

**SKRIPSI**

**ANALISIS BIAYA MAKANAN SELAMA SATU SIKLUS  
MENU DI PONDOK PESANTREN THAWALIB  
KOTA PADANG TAHUN 2025**



**ANISAH RAHMATULLAH MUKHLIS  
NIM. 212210600**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
KEMENKES POLTEKKES PADANG  
2025**

**SKRIPSI**

**ANALISIS BIAYA MAKANAN SELAMA SATU SIKLUS  
MENU DI PONDOK PESANTREN THAWALIB  
KOTA PADANG TAHUN 2025**

Diajukan ke Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Kemenkes Poltekkes Padang Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh  
Gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



**ANISAH RAHMATULLAH MUKHLIS  
NIM. 212210600**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
KEMENKES POLTEKKES PADANG  
2025**



Dipindai dengan CamScanner

## HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

Judul Skripsi : "Analisis Biaya Makanan Selama Satu Siklus Menu di Pondok  
Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2025"

Disusun Oleh

Nama : Anisah Rahmatullah Mukhlis

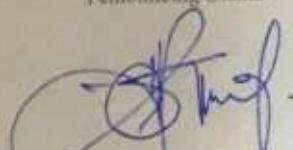
NIM : 212210600

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

30 Juni 2025

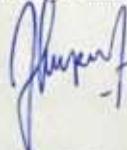
Menyetujui,

Pembimbing Utama



Dwiyanti, S.SiT, M.Kes  
NIP. 19731226 199803 2001

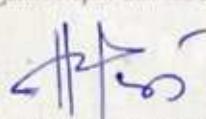
Pembimbing Pendamping



Zurni Nurman, S.ST, M.Biomed  
NIP. 19760716 20000604 2036

Padang, 30 Juni 2025

Ketua Program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



Marni Handayani, S.SiT, M.Kes  
NIP. 19750309 199803 2001



Dipindai dengan CamScanner

HALAMAN PENGESAHAN

SKRIPSI

"ANALISIS BIAYA MAKANAN SELAMA SATU SIKLUS MENU  
DI PONDOK PESANTREN THAWALIB KOTA PADANG  
TAHUN 2025"

Disusun Oleh  
ANISAH RAHMATULLAH MUKHLIS  
NIM. 212210600

Telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji  
Pada tanggal: 19 Juni 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Safyanti, SKM, M.Kes  
NIP. 19630609 198803 2001

(  )

Anggota,

Nur Ahmad Habibi, S.Gz, MP  
NIP. 19940602 202203 1001

(  )

Pembimbing 1,

Defriani Dwiyanti, S.SIT, M.Kes  
NIP. 19731220 199803 2001

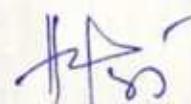
(  )

Pembimbing 2,

Zurni Nurman, SST, M.Biomed  
NIP. 19760716 2000604 2036

(  )

Padang, 30 Juni 2025  
Ketua Program Studi Sarjana  
Terapan Gizi dan Dietetika

  
Marni Handayani, S.SIT, M.Kes  
NIP. 19750309 199803 2001

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip  
maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar

Nama : Anisah Rahmatullah Mukhlis  
NIM : 212210600

Tanda Tangan :



Tanggal : 30 Juni 2025

iv



Dipindai dengan CamScanner

### PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama Lengkap : Anisah Rahmatullah Mukhlis  
NIM : 212210600  
Tempat/Tanggal Lahir : Padang / 12 Agustus 2003  
Tahun Masuk : 2021  
Nama Pembimbing Akademik : Dr. Hermita Bus Umar, SKM, M.KM  
Nama Pembimbing Utama : Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Zurni Nurman, S.ST, M.Biomed

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil Karya Ilmiah saya, yang berjudul : **Analisis Biaya Makanan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2025**

Apabila di kemudian hari ternyata ditemukan adanya penjiplakan (plagiat), maka saya bersedia menerima sanksi akademik.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 30 Juni 2025

Yang Menyatakan



Anisah Rahmatullah M

NIM. 212210600



Dipindai dengan CamScanner

HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI  
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Kemenkes Poltekkes Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anisah Rahmatullah Muklis

NIM : 212210600

Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

Jurusan : Gizi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Kemenkes Poltekkes Padang **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non- exclusive Royalty- Free Right)** atas Skripsi saya yang berjudul : Analisis Biaya Makanan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2025.

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Kemenkes Poltekkes Padang berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Padang, 21 Juli 2025

Yang menyatakan



(Anisah Rahmatullah M)

## RIWAYAT HIDUP PENULIS



### A. Identitas Diri

Nama : Anisah Rahmatullah Mukhlis  
Nim : 212210600  
Tempat / Tanggal lahir : Padang/ 12 Agustus 2003  
Agama : Islam  
Alamat : Wisma Indah VI dan Astek, Kota Padang

### Nama Orang Tua

Ayah : Mukhlis  
Pekerjaan : Wiraswasta  
Ibu : Sriyenti  
Pekerjaan : Pensiunan  
No.Hp/ Email : 082287247304 / [anisahrahmatullah12@gmail.com](mailto:anisahrahmatullah12@gmail.com)

### B. Riwayat Pendidikan

No	Pendidikan	Tahun
1	TK Harapan Ayah Bunda	2008-2009
2	SDN 44 Kalumbuk	2009-2015
3	SMPN 28 Padang	2015-2018
4	SMAN 5 Padang	2018-2021
5	Kemenkes Poltekkes Padang	2021-2025

**KEMENKES POLTEKKES PADANG  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI**

**Skripsi, Juni 2025  
Anisah Rahmatullah Mukhlis**

**Analisis Biaya Makan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2025**

**ix + 33 Halaman, 3 Tabel, 14 Lampiran**

**ABSTRAK**

Penelitian di beberapa pondok pesantren yang menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara biaya makan yang ditetapkan dengan biaya aktual yang dikeluarkan selama penyelenggaraan makanan santri. Biaya yang telah direncanakan secara institusional sebesar Rp 14.000 hingga Rp 22.000 per hari per santri, tidak sesuai dengan pengeluaran real, yang dapat berfluktuasi hingga melebihi anggaran yang telah ditetapkan. Sistem pembagian biaya secara rinci tidak memiliki standar pada setiap waktu makan.

Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif kuantitatif yang dilakukan di Pondok Pesantren Thawalib Padang. Penelitian ini dilakukan dari bulan Januari 2025–Februari 2025. Data primer diperoleh dari wawancara secara langsung dilengkapi dengan pencatatan harga, sedangkan data sekunder terkait perencanaan anggaran pesantren. Analisa data diolah dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi rata-rata dan data dideskripsikan, selanjutnya ditarik kesimpulan mengenai biaya makanan.

Penelitian ini didapatkan Biaya makan yang ditetapkan di Pondok Pesantren Thawalib sebesar Rp 20.000. Rata-rata biaya makanan aktual yang dikeluarkan per orang per hari adalah Rp 15.970. Biaya makanan per waktu makan belum merata dan tidak proporsional. Pengeluaran tertinggi yaitu pada waktu makan malam memiliki rata-rata sebesar Rp 6.806 per hari (43% dari total biaya harian), makan siang sebesar Rp 4.945 (31%), dan makan pagi sebesar Rp 4.218 (26%).

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan Biaya makanan per waktu makan berkisar antara Rp 2.600 hingga Rp 6.000 dan siklus menu berada pada kisaran Rp 10.000 hingga Rp 15.000. Saran kepada pengurus dapur agar melakukan evaluasi terhadap pembagian alokasi biaya pada masing-masing waktu makan, agar distribusi dana lebih seimbang dan pengelolaan anggaran makanan menjadi lebih optimal.

**Kata Kunci : Biaya Makanan, Siklus Menu, Pondok Pesantren**

**Daftar Pustaka : 23 (2009 – 2025)**

**MINISTRY OF HEALTH, HEALTH POLYTECHNIC PADANG  
GRADUATE STUDY PROGRAM APPLIED NUTRITION AND DIETETICS**

**Thesis, Juni 2025**

**Anisah Rahmatullah Mukhlis**

**Food cost analysis during one menu cycle at the Thawalib Islamic Boarding School in Padang City in 2025**

**ix + 33 pages, 3 tables, 14 attachments**

**ABSTRACT**

Research in several Islamic boarding schools shows that there is a discrepancy between the set meal costs and the actual costs incurred during the provision of student meals. The institutionally planned costs of Rp 14,000 to Rp 22,000 per day per student do not match the real expenses, which can fluctuate to exceed the set budget. The detailed cost sharing system does not have a standard at each meal time.

This study is a quantitative descriptive study conducted at the Thawalib Padang Islamic Boarding School. This study was conducted from January 2025 to February 2025. Primary data was obtained from direct interviews supplemented by price records, while secondary data was related to the Islamic boarding school budget planning. Data analysis was processed and presented in the form of an average distribution table and the data was described, then conclusions were drawn regarding food costs.

This study found that the cost of food set at the Thawalib Islamic Boarding School was Rp 20,000. The average actual food cost incurred per person per day was Rp 15,970. The cost of food per meal time was not evenly distributed and was not proportional. The highest expenditure was at dinner time with an average of Rp 6,806 per day (43% of the total daily cost), lunch was Rp 4,945 (31%), and breakfast was Rp 4,218 (26%).

