang sudah digunakan kemudian dilakukan proses pencucian.

Distribusi dan penyajian makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah dibedakan menjadi 1) nasi, 2) lauk-pauk dan 3) sayuran. Pemisahan ini bertujuan agar pembagian makanan dapat diatur dengan lebih terorganisir. Sistem distribusi yang dilakukan oleh Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah adalah dengan sistem sentralisasi dan desentralisasi. Proses distribusi makanan siswa putri dilakukan dengan sistem sentralisasi yaitu makanan langsung didistribusikan ke konsumen dengan cara siswa putri membawa nampan untuk mengambil nasi, lauk pauk dan sayuran langsung di tempat penyajian yang sudah disediakan. Pemorsian ini dilakukan untuk 8 orang (1 nampan nasi, 8 lauk dan 4-5 sendok sayur untuk sayuran), adapun sistem distribusi makanan siswai putra dilakukan dengan sistem desentralisasi dengan cara menyimpan makanan yang sudah matang di dalam termos yang selanjutnya diantarkan ke pondok siswa putra. Distribusi makanan ke pondok siswa putra dilakukan dengan menggunakan kendaraan sepeda motor, dan setiap jenis makanan disimpan di dalam wadah tertutup dengan wadah yang kuat, tidak karat dan ukuran yang memadai. Sistem sentralisasi dan desentralisasi yang dilakukan Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah sejalan dengan penelitian Taqhi, S.A (2014) dan Anni, S. (2018) dimana sistem distribusi dibagi menjadi dua yaitu sentralisasi dan desentralisasi dikarenakan lokasi asrama putra dan asrama putri yang berjauhan sehingga distribusi dibantu dengan alat transportasi seperti sepeda motor atau mobil dan makanan disimpan pada wadah makanan.

Output Penyelenggaraan Makanan

Output yang dianalisis dari penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah adalah tingkat kesukaan siswa terhadap menu yang disediakan oleh penyelenggara makanan. Tingkat kesukaan dapat diketahui dengan uji hedonik dengan lima pemilihan jawaban yaitu sangat tidak suka, tidak suka, biasa, suka, dan sangat suka. karakteristik yang diuji antara lain menu makanan secara keseluruhan, warna,

bentuk, besar porsi, variasi menu, rasa, dan suhu makanan disajikan pada tabel 3.

Tabel 3. Tingkat kesukaan subjek terhadap karakteristik makanan Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah

Karakteristik Makanan	Skor Rata rata	Persentase Tingkat Kesukaan (%)					Total
		STS	TS	B	S	SS	
Menu Makanan	3,3	8	13	42	27	10	100
Warna Makanan	3,1	5	13	57	17	9	100
Bentuk Makanan	3,0	6	13	60	14	7	100
Besar Porsi Makanan	3,1	7	16	50	21	8	100
Variasi Menu	3,0	9	17	47	20	7	100
Rasa Makanan	3,2	8	13	41	26	12	100
Suhu Makanan	3,0	9	15	55	17	5	100

Keterangan : STS = Sangat Tidak Suka ; TS = Tidak Suka; B = Biasa; S = Suka; SS = Sangat Suka.

Berdasarkan Tabel 3. penilaian dari siswa sebagian besar menilai tingkatan biasa pada setiap karakteristik yaitu menu makanan (41%), warna (57%), bentuk makanan (60%), besar porsi (50%), variasi (47%), rasa (41%), dan suhu (55%). Berdasarkan hasil analisis tingkat kesukaan diketahui bahwa nilai rata-rata menunjukkan nilai 3 yang termasuk kategori biasa. Hal ini sejalan dengan penelitian Anggruling (2016), menunjukkan bahwa sebagian besar siswa di pondok pesantren al-musyarrifah menilai untuk keseluruhan menu termasuk kategori biasa dalam karakteristik warna (42,9%), bentuk (58,9%), besar porsi (58,9%), variasi menu (51,8%), rasa (37,5%), dan suhu makanan (37,5%). Persentase tertinggi nilai tingkat kesukaan tidak suka dan sangat tidak suka adalah pada variasi menu (17% tidak suka & 9% sangat tidak suka). Dilihat dari menu yang telah dibuat selama tujuh hari saat pengamatan, tingkat kesukaan pada variasi menu mempunyai nilai yang rendah sehingga terjadi kebosanan pada