Based on the research results, it can be concluded that the food cost per meal time ranges from IDR 2,600 to IDR 6,000 and the menu cycle is in the range of IDR 10,000 to IDR 15,000. Suggestions for the kitchen manager to evaluate the division of cost allocation at each meal time, so that the distribution of funds is more balanced and the management of the food budget becomes more optimal.

**Keywords : Food Cost, Menu Cycle, Islamic boarding school**

**Bibliography : 23 (2009-2025)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat- Nya, penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Program Studi Sarjana Terapan Gizi pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang. Skripsi ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes. selaku pembimbing utama dan Ibu Zurni Nurman, S.ST, M.Biomed selaku pembimbing pendamping serta bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Penulis pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp Jiwa selaku Direktur Kemenkes Poltekkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
3. Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji dan Bapak Nur Ahmad Habibi, S.Gz, MP selaku Anggota Dewan Penguji.
4. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Program Studi Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
5. Ibu Dr. Hermita Bus Umar, SKM, M.KM selaku Pembimbing Akademik.
6. Bapak dan Ibu Dosen Jurusan Gizi Kemenkes Poltekkes Padang.
7. Teristimewa kepada kedua orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, semangat serta dukungan dalam menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman-teman yang selalu menemani dan memberi motivasi serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Serta semua pihak yang telah membantu dalam masa perkuliahan dan proses penyelesaian skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan.

Padang, Juni 2025

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING ....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....	v
ABSTRAK .....	ix
KATA PENGANTAR.....	xi
DAFTAR ISI .....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan.....	5
D. Manfaat Penelitian .....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
A. Sistem Penyelenggaraan Makanan.....	7
B. Penyelenggaraan Makanan Pesantren .....	11
C. Biaya Penyelenggaraan Makanan .....	12
D. Siklus Menu .....	18
E. Kerangka teori .....	20
F. Kerangka konsep .....	21
G. Definisi Operasional.....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>24</b>
A. Desain Penelitian.....	24
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	24
C. Objek penelitian dan Sasaran .....	24
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	24

E. Teknik Pengolahan Data .....	25
F. Analisis Data .....	26
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>27</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	27
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren .....	27
C. Hasil Penelitian .....	30
D. Pembahasan.....	35
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>40</b>
A. Kesimpulan .....	40
B. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA .....	42
LAMPIRAN .....	44

## **DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel 4.1 Sasaran Penyelenggaraan Makanan .....	29
Tabel 4.2 Rata-Rata Biaya Makanan Per Hari di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025.....	31
Tabel 4.3 Biaya Makan per waktu Makan .....	32
Tabel 4.4 Siklus Menu Pondok Pesantren Thawalib Padang .....	33

## **DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Teori .....	20
Gambar 2.2 Kerangka Konsep .....	21

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A. Kuesioner Penelitian .....	45
Lampiran B. Daftar Menu Pondok Pesantren Thawalib .....	46
Lampiran C. Formulir Bahan Makanan .....	47
Lampiran D. Surat Izin Penelitian.....	48
Lampiran E. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 1 .....	50
Lampiran F. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 2 .....	51
Lampiran G. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 3 .....	53
Lampiran H. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 4 .....	54
Lampiran I. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 5.....	55
Lampiran J. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 6.....	57
Lampiran K. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 7 .....	58
Lampiran L. Rata-Rata Biaya Makan per hari .....	60
Lampiran M. Biaya Makan Selama 7 Hari Siklus Menu .....	61
Lampiran N. Daftar Bahan Belanja Dapur.....	62
Lampiran O. Dokumentasi Penelitian .....	63
Lampiran P. Lembar Bimbingan Skripsi.....	66
Lampiran Q. Gantt Chart.....	68

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Pondok pesantren merupakan salah satu Institusi yang menyelenggarakan pelayanan makanan yang bersifat non-komersial, yang berarti kegiatan penyediaan makanan tidak bertujuan untuk memperoleh keuntungan, melainkan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi para santri. Penyelenggaraan makanan di pondok pesantren umumnya dilakukan sebanyak dua hingga tiga kali dalam satu hari, yaitu waktu makan pagi, makan siang, dan makan malam, tanpa disertai penyediaan makanan selingan. Pola frekuensi makan ini disesuaikan dengan kebijakan masing-masing pondok pesantren, tergantung pada ketersediaan sumber daya, anggaran operasional, serta sistem manajemen yang ditetapkan oleh pihak pengelola.<sup>1,2</sup>

Biaya makanan yang dikeluarkan oleh pondok pesantren merupakan salah satu unsur utama dalam penyelenggaraan konsumsi harian para santri. Biaya ini mencakup seluruh komponen yang berasal dari pengeluaran untuk produksi makanan, mulai dari perencanaan bahan makanan, proses pengolahan bahan makanan di dapur, hingga tahap penyajian makanan kepada santri. Pengelolaan biaya ini harus dilakukan secara efektif, efisien dan dapat dipertanggungjawabkan, sehingga memerlukan ketelitian dari pihak pengelola terutama dalam mengatur pengeluaran dan mengelola sumber daya keuangan yang dimiliki, agar seluruh kegiatan yang berhubungan dengan penyediaan makanan dapat berjalan sesuai perencanaan anggaran yang telah disusun sebelumnya.<sup>2,3</sup>

Keberhasilan dalam penyelenggaraan makanan di pondok pesantren ditentukan oleh adanya perencanaan serta pengelolaan keuangan yang dilakukan secara terstruktur, sistematis, dan terorganisir dengan baik. Salah satu aspek penting dalam proses tersebut adalah perencanaan anggaran yang dikhkususkan untuk pengadaan bahan makanan. Perencanaan anggaran ini merupakan langkah awal yang sangat penting, karena menjadi dasar dalam

mengatur pengeluaran yang berkaitan dengan kebutuhan konsumsi harian para santri. Kegiatan perencanaan anggaran ini bertujuan untuk memperoleh taksiran kebutuhan belanja bahan makanan yang akurat, baik dari segi jenis maupun jumlahnya, sehingga seluruh kebutuhan konsumsi dapat terpenuhi secara optimal dan sesuai dengan standar anggaran yang tersedia.<sup>4</sup>

Penelitian di Pondok Pesantren Darul Arqam mengenai analisis biaya makan santri menetapkan bahwa biaya makan sebesar Rp 14.000 per hari per santri. Namun, hasil analisis menunjukkan bahwa biaya aktual yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makan selama satu siklus menu tidak sesuai dengan anggaran yang telah ditetapkan oleh pihak pondok pesantren, dimana total biaya makan per hari bervariasi mulai dari Rp 10.889 hingga Rp 16.326. Selain itu, terdapat ketidakseimbangan biaya untuk tiap waktu makan, dimana makan siang memiliki biaya yang lebih tinggi dibandingkan makan pagi dan makan malam. Rata-rata biaya makan pagi sebesar Rp 3.504, makan siang Rp 4.980, dan makan malam Rp 4.253. Hal ini menunjukkan bahwa belum terdapat standar yang jelas dalam pembagian alokasi biaya pada masing-masing waktu makan, serta masih kurangnya pengendalian terhadap pengeluaran harian. Berdasarkan hasil analisis, diketahui bahwa sebesar 88% dari total biaya yang tersedia digunakan untuk penyelenggaraan makanan.<sup>5,7</sup>

Berdasarkan hasil penelitian di SMP Islam Terpadu Madina Samarinda pihak pondok pesantren telah menetapkan besaran biaya makan harian bagi santri, biaya aktual yang dikeluarkan yang tidak stabil untuk beberapa hari tertentu bahkan melebihi batas anggaran yang telah ditetapkan. Selain itu, belum terdapat standar baku dalam pembagian biaya untuk setiap waktu makan (pagi, siang, dan malam), sehingga alokasi dana yang tidak proposisional. Ketidaksesuaian antara biaya yang telah ditetapkan dengan biaya aktual yang dikeluarkan menandakan adanya kesenjangan dalam aspek perencanaan dan implementasi anggaran makanan di pondok pesantren. Oleh sebab itu, diperlukan analisis untuk mengkaji tingkat kesesuaian antara biaya yang direncanakan dengan realisasi pengeluarannya, serta pola distribusi biaya yang digunakan pada setiap waktu makan selama satu siklus menu.<sup>6</sup>

Penelitian di Pondok Pesantren Tahfidz menunjukkan bahwa besaran biaya makan yang dikeluarkan untuk satu kali konsumsi santri adalah sebesar Rp 7.000 per anak. Jika dihitung secara keseluruhan untuk kebutuhan makan tiga kali sehari, maka total biaya makan per santri mencapai Rp 20.000 per hari. Hal ini menunjukkan bahwa adanya permasalahan dari pertama, pengelolaan biaya yang bersifat dinamis, karena pengadaan bahan makanan tidak dilakukan langsung oleh pihak pondok, melainkan dikoordinasikan oleh pondok pusat. Hal ini membuat pengelola tidak memiliki kendali untuk harga dan kualitas bahan yang diperoleh. Kedua, tidak terdapat sistem pembagian biaya yang rinci untuk masing-masing komponen bahan makanan (lauk hewani, lauk nabati,sayur, nasi), yang bisa menghambat proses evaluasi efektivitas penggunaan dana. Ketiga, perencanaan menu dan anggaran dilakukan hanya tiga kali dalam setahun, sehingga kurang fleksibel dalam menyesuaikan biaya dengan fluktuasi harga bahan makanan yang terjadi secara periodik.<sup>7</sup>

Penelitian di Pondok Pesantren Hubulo terdapat anggaran biaya makan yang ditetapkan untuk setiap bulannya mencapai Rp 127.200.000 untuk melayani kebutuhan makan santri sebanyak 318 santri. Jika dibandingkan antara biaya makanan yang telah ditetapkan per orang sebesar Rp 22.000 dengan biaya produksi Rp 13.300 per santri, maka terdapat kesenjangan biaya sebesar Rp 8.700 per orang. Selisih biaya ini menunjukkan adanya ketidaksesuaian antara anggaran biaya makan yang ditetapkan dengan biaya yang sebenarnya digunakan dalam proses produksi makanan. Ketidakseimbangan antara dana yang disediakan dengan biaya produksi tersebut menunjukkan adanya permasalahan dalam pengelolaan anggaran, yang pada akhirnya dapat mempengaruhi efektivitas serta kualitas pelayanan konsumsi bagi para santri di pondok pesantren.<sup>7,8</sup>

Pondok Pesantren Thawalib merupakan salah satu lembaga pendidikan Islam yang berlokasi di Jl. Cubadak Air, Lubuk Lintah, Kecamatan Kurangi, Kota Padang. Pondok Pesantren ini menyelenggarakan kegiatan pendidikan berbasis agama sekaligus menyediakan fasilitas

pemenuhan kebutuhan dasar bagi para santri, salah satunya dalam bentuk penyediaan konsumsi harian. Setiap harinya, pihak pondok pesantren menyediakan makanan dan minuman bagi seluruh santri yang berjumlah 92 orang. Penyediaan konsumsi ini dilakukan sebanyak tiga kali dalam sehari, yaitu pada sarapan pagi, makan siang dan makan malam. Proses pengolahan makanan dilakukan secara rutin oleh pihak dapur pondok pesantren untuk memastikan seluruh kebutuhan konsumsi santri terpenuhi dengan baik, baik dari segi kuantitas maupun kualitas.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan peneliti melalui wawancara langsung dengan pihak penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang, pihak pesantren thawalib menetapkan anggaran biaya makan sebesar Rp 20.000 perhari. Biaya makanan merupakan komponen terbesar dalam pengeluaran operasional harian pondok. Namun pada pelaksanaan penyelenggaraan makanan menunjukkan adanya ketidaksesuaian biaya yang mengakibatkan belum optimalnya perencanaan anggaran makan dipesantren. Oleh karena itu, penting dilakukan analisis biaya secara sistematis untuk mengetahui bagaimana anggaran yang ditetapkan digunakan untuk proses pengelolaan bahan, serta distibusi biaya setiap waktu makan selama tujuh hari siklus menu.

Pondok pesantren thawalib ini sebelumnya belum pernah dilakukan penelitian mengenai analisis biaya makanan sehingga berdasarkan latar belakang diatas, penulis melakukan penelitian mengenai analisis biaya makanan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang pada Tahun 2025.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana menganalisis biaya makanan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2025?

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui analisis biaya makanan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang tahun 2025.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketahuinya biaya makan yang ditetapkan di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.
- b. Diketahui biaya makan per hari dari menu yang disajikan di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.
- c. Diketahui biaya per waktu makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.
- d. Diketahui biaya makan per waktu dan siklus menu makan di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.

## **D. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi :

### **1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peneliti dalam hal menambah pengetahuan, meningkatkan keterampilan, dan pengalaman dalam melakukan kegiatan ilmiah khususnya meneliti analisis biaya makanan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.

### **2. Bagi Pesantren Thawalib**

Sebagai sumber informasi dan pertimbangan dalam mengevaluasi tentang analisis biaya makanan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.

### **3. Bagi Pembaca**

Memberikan informasi tambahan yang bermanfaat bagi pembaca dapat dijadikan sebagai referensi ilmiah dibidang gizi dan manajemen penyelenggaraan makanan dan untuk peneliti selanjutnya yang ingin

mengkaji lebih mengenai penyelenggaraan makanan di pondok pesantren dari segi perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi biaya makanan.

#### **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui analisis biaya makanan selama satu siklus menu yang ada di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025. Variabel yang akan dianalisis biaya makanan yaitu mulai dari input, proses, output dan biaya makanan yang ditetapkan, biaya makan per hari , biaya per waktu makanan, dan biaya makan per waktu dan siklus menu.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Sistem Penyelenggaraan Makanan**

Penyelenggaraan makanan pondok pesantren adalah suatu rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan yang melibatkan proses pengolahan dalam jumlah banyak untuk memenuhi konsumsi harian santri dalam satu kali waktu penyajian. Kegiatan penyelenggaraan makanan pada Institusi lain yang menyediakan untuk banyak orang secara bersamaan, seperti asrama, layanan makanan bagi anak sekolah, restoran, rumah makan, warung makan dan cafe, yang seluruhnya memerlukan keterlibatan tenaga kerja khusus yang memiliki keahlian dalam pengolahan serta pengelolaan makanan secara profesional. Penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan secara baik dan terorganisir di pondok pesantren bertujuan untuk menjamin bahwa seluruh kebutuhan gizi santri dapat terpenuhi secara optimal, sehingga mendukung kondisi kesehatan yang baik dan menunjang kegiatan belajar mengajar mereka. Proses penyelenggaraan makanan ini dimulai dari kegiatan perencanaan menu yang mempertimbangkan nilai gizi dan variasi bahan makanan, perencanaan anggaran belanja untuk efisiensi biaya, perhitungan kebutuhan bahan makanan berdasarkan jumlah santri, penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan dengan memperhatikan standar keamanan pangan, proses pemasakan dengan teknik yang sesuai, hingga distribusi makanan kepada para santri. Selain itu, kegiatan ini juga mencakup pencatatan setiap tahapan secara sistematis, pelaporan sebagai bentuk pertanggungjawaban, serta evaluasi berkala yang bertujuan untuk menilai efektivitas dan efisiensi penyelenggaraan makanan secara keseluruhan.

Sistem penyelenggaraan makanan yang diterapkan di sekolah umumnya dilakukan melalui kerja sama dengan pihak ketiga atau dikenal dengan sistem *Outsourcing*. Dalam sistem ini, seluruh kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan serta penyajian makanan tidak dikelola langsung oleh pihak sekolah, melainkan diserahkan sepenuhnya kepada penyedia jasa boga

yang memiliki keahlian dan pengalaman dalam menyediakan layanan konsumsi dalam skala besar.<sup>8,9</sup>

## 1. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen dan kebijakan institusi. Tujuan perencanaan menu ini sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi serta kombinasi hidangan makanan, menyesuaikan dengan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik sehingga dapat digunakan sebagai alat penyuluhan. Fasilitasi pelayanan kesehatan perencanaan menu ini mencakup kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen dan memenuhi kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Tujuan perencanaan menu pada fasilitas pelayanan kesehatan agar tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada.<sup>10</sup>

Adapun prasyarat dari perencanaan menu yaitu peraturan pemberian makanan, standar porsi dan standar resep, standar bumbu. Hal yang menjadi pertimbangan dalam perencanaan menu:

- 1) Karakteristik kebutuhan dan prefensi dari keseluruhan pelayanan makanan
- 2) Kebutuhan zat gizi, variasi makanan dan keseimbangannya
- 3) Kemudahan dalam proses produksinya

Perencanaan menu adalah salah satu kegiatan yang paling penting dari ahli gizi (*nutritionis/dietisien*), kepala masak, dokter spesialis gizi klinis dalam penyelenggaraan makanan yang meliputi beberapa kegiatan yaitu:

- 1) Menetapkan macam menu yang mengacu pada tujuan pelayanan makanan rumah sakit, maka perlu ditetapkan menu standar, menu pilihan dan kombinasi keduanya.
- 2) Menetapkan lama siklus menu dalam kurun waktu penggunaan menu

- 3) Menetapkan pola menu dan frekuensi macam hidangan makanan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu
- 4) Menetapkan besar porsi
- 5) Mengumpulkan macam hidangan untuk makan pagi, siang dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan
- 6) Merancang format menu (susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan ke dalam format menu sesuai golongan bahan makanan
- 7) Melakukan penilaian menu dan merevisi menu
- 8) Melakukan test awal menu. Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba, bisa langsung diterapkan untuk perbaikan menu.<sup>8,11</sup>

#### **a. Pengertian Menu**

Istilah menu berasal dari bahasa Perancis *menute* yang memiliki makna sebagai daftar makanan yang mencakup berbagai jenis hidangan yang akan disajikan kepada tamu atau konsumen. Sementara itu, dalam bahasa Inggris, istilah serupa dikenal dengan sebutan *Bill of Fare*. Menu juga berfungsi sebagai daftar makanan, tetapi juga berperan sebagai panduan atau pedoman bagi pihak yang bertanggung jawab dalam menyiapkan hidangan, sehingga mereka dapat mengetahui jenis, urutan, serta cara penyajian makanan tersebut. Selain itu, menu juga menjadi petunjuk bagi konsumen atau tamu yang akan menikmati hidangan, karena melalui menu tersebut konsumen dapat memperoleh gambaran tentang jenis makanan yang disajikan, cara pengolahannya, serta pilihan yang tersedia sesuai dengan selera dan kebutuhan masing-masing konsumen. Menu yang disusun secara baik juga dapat membantu meningkatkan kepuasan konsumen karena mereka memiliki ekspektasi yang jelas mengenai hidangan yang akan diterima.<sup>10</sup>