siswa. Hal ini disebabkan oleh menu yang dibuat tidak beragam dan terjadi beberapa pengulangan menu dalam siklus menu tersebut. Kurangnya variasi makanan terhadap kebosanan juga sejalan dengan penelitian Tinah (2017) di Asrama Mahasiswa Keperawatan Politeknik Kesehatan Medan dimana ditemukan 30% sisa makanan dari makanan yang disajikan. Hasil penelitian lain yaitu penelitian Sholihah (2013) di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar menyatakan bahwa pola konsumsi siswa dipengaruhi oleh siklus menu yang telah dibuat dan variasi makanan. Berdasarkan hasil penelitian Atikah *et al.* (2014) menunjukkan bahwa banyaknya variasi makanan akan lebih disukai daripada hanya terdiri dari satu variasi. Persentase tertinggi nilai tingkat kesukaan suka dan sangat suka adalah pada rasa makanan (26% suka dan 12% sangat suka). Hal yang perlu dibenahi terkait menu antara lain dengan membuat siklus menu dan menambahkan variasi makanan di setiap waktu makan dan dikarenakan penyajian makanan untuk siswa putra dan siswa putri berbeda sehingga suhu makanan yang disajikan kepada siswa putra terkadang dingin.

SIMPULAN

Penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah secara umum dikelola oleh yayasan dan sistem penyelenggaraan makanan menggunakan metode konvensional dengan satu tenaga kerja yang bertugas sebagai pelaksana seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan yang terdiri dari input, proses, dan output. Tenaga kerja yang bertanggung jawab mengelola seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan belum memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi.

Proses penyelenggaraan makanan di Rumah Qur'an Daarut Tarbiyah terdiri dari perencanaan menu dan bahan pangan, pemesanan dan pengadaan, pemilihan bahan pangan, penerimaan dan penyimpanan bahan pangan, pengolahan makanan serta distribusi dan penyajian.

Berdasarkan hasil uji hedonik yang telah dilakukan menunjukkan bahwa sebagian besar siswa menilai tingkatan biasa pada setiap karakteristik yaitu menu makanan, warna makanan, bentuk makanan, besar porsi makanan, variasi makanan, rasa dan suhu makanan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada LPPM Universitas Sahid Jakarta atas hibah untuk pelaksanaan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Acham H, Kikafunda JK, Malde MK, Oldewage-Theron WH, Egal AA. 2012. *Breakfast, midday meals and academic achievement in rural primary schools in Uganda: implications for education and school health policy*. Food and Nutrition Research. 56 11217-DOI:10.3402/fnr.v56i0.11217
- Anggiruling, D. O. (2016). Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Al-Musyarrofah.
- Anni, S. (2018). Studi Manajemen Layanan Makanan Institusi Pondok Pesantren Darul Aman Makassar (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Aounallah-Skhiri H, Traissac P, El Ati J, Eymard-Duvernay S, Landais E, Achour N, Maire B. 2011. *Nutrition transition among adolescents of a south-Mediterranean country: dietary patterns, association with socio-economic factors, overweight and blood pressure. A cross-sectional study in Tunisia*. Nutrition Journal, 10:38. <http://doi.org/10.1186/1475-2891-10-38>
- Atikah, Sinti Nisa. Setiawan, Budi. 2014. Analisis Kinerja Penyelenggaraan Makanan dan Tingkat Kepuasan Konsumen Restoran Khas Padang di Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan*,9(1): 59-64.
- Bakri, B., Iniyati, A., & Widarttika. (2018). Buku Ajar : Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. BPPSDMK KEMKES RI: Jakarta
- Bloem MW, de Pee S, Hop LT, Khan NC, Laillou A, Minarto, Moench-Pfanner R, Soekarjo D, Soekirman, Solon JA, *et al.* 2013. *Key strategies to further reduce stunting in Southeast Asia: Lessons from the ASEAN countries workshop*. Food and Nutrition Bulletin. 34(2), The United Nations University
- Briawan D, Arumsari E, Pusporini. 2011. Faktor risiko anemia pada siswi peserta program suplementasi. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 6(1): 74-83
- Cusick SE, Kuch AE. 2012. *Determinants of Undernutrition and Overnutrition among Adolescents in Developing Countries*. *Adolesc Med State Art Rev*, 23(3): 440-456
- de Onis M, Branca F. 2016. *Childhood stunting: a global perspective*. *Maternal & Child Nutrition*. 12 (1):12-26
- Hardiansyah A, Rimbawan, Ekayanti I. 2013. Efek suplementasi multivitamin mineral terhadap kadar hemoglobin dan hematokrit mahasiswi TPB IPB. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 8(1): 47-54