### **b. Fungsi Menu**

Fungsi menu dari segi pelayanan konsumen :

- 1) Sebagai alat pemasaran dan mengomunikasikan rencana pelayanan bagi kepuasaan konsumen seperti iklan produk makanan yang ingin ditawarkan
- 2) Sebagai alat untuk mencapai tujuan finansial institusi untuk menentukan cara pembelian bahan makanan
- 3) Sebagai alat informasi tentang harga makanan, hidangan yang tersedia, teknik produksi dan cara pelayanan
- 4) Sebagai alat untuk menentukan macam peralatan, tata letak dan perencanaan fasilitas produksi
- 5) Sebagai alat untuk menarik konsumen untuk membeli makanan atau hidangan yang telah direncanakan

Fungsi menu bagi pihak pengolah makanan:

- a. Sebagai pedoman untuk menentukan bahan makanan, jumlah alat, dan jumlah tenaga yang diperlukan
- b. Sebagai pedoman dalam menentukan jumlah dan jenis alat makan.<sup>10</sup>

## **2. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan**

Perencanaan kebutuhan bahan makanan merupakan tahapan awal dalam proses penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk menetapkan jenis, jumlah, serta mutu bahan makanan yang diperlukan dalam kurun waktu tertentu. Kegiatan ini memiliki fungsi sebagai pedoman dalam memperkirakan dan menyediakan bahan makanan sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan. Perencanaan kebutuhan bahan makanan ini tidak hanya berfungsi sebagai pedoman dalam proses penyediaan bahan makanan, juga berguna untuk menjamin ketersediaan bahan tersebut selama periode waktu direncanakan, dengan perencanaan yang sistematis dan terarah kebutuhan konsumsi dapat terpenuhi secara optimal, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, sehingga dapat mendukung kelancaran proses penyelenggaraan makanan.<sup>2</sup>

### **3. Perencanaan Anggaran Belanja Makanan**

Perencanaan anggaran belanja bahan makanan merupakan suatu kegiatan yang dilakukan dengan tujuan untuk menghitung dan menyusun penggunaan anggaran yang diperlukan dalam pemenuhan kebutuhan bahan makanan. Proses ini berdasarkan pada analisis terhadap laporan real penggunaan anggaran pada tahun sebelumnya, yang kemudian disesuaikan dengan berbagai pertimbangan aktual, seperti adanya fluktuasi harga bahan makanan di pasar serta jumlah konsumen yang akan dilayani. Dalam penyusunannya, anggaran belanja bahan makanan sesuai dengan estimasi kebutuhan belanja secara akurat dan rasional. Tujuan penyusunan anggaran belanja bahan makanan agar menjamin tersedianya bahan makanan dalam jumlah yang sesuai dengan standar kecukupan gizi yang telah ditetapkan dan juga sebagai dasar dalam mendukung kegiatan penyelenggaraan makanan yang efisien dan berkualitas.<sup>12,13</sup>

### **B. Penyelenggaraan Makanan Pesantren**

Pondok pesantren merupakan salah satu lembaga pendidikan berbasis keagamaan yang memiliki peran penting dalam membentuk karakter santri agar menjadi individu yang berakhhlak mulia, mandiri, serta memiliki kecerdasan spiritual, intelektual, dan sosial yang baik. Para santri yang tinggal dan menetap di pondok pesantren umumnya menjalani kehidupan jauh dari keluarga, sehingga mereka dituntut untuk dapat hidup mandiri dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Dalam hal ini, pihak pondok pesantren tidak hanya berperan sebagai pengajar dan pengasuh secara akademik dan spiritual, tetapi juga berfungsi sebagai keluarga yang bertanggung jawab dalam memenuhi kebutuhan dasar santri, termasuk kebutuhan akan dikonsumsi makanan yang layak dan bergizi. Oleh karena itu, pondok pesantren sebagai Institusi yang menyediakan layanan makanan bagi santri, seharusnya memiliki sistem penyelenggaraan makanan yang baik, terencana, dan sesuai standar agar dapat menghasilkan makanan yang berkualitas dan menunjang tumbuh serta aktivitas para santri. Penyelenggaraan makanan di Institusi seperti pondok pesantren umumnya dilakukan melalui tiga sistem utama, yaitu sistem

swakelola (dikelola langsung oleh Institusi), sistem borongan kepada pihak ketiga atau jasa boga (*out-sourcing*), serta sistem kombinasi dari kedua metode tersebut.<sup>10,14</sup>

Pihak pondok pesantren berperan sebagai pengasuh sekaligus keluarga bagi santri yang tinggal menetap di lingkungan pondok pesantren. Pondok pesantren tidak hanya bertanggung jawab dalam memberikan layanan pendidikan dan pembinaan keagamaan, tetapi juga berkewajiban memenuhi berbagai kebutuhan dasar para santri selama mereka tinggal di pondok. Salah satu kebutuhan yang menjadi perhatian penting adalah kebutuhan konsumsi makanan sehari-hari. Pemenuhan kebutuhan makan ini dilaksanakan melalui sistem penyelenggaraan makanan Institusi, yang bertujuan untuk menyediakan makanan yang cukup secara kuantitas dan memenuhi standar gizi serta kualitas yang sesuai bagi para santri.<sup>15</sup>

### **C. Biaya Penyelenggaraan Makanan**

#### **1. Pengertian Biaya Makanan**

Bahan makanan merupakan bahan baku untuk memproduksi makanan. Dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi bahan makanan diperoleh dari proses pembelian. Biaya yang umumnya sering menjadi perhatian utama pada penyelenggaraan makanan adalah biaya makan (*food cost*) yaitu uang yang telah dan akan dikeluarkan dalam rangka memproduksi makanan sesuai kebutuhan untuk menghidangkan makanan per orang/hari. Biaya dapat dihitung dari total biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan di bagi dengan jumlah makanan yang di produksi. Biaya makan per orang per hari merupakan biaya yang dibutuhkan untuk penyelenggaraan makanan. Biaya ini diperoleh berdasarkan total biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan dibagi dengan jumlah *output*. Data yang dibutuhkan untuk menghitung biaya makan per orang per hari adalah jumlah *output* dari penyelenggaraan makanan yaitu porsi makan atau jumlah konsumen yang dilayani.<sup>16</sup>

**a. Biaya Makanan yang ditetapkan**

Biaya makanan yang ditetapkan adalah sejumlah anggaran yang telah direncanakan dan ditentukan oleh lembaga untuk memenuhi kebutuhan makan santri per hari. Penetapan biaya ini disesuaikan dengan kemampuan keuangan Institusi, jumlah santri, dan kebijakan internal pondok pesantren. Tujuannya adalah agar penyelenggaraan makanan dapat dilakukan secara efisien, terukur, dan sesuai dengan sumber daya yang tersedia. Penetapan biaya makan biasanya dilakukan secara tahunan atau per semester, dan menjadi dasar dalam menyusun menu serta menghitung volume pembelian bahan makanan. Biaya makan yang ditetapkan oleh Pondok Pesantren Thawalib Padang menjadi acuan utama untuk dianalisis kesesuaianya dengan biaya yang direalisasikan.<sup>2</sup>

**b. Biaya Makanan per Hari**

Biaya makan per hari adalah jumlah total biaya yang dikeluarkan untuk penyelenggaraan makanan selama satu hari, yang mencakup semua waktu makan (pagi, siang, dan malam). Besarnya biaya ini dapat bervariasi setiap hari tergantung pada komposisi menu dan harga bahan makanan. Oleh karena itu, perhitungan biaya makan per hari penting dilakukan untuk mengetahui efisiensi pengeluaran harian dan kesesuaian dengan biaya yang telah ditetapkan. Analisis biaya makan per hari juga digunakan untuk mengidentifikasi hari-hari dengan pengeluaran tertinggi dan terendah selama satu siklus menu. Informasi ini berguna bagi pengelola dalam merancang menu yang hemat biaya namun tetap bervariasi.<sup>8</sup>

**c. Biaya per Waktu Makanan**

Biaya makan per waktu makan adalah pembagian pengeluaran biaya makanan berdasarkan waktu penyajian, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam. Setiap waktu makan memiliki karakteristik menu yang berbeda, sehingga alokasi biayanya juga dapat bervariasi. Biasanya, makan siang atau malam membutuhkan biaya yang lebih

besar karena penggunaan bahan makanan yang lebih kompleks atau berprotein tinggi. Biaya makanan dianalisis per waktu makan, pihak pengelola dapat mengevaluasi apakah distribusi anggaran sudah dilakukan secara proporsional. Hal ini juga dapat dijadikan dasar dalam membuat perencanaan menu yang seimbang antara kualitas dan efisiensi biaya. Beberapa faktor yang memengaruhi besar kecilnya biaya makanan antara lain:

1. Jenis menu yang disajikan (hewani, nabati, olahan sederhana atau kompleks)
2. Jumlah santri atau porsi makanan yang disediakan
3. Frekuensi pembelian bahan makanan
4. Harga pasar yang berubah-ubah<sup>12</sup>

#### **d. Biaya Makanan per Waktu dan Siklus Menu**

Biaya makanan per waktu adalah sejumlah dana yang dialokasikan untuk penyediaan makanan dalam satu kali waktu makan, yang biasanya mencakup makan pagi, makan siang, atau makan malam. Biaya ini memperhitungkan kebutuhan bahan makanan sesuai dengan jumlah porsi dan kecukupan gizi yang dibutuhkan pada waktu makan tersebut. Penetapan biaya makanan per waktu bertujuan untuk menjaga efisiensi pengeluaran serta memastikan asupan gizi tetap terpenuhi bagi individu atau kelompok sasaran dalam penyelenggaraan makanan institusi.<sup>2</sup>

Siklus menu adalah susunan menu makanan yang dirancang untuk periode waktu tertentu dan diulang setelah siklus tersebut selesai. Contohnya, siklus 7 hari atau 14 hari. Penyusunan menu secara siklus ini bertujuan untuk memberikan variasi makanan, mencegah kebosanan konsumsi makanan yang monoton, dan mempermudah dalam hal perencanaan belanja, penyimpanan, serta pengendalian biaya dan mutu makanan.<sup>10</sup>

## 2. Komponen Biaya Produksi Makanan pada Penyelenggaraan Institusi

Untuk memproduksi makanan yang akan disajikan kepada konsumen atau klien pada suatu penyelenggaraan makanan, maka diperlukan 3 komponen biaya, yaitu biaya bahan, biaya tenaga kerja dan biaya *overhead*.

### a. Biaya Bahan (*Material/Food Cost*)

Biaya bahan makanan (*food cost*) merupakan salah satu komponen utama dalam penyelenggaraan makanan Institusi, termasuk di pondok pesantren. Biaya bahan makanan ini didefinisikan sebagai biaya yang dikeluarkan untuk pembelian berbagai bahan makanan yang akan diolah untuk menghasilkan produk atau makanan. Biaya ini mencerminkan seberapa besar dana yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi harian, dan menjadi dasar dalam perencanaan anggaran serta pengendalian pengeluaran dapur.

Besarnya biaya bahan makanan yang dikeluarkan setiap hari bersifat variatif, tergantung pada beberapa faktor, antara lain jenis dan variasi menu yang disajikan, jumlah konsumen (santri), serta jumlah porsi makanan yang dihasilkan. Perubahan harga bahan pangan di pasar juga turut memengaruhi besar kecilnya food cost harian. Perhitungan biaya bahan makanan dapat dilakukan melalui 3 pendekatan.

#### 1) Biaya Bahan Baku (*Direct Material*)

Biaya bahan baku adalah biaya yang digunakan untuk produksi barang jadi, yang dalam hal ini adalah makanan, contohnya untuk pembelian bahan makanan segar dan bahan makanan kering. Biaya ini mencakup pengeluaran untuk pembelian bahan makanan segar, seperti sayur-sayuran, buah-buahan, daging, ikan, telur, serta bahan makanan kering, seperti beras, minyak goreng, tepung, dan bumbu dapur. Besarnya biaya bahan baku yang dibutuhkan setiap hari bergantung pada jumlah porsi yang harus disediakan, jenis menu yang dirancang, serta fluktuasi harga bahan makanan di pasar.

Dalam penyelenggaraan makanan di Institusi, biaya bahan baku biasanya menjadi bagian terbesar dari total anggaran

operasional dapur, sehingga pengelola perlu melakukan perencanaan dan pengawasan secara cermat agar penggunaannya tetap efisien dan sesuai kebutuhan.<sup>10</sup>

2) Biaya Bahan Penolong (*Indirect Material*)

Dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, selain biaya bahan baku utama, terdapat pula biaya lain yang mendukung proses produksi makanan, yaitu biaya bahan penolong. Biaya bahan penolong adalah biaya yang dikeluarkan untuk bahan-bahan yang tidak menjadi bagian utama dari produk akhir, namun tetap diperlukan dalam proses pengolahan makanan. Meskipun jumlahnya relatif kecil dibandingkan dengan biaya bahan baku, keberadaan bahan penolong tetap penting untuk menghasilkan produk yang siap disajikan. Contoh bahan penolong dalam penyelenggaraan makanan antara lain adalah bumbu-bumbu dapur (seperti garam, merica, bawang, dan penyedap rasa), minyak goreng, plastik pembungkus makanan, kertas nasi, serta alat-alat kecil sekali pakai. Meskipun bahan-bahan ini tidak tampak secara langsung sebagai komponen utama menu, keberadaannya sangat menunjang kelancaran proses produksi dan penyajian makanan kepada konsumen.

Dalam sistem pengelolaan biaya, bahan penolong biasanya dicatat terpisah dari bahan baku utama, namun tetap diperhitungkan sebagai bagian dari total biaya produksi makanan. Oleh karena itu, pengelolaan bahan penolong yang efisien juga turut berkontribusi dalam mengendalikan anggaran penyelenggaraan makanan di Institusi.<sup>17</sup>

**b. Biaya Tenaga Kerja (*Labor Cost*)**

Biaya untuk tenaga kerja adalah biaya untuk membayar tenaga kerja penyelenggaraan makanan sesuai ketetapan yang berlaku. Biaya untuk tenaga kerja dapat dibagi atas biaya tenaga tetap dan biaya tenaga tidak tetap, sehingga pengeluaran untuk tenaga kerja ada pengeluaran tetap ada juga pengeluaran yang bervariasi yaitu meliputi:

- 1) Gaji atau upah
- 2) Honor
- 3) Uang makan
- 4) Transport
- 5) Uang lembur
- 6) Tunjangan (tunjangan jabatan, tunjangan hari besar, tunjangan Kesehatan, dll)
- 7) Bonus
- 8) Asuransi
- 9) Pakaian dinas
- 10) Pajak<sup>18</sup>

**c. Biaya lain-lain (*Overhead*)**

Biaya overhead adalah biaya yang timbul dalam proses produksi, yang tidak secara langsung berkaitan dengan bahan baku maupun tenaga kerja langsung. Biaya ini mencakup seluruh pengeluaran yang diperlukan untuk menunjang kegiatan produksi. Contoh dari biaya overhead antara lain adalah biaya listrik, air, pemeliharaan peralatan, serta biaya administrasi dan penyusutan. Biaya overhead termasuk ke dalam kategori biaya tetap, karena jumlahnya cenderung tidak mengalami perubahan secara signifikan meskipun terjadi fluktuasi saat proses produksi, biaya ini tetap dikeluarkan meskipun jumlah produk yang dihasilkan bertambah atau berkurang.<sup>19</sup> Biaya ini meliputi:

- 1) Air, telpon, administrasi/pembelian alat tulis, bahan bakar (Listrik, gas, solar, dan lain-lain)
- 2) Pemeliharaan (peralatan, dapur, alat kebersihan, taman dan sebagainya)
- 3) Penyusutan (pengadaan fisik, alat, furniture dan sebagainya)
- 4) Asuransi, tenaga kerja tidak langsung dan lain-lain.<sup>12</sup>

#### **D. Siklus Menu**

Siklus menu adalah satu seri menu atau pengulangan suatu set menu yang ditawarkan dari hari per hari dalam kurun waktu tertentu berdasarkan waktu 5 harian, mingguan, sepuluh harian, bulanan dengan dasar lain, dimana setelah itu menu akan dirotasi sesuai lamanya siklus penetapan siklus menu apakah 5 hari, 7 hari atau 10 hari biasanya ditentukan berapa lama konsumen tinggal dalam institusi tersebut. Siklus menu digunakan dalam berbagai institusi seperti rumah sakit, sekolah, kantin, perusahaan dan restoran untuk memudahkan perencanaan, pembelian bahan dan persiapan bahan makanan.<sup>2</sup>

- 1) Siklus menu 5 hari digunakan untuk institusi dengan 5 hari kerja/minggu seperti institusi sekolah. Kelebihannya menu mudah dirancang namun kekurangannya pengulangan bahan makanan dan hidangan lebih cepat.
- 2) Siklus menu 7 hari digunakan dalam satu minggu (senin sampai dengan minggu). Kelebihannya pengulangan bahan makanan dan hidangan lebih lama tapi kekurangannya konsumen mudah mengingat karena berhubungan dengan hari.
- 3) Siklus menu 10 hari digunakan pada menu 10 hari yang dimulai dari tanggal 1 sampai dengan 10, menu akan berulang lagi pada tanggal 11 dan seterusnya. Kelebihan dari siklus menu 10 hari konsumen tidak bosan karena pengulangan bahan makanan dan hidangan setiap 10 hari sekali, namun kekurangannya sulit untuk merencanakan karena lama.