- [Kemenkes] Kementerian Kesehatan RI. 2013. Laporan Riset Kesehatan Dasar 2013. Jakarta (ID): Balitbangkes, Kemenkes RI
- Kwon,S., Bednar, CM., Junehee, K., Butler, KA. 2012. *An Investigation of College and University Food Service Administrator's Level of Agreement on Potensial Influencing Factors on Sustainable Food Waste Management.* Journal of Food Service Management and Education, 6(2): 21-26
- Nkhoma OWW, Duffy ME, Cory-Slechta DA, Davidson PW, McSorley EM, Strain JJ & O'Brien GM. 2013. *Early-stage primary school children attending a school in the Malawian school feeding program have better reversal learning and lean muscle mass growth than those attending a non sfp school.* The Journal of Nutrition. Doi: 10.3945/jn.112.171280.
- Paudel R, Pradhan B, Wagle RR, Pahari DP, Onta SR. 2012. *Risk factors for stunting among children: a community based case control study in Nepal.* Kathmandu Univ Med J (KUMJ).10(39): 18-24
- Rotua, Manuntun dan Siregar, Rohanta. 2017. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar.* Jakarta: EGC.
- Sholihah, YA. 2013. *Gambaran Pola Konsumsi dan Tingkat Kepuasan Siswa Putri terhadap Hidangan di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar.* Media Gizi Pangan, 15(1): 5-7
- Stewart CP, Iannotti L, Dewey KG, Michaelsen KF, Onyango AW. 2013. *Contextualising complementary feeding in a broader framework for stunting prevention.* Maternal and Child Nutrition. 9 (2): 27-45.
- Taqhi, S. A. (2014). *Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren hubulo gorontalo.* Media Kesehatan Masyarakat Indonesia, 10(4), 241-247.
- Tinah, T. (2017). *Hubungan Preferensi Makanan Asrama dan Konsumsi Pangan dengan Status Gizi Mahasiswa/i Jurusan Keperawatan Politeknik Kesehatan Medan Tahun 2014.* Jurnal Mutiara Kesehatan Masyarakat, 2(1), 31-40.
- Uwameiye BE, Salami LI. 2013. *Assessment of the UNICEF supported school feeding programme on attendance of pupils in federal capital territory.* International Journal of Academic Research in Progressive Education and Development. Vol.2, No.1. ISSN : 2226-6348
- Zakiah N, Hidayati FNR, Setyawan I.2011. *Hubungan Antara Penyesuaian Diri dengan Prokrastinasi Akademik Siswa Sekolah Berasrama SMPN 3 Peterongan Jombang.* Semarang (ID): Fakultas Psikologi Universitas Diponegoro