Penetapan lamanya siklus menu harus memperhatikan lamanya konsumen mendapat pelayanan makan. Lamanya siklus menu jangan sampai menimbulkan ketidakpuasan konsumen, tetapi juga jangan sampai menyulitkan pengelola.<sup>8</sup>

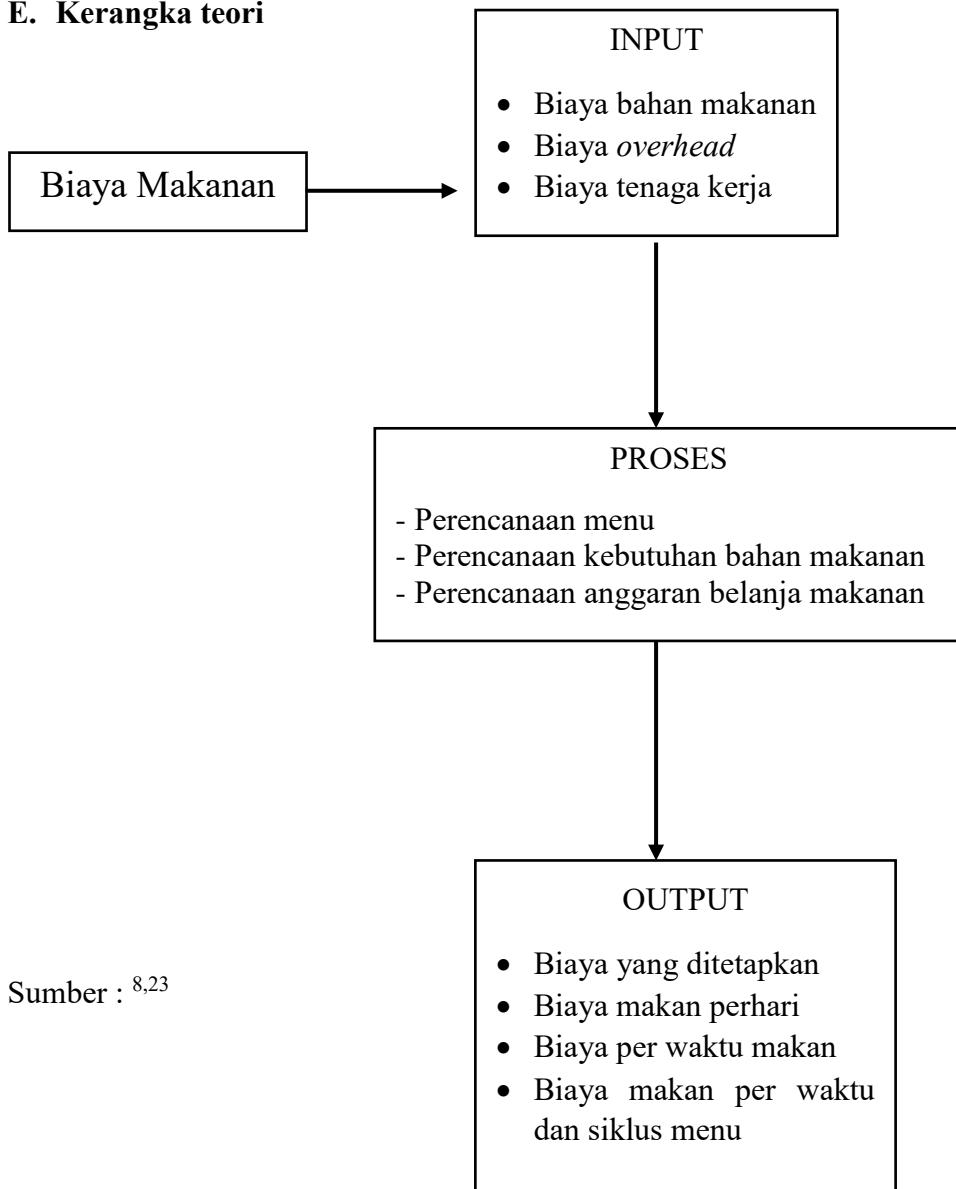
Keuntungan penggunaan siklus menu:

- 1) Menghemat waktu dan tenaga perencanaan menu dan membantu dalam teknik perencanaan menu yang akan dating, sehingga dalam membuat pergantian menu dapat dirubah menu yang kurang/tidak disukai konsumen
- 2) Memudahkan pembelian bahan makanan bagi pihak pengolahan

- 3) Menghindari pengulangan menu yang sama, makanan dan dapat disusun lebih bervariasi sehingga dapat menghindari kebosanan
- 4) Frekuensi penggunaan dari masing-masing bahan makanan dapat diatur, sehingga dapat membantu dalam standarisasi biaya, produksi dan prosedur pelayanan makanan
- 5) Mencegah penggunaan peralatan yang tidak efisien
- 6) Memenuhi kebutuhan nutrisi yang seimbang dan bervariasi
- 7) Memudahkan dalam mengelola anggaran dengan lebih baik
- 8) Konsumen dapat mengetahui menu yang disajikan
- 9) Memudahkan kegiatan perencanaan dan persiapan bahan makanan, sehingga mengurangi waktu dan usaha yang diperlukan untuk membuat menu harian
- 10) Konsumen dapat mengetahui menu yang disajikan
- 11) Mengurangi pemborosan bahan makanan sesuai kebutuhan menu yang telah direncanakan

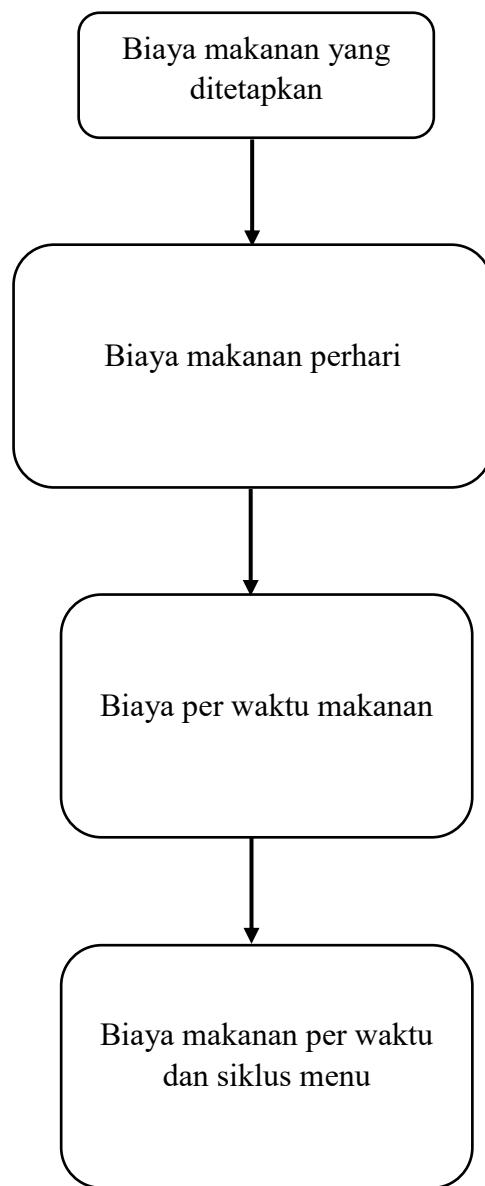
Penggunaan siklus menu dengan jangka waktu yang lebih pendek dibandingkan lamanya konsumen menerima pelayanan makanan dapat menimbulkan kerugian, terutama berupa pengulangan menu yang terlalu sering. Hal ini menyebabkan rasa bosan, menurunnya selera makan, dan berisiko tidak terpenuhinya kebutuhan gizi karena makanan tidak dikonsumsi secara optimal. Siklus menu yang terlalu singkat dapat mengurangi kepuasan konsumen terhadap makanan yang disajikan, terutama pada Institusi yang memberikan pelayanan makanan jangka panjang seperti pondok pesantren atau asrama. Selain itu, pengulangan menu juga dapat mencerminkan kurangnya variasi dan kreativitas dalam perencanaan menu, yang dapat memengaruhi persepsi terhadap kualitas pelayanan makanan secara keseluruhan.

Untuk menghindari hal tersebut, penting menetapkan siklus menu yang sesuai, misalnya 10–14 hari, guna memberikan variasi menu yang cukup dan mencegah kejemuhan konsumsi.<sup>20</sup>

**E. Kerangka teori**

Sumber : <sup>8,23</sup>

**Gambar 1. Kerangka Teori**

**F. Kerangka konsep****Gambar 2. Kerangka Konsep**

### G. Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
Biaya makanan yang ditetapkan	Uang yang ditetapkan dan telah direncanakan sebagai batas anggaran untuk makanan yang dikonsumsi per harinya	Biaya makanan diperoleh dari bahan makanan yang telah direncanakan	Formulir daftar penggunaan bahan makanan yang telah direncanakan	Jumlah uang yang direncanakan dalam rupiah per hari	Ratio
Biaya makanan perhari	Biaya yang diperoleh dari total pengeluaran aktual yang digunakan untuk menyediakan seluruh kebutuhan makan santri dalam satu hari (makan pagi, siang dan malam) selama satu siklus menu	Jumlah biaya bahan yang digunakan setiap hari	Formulir daftar penggunaan bahan makanan harian	Jumlah pengeluaran dalam rupiah per hari	Ratio
Biaya per waktu makanan	Jumlah pengeluaran biaya aktual yang	Jumlah biaya makan setiap	Formulir rekapan menu per waktu	Biaya pengeluaran dalam rupiah untuk	Ratio

	digunakan untuk menyediakan makanan setiap waktu makan (pagi, siang, malam) berdasarkan siklus menu dalam satu hari	waktu makan	makanan	masing-masing waktu makan	
Biaya makanan per waktu dan siklus menu	Biaya pengeluaran yang digunakan pada satu kali waktu makan yang dihitung berdasarkan harga bahan makanan yang digunakan.  Siklus menu digunakan secara berulang dalam periode waktu tertentu (misalnya 5, 7, 10 hari), yang mencakup variasi menu pada setiap waktu makan	Jumlah biaya setiap waktu dan siklus menu	Formulir rekapan menu per waktu dan siklus menu	Jumlah pengeluaran rupiah untuk setiap waktu dan siklus menu	Ratio

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Desain Penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode penelitian deskriptif. Variabel yang akan di analisis yaitu biaya makanan dan biaya yang ditetapkan untuk satu siklus menu.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

##### **1. Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren Thawalib, Jl. Cubadak Air No. 5, Lubuk Lintah, Kecamatan Kuranji, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat.

##### **2. Waktu penelitian**

Waktu penelitian ini di mulai dari bulan April 2024 sampai dengan penyusunan laporan akhir skripsi pada bulan Juni 2025.

#### **C. Objek penelitian dan Sasaran**

Objek yang diteliti adalah biaya makanan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang. Adapun yang menjadi sasaran dari penelitian ini adalah makanan yang disajikan setiap hari dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang.

#### **D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

##### **1. Data Primer**

Data primer dalam penelitian ini didapatkan melalui wawancara dengan pengurus penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Thawalib Padang. Data primernya adalah data biaya makanan yang telah ditetapkan pihak penyelenggaran makanan di Pesantren Thawalib padang diperoleh dengan wawancara menggunakan kuisioner terhadap tenaga pengolah di pondok pesantren. Data didapatkan dengan cara observasi langsung terkait biaya bahan yang akan digunakan per hari dan per waktu makan, kemudian biaya bahan di estimasi sesuai harga bahan makanan di pasar.

## 2. Data Sekunder

Data sekunder berupa gambaran umum pesantren, gambaran penyelenggaraan makanan di pesantren, jumlah dan kategori santri, serta jumlah tenaga pengajar, staff, dan tenaga pengolah makanan. Data yang diperoleh dengan cara melakukan wawancara dengan pihak Pesantren.

## E. Teknik Pengolahan Data

Data didapatkan di Pondok Pesantren Thawalib Padang terkait biaya bahan yang akan digunakan per hari dan per waktu makan, setelah di observasi secara langsung proses bahan yang akan digunakan setiap harinya, biaya bahan di estimasi sesuai harga bahan makanan di pasar.

Berikut langkah-langkah pengolahan data peneliti, yaitu:

1. *Editing* merupakan kegiatan untuk melakukan pengecekan kembali data analisis biaya makanan dan siklus menu yang diperoleh. Tujuan dari editing ini adalah untuk melengkapi catatan pembelian, rekapan menu dan formulir penggunaan bahan makanan harian dari siklus menu yang disajikan jika terdapat kesalahan atau kekurangan untuk diperbaiki yang berguna dalam pengolahan data.
2. *Coding* merupakan kegiatan merubah data berbentuk huruf menjadi data bentuk angka atau bilangan berfungsi untuk mempermudah pada saat analisis data dan juga mempercepat pada *entry* data. Sebelum data diolah, dilakukan proses pemberian kode numerik pada data (misalnya, hari ke-1 sampai hari ke-7, jenis waktu makan pagi = 1, siang = 2, malam = 3) agar mempermudah proses pengolahan dan analisis data.
3. *Entry* data merupakan data yang telah dikode ke dengan komputerisasi menggunakan microsoft excel untuk memudahkan perhitungan biaya dan dianalisis sesuai tujuan penelitian.
4. *Cleaning* data merupakan data yang belum di analisis dilakukan pengecekan ulang setelah data tersebut dientri. Jika terdapat kesalahan dapat diperbaiki yang dapat mempengaruhi hasil akhir sehingga analisis yang dilakukan sesuai dengan tahapan yang sebenarnya.

## **F. Analisis Data**

Analisa data dilakukan setelah data biaya makanan yang ditetapkan, biaya makanan per hari, biaya makanan per waktu makan, dan biaya makanan per waktu dan siklus menu yang didapatkan, kemudian data tersebut diolah lalu disajikan dalam bentuk tabel distribusi rata-rata. Selanjutnya, data dianalisis secara deskriptif untuk menarik kesimpulan mengenai analisis biaya makanan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian**

Pondok Pesantren Thawalib Padang merupakan salah satu lembaga pendidikan Islam yang berada di bawah naungan Yayasan Pendidikan Thawalib Padang (YPTP). Lembaga ini didirikan pada tahun 1928 oleh Tuanku Mudo Amin. Pada awalnya Pesantren Thawalib padang berlokasi di Alang Lawas Kec. Padang Selatan yang sebelumnya dikenal dengan Perguruan Thawalib Padang. Kemudian tahun 1987 gedung pesantren dipindahkan ke Jl. Cubadak Air No 5 Kel. Lubuk Lintah Kec. Kuranji Kota Padang yang sekarang dikenal dengan Pondok Pesantren Thawalib Padang.

Pondok Pesantren Thawalib Padang memiliki luas area mencapai 3120 m<sup>2</sup> dan menyediakan fasilitas gedung terdiri dari asrama, ruang kelas, masjid, ruang kantor, koperasi, rumah dinas dan dapur penyelenggaran makanan untuk santri dan santriwati. Proses pendidikan di Pesantren Thawalib terus mengalami perkembangan disamping fasilitas pendidikan yang memadai serta kinerja guru yang terus berkembang sehingga meningkatkan motivasi belajar santri, hal ini sesuai dengan Visi dari Pesantren Thawalib padang yaitu Disiplin, Cerdas, Terampil dan Berakhhlak Mulia sesuai Al-Quran dan Sunnah. Program pendidikan di Pesantren Thawalib Padang ini tingkat Madrasah Tsanawiyah (MTs) cenderung menjadi pilihan bagi orang tua untuk pendidikan anak-anaknya, bukan saja anak-anak yang berasal dari dalam kota, tetapi hampir 50% siswanya datang dari luar Kota Padang.

#### **B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren**

Penyelenggaraan makanan bagi santri yang tinggal di asrama Pondok Pesantren Thawalib Padang tidak bekerja sama dengan pihak catering manapun. Seluruh proses penyelenggaraan makanan, mulai dari kegiatan perencanaan hingga pendistribusian makanan, dikelola oleh pihak pesantren secara mandiri. Dalam pelaksanaannya, kegiatan pengolahan ini dilakukan oleh empat orang tenaga pekerja yang bertanggung jawab untuk berbagai

tahapan proses penyajian, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian akhir. Satu orang dibagian pengawasan dan pengolahan makanan, dan dua orang tenaga pengolah mulai dari kegiatan persiapan sampai pendistribusian makanan, serta terdapat satu orang bagian yang secara khusus diberi tanggung jawab untuk melakukan pembelian bahan makanan untuk kebutuhan harian.

Sistem penyelenggaraan makanan menggunakan sistem desentralisasi dengan siklus menu selama 7 hari. Penyusunan anggaran untuk bahan makanan, penyusunan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, dan pemesanan bahan makanan dilakukan oleh pengurus dapur bagian penyelenggaraan makanan. Perencanaan anggaran belanja dilakukan oleh pengurus pesantren sesuai dengan persetujuan pihak pengelola keuangan pesantren. Sumber dana untuk pengadaan bahan makanan sepenuhnya bersumber dari dana santri yang berada di pesantren.

Kegiatan pembelian bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang dilakukan sebanyak dua kali dalam satu seminggu, yaitu pada hari Minggu dan hari Kamis. Pembelian ini umumnya dilakukan secara langsung kepasar untuk memastikan ketersediaan bahan makanan yang masih segar dan berkualitas. Untuk bahan makanan yang bersifat mudah rusak atau cepat basi, seperti ikan, ayam, dan daging segar, pembeliannya dilakukan setiap dua hari sekali, untuk menjaga kesegaran dan mutu bahan selama proses penyimpanan dan pengolahan. Sementara untuk biaya yang dikeluarkan setiap pembelian bahan berkisar Rp 900.000 hingga Rp 1.000.000 untuk pembelian bahan basah seperti ikan dan daging yang dilakukan pembeliannya setiap dua hari sekali. Bahan makanan yang memiliki daya simpan lebih lama seperti beras, gula, dan bahan makanan kering lainnya, biasanya pembelian dilakukan dalam jumlah yang lebih banyak dan diperoleh melalui pihak supplier tetap. Proses pembelian ini bertujuan untuk menjamin ketersediaan bahan makanan sesuai kebutuhan menu harian dalam proses perencanaan anggaran dan pengendalian mutu bahan makanan.

Ruang penyelenggaraan makanan santri terletak sebelah asrama putri. kegiatan penyelenggaraan makanan ini ditujukan untuk semua sasaran santri dan staff. Diruangan penyelenggaraan makanan ini terdapat 3 ruangan yaitu ruang penyimpanan bahan kering dan basah, ruang pengolahan, dan ruangan untuk istirahat bagi tenaga pengolah makanan tersebut.

**Tabel 1. Sasaran Penyelenggaraan Makanan**

<b>Sasaran</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Kelas VII</b>	30
<b>Kelas VIII</b>	27
<b>Kelas IX</b>	30
<b>Total</b>	<b>87 Orang</b>

Berdasarkan tabel 1, diketahui bahwa jumlah sasaran penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang berjumlah 87 orang.

Kegiatan pengolahan dan pendistribusian makanan dilaksanakan sesuai jadwal setiap harinya. Untuk makan pagi, proses pengolahan dimulai pada pukul 04.00 wib dan selesai pada pukul 05.30. Setelah proses pengolahan selesai, makanan langsung didistribusikan kepada para santri dan santriwati. Sementara itu, makanan untuk staf disediakan secara terpisah dan diambil langsung oleh staf diruang penyelenggaraan makanan. Waktu makan pagi berlangsung dari pukul 06.00 Wib hingga pukul 06.30 Wib.

Pengolahan makanan untuk makan siang dan makan malam dilakukan secara bersamaan, yang membedakannya pada saat melaksanakan puasa sunnah dihari kamis yaitu para santri dan santriwati diberikan buah pada saat berbuka. Makan siang di distribusikan pada jam 12.00 Wib, berlangsung dari pukul 12.30 wib hingga pukul 13.00 wib dan untuk makan malam akan di distribusikan pada jam 18.00 Wib, dan untuk makan malam berlangsung dari jam 18.30 hingga jam 19.00 Wib.

### **C. Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil Penelitian yang sudah dilakukan selama 7 hari di Pondok Pesantren Thawalib Padang, didapatkan hasil sebagai berikut :

#### **1. Biaya Makanan yang ditetapkan di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

Biaya makanan yang ditetapkan dalam penelitian ini merupakan sejumlah dana yang telah direncanakan dan ditentukan oleh pihak pengelola pondok pesantren untuk memenuhi kebutuhan makan santri dalam kurun waktu tertentu, biasanya dihitung per hari dan per orang santri. Penetapan biaya ini menjadi dasar acuan dalam merencanakan menu, pengadaan bahan makanan, serta pengelolaan operasional dapur harian.

Besaran biaya yang ditetapkan biasanya disesuaikan dengan kemampuan keuangan pesantren, jumlah santri, kebijakan pondok pesantren, serta frekuensi penyajian makanan misanya tiga kali sehari. Dalam Institusi pesantren penetapan biaya ini bertujuan untuk menjamin kesinambungan penyelenggaraan makanan, bukan untuk memperoleh keuntungan. Pondok Pesantren Thawalib Padang menetapkan standar biaya makanan sebesar Rp 20.000 per orang per harinya.

#### **2. Biaya Makanan per hari di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

Biaya bahan makanan per hari adalah biaya yang dikeluarkan oleh penyelenggaraan makanan pondok pesantren untuk memperoleh biaya bahan baku makanan dalam satu hari. Biaya yang disajikan ini merupakan pengeluaran real yang digunakan untuk pengadaan bahan makanan dan kebutuhan dapur setiap harinya, dan dapat bervariasi tergantung pada jenis menu yang disediakan, harga bahan pangan, serta metode pengelolaan penyelenggaraan makanan. Berdasarkan hasil analisis, berikut rata-rata biaya makanan per orang per hari yang dikeluarkan di Pondok Pesantren Thawalib Padang dapat dilihat pada tabel 2.

**Tabel 2. Rata-Rata Biaya Makanan Per Hari di Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 2025**

Biaya makanan per hari (Rp)	Biaya yang ditetapkan (Rp)	%
14.743	20000	74%
18.485	20000	92%
14.200	20000	71%
17.687	20000	88%
12.539	20000	63%
15.585	20000	78%
18.551	20000	93%

Berdasarkan tabel 2 didapatkan hasil rata-rata biaya makanan per orang perhari selama satu siklus menu sebesar Rp 15.970 atau sekitar 79,85% dari anggaran yang telah ditetapkan oleh pihak pondok pesantren. Hal ini menunjukkan bahwa secara umum biaya makanan yang dikeluarkan masih berada di bawah batas anggaran, sehingga dapat dikatakan cukup efisien. Namun, terdapat beberapa hari dimana pengeluaran mendekati batasan anggaran, seperti pada hari ke-2 yaitu sebesar Rp 18.485. Pada hari ke-7, total biaya makanan yang dikeluarkan mencapai Rp 18.551 per orang per hari yang merupakan nilai tertinggi dibandingkan hari-hari lainnya selama satu siklus menu. Biaya ini hampir mencapai batas anggaran yang telah ditetapkan oleh pihak Pondok Pesantren, yaitu sebesar Rp 20.000 per orang per hari, dengan persentase 93%. Rata-rata biaya makan untuk setiap kali waktu makan yaitu makan pagi sebesar Rp 5.377, makan siang Rp 6.304, dan makan malam Rp 6.870. Dari ketiga waktu makan tersebut, rata-rata biaya makan melebihi rata-rata harian masing-masing.

### 3. Biaya per Waktu Makan di Pondok Pesantren Thawalib Padang

Analisis biaya per waktu makan ini bertujuan untuk mengetahui proporsi alokasi biaya pada masing-masing waktu makan dan mengevaluasi apakah pembagian tersebut sudah efisien dan proporsional.

Data yang diperoleh dihitung berdasarkan jumlah bahan makanan yang digunakan dalam satu waktu makan dan dikalikan dengan harga satuan bahan tersebut, selama satu siklus menu.

**Tabel 3 Biaya Makan per waktu Makan**

<b>Hari Ke</b>	<b>Pagi (Rp)</b>	<b>Siang (Rp)</b>	<b>Malam (Rp)</b>
1	3.712	6.040	4.991
2	3.221	6.261	9.003
3	3.040	4.982	6.178
4	6.971	PUASA	10.716
5	3.408	5.379	3.752
6	3.801	5.649	6.135
7	5.377	6.304	6.870
<b>Jumlah</b>	<b>29.530</b>	<b>34.615</b>	<b>47.645</b>
<b>Rata- Rata</b>	<b>4.218</b>	<b>4.945</b>	<b>6.806</b>

Dari tabel 3 diatas, terlihat bahwa biaya makan memiliki biaya tertinggi dalam pengeluaran harian, yaitu rata-rata sebesar Rp6.806 per hari, makan siang sebesar Rp4.945, dan makan pagi sebesar Rp4.218. Jika dilihat dari total pengeluaran Rp111.790 dalam 7 hari, proporsi pembagian biaya makan dapat dihitung sebagai berikut:

1. Makan pagi  $(Rp29.530 : Rp111.790) \times 100\% = 26\%$
2. Makan siang  $(Rp34.615 : Rp111.790) \times 100\% = 31\%$
3. Makan malam  $(Rp47.645 : Rp111.790) \times 100\% = 43\%$

Hasil ini menunjukkan bahwa alokasi biaya makan per waktu makan belum merata, dengan makan malam dengan proporsi tertinggi sebesar 43% dari total biaya makan harian. Dalam penyelenggaraan makanan di pondok pesantren, besarnya alokasi biaya pada makan malam bisa disebabkan karena penyajian menu yang cenderung beragam atau jumlah bahan pangan yang lebih banyak pada malam hari.

#### 4. Biaya per Waktu Makanan dan Siklus Menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang

Biaya makan per waktu merupakan bagian dari keseluruhan biaya penyelenggaraan makanan yang dihitung berdasarkan waktu makan, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam. Setiap waktu makan memiliki kebutuhan dan jumlah porsi yang berbeda, sehingga pengeluaran yang dialokasikan pun disesuaikan dengan kebutuhan tersebut. Penyelenggaraan makanan di institusi seperti pondok pesantren, biaya makan per waktu dihitung berdasarkan harga bahan makanan yang digunakan untuk satu kali penyajian makanan sesuai dengan menu yang telah direncanakan.<sup>22</sup>

Biaya makan ini berkaitan dengan siklus menu yang diterapkan. Siklus menu adalah perencanaan menu makanan untuk jangka waktu tertentu yang digunakan secara berulang, seperti 7 hari atau 14 hari. Menu yang telah ditetapkan dalam siklus menu menjadi dasar dalam menentukan jenis dan jumlah bahan makanan yang dibutuhkan setiap harinya, sehingga mempengaruhi besar kecilnya biaya makan pada masing-masing waktu makan.<sup>23</sup> Gambaran menu yang diberikan untuk santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang selama satu siklus menu dapat dilihat pada tabel 4.

**Tabel 4. Siklus Menu Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Siklus Menu Hari</b>	<b>MENU</b>		
	<b>Pagi</b>	<b>Siang</b>	<b>Malam</b>
1	Nasi putih, tempe, tahu, teri, sayuran	Nasi putih, ikan gulai, kacang panjang	Nasi putih, telur dadar, sayuran
	Rp 3.712	Rp 6.040	Rp 4.991
2	Nasi sop, sayuran	Nasi, pecel lele sambal terasi	Nasi putih dan ayam goreng sayuran
	Rp 3.221	Rp 6.261	Rp 9.003

<b>Siklus</b>	<b>Pagi</b>	<b>Siang</b>	<b>Malam</b>
<b>Menu</b>			
<b>Hari</b>			
3	Nasi putih, kentang, teri goreng	Nasi putih, ikan laut goreng, sayuran	Nasi putih, nila goreng dan sayuran
	Rp 3.040	Rp 4.982	Rp 6.178
4	Nasi putih, ayam goreng, sayuran	PUASA	Nasi putih, daging gulai dan kentang
	Rp 6.971		Rp 10.716
5	Nasi putih, semur tahu	Nasi putih, telur goreng	Nasi putih, tempe, tahu, teri dan sayuran
	Rp 3.408	Rp 5.379	Rp 3.752
6	Nasi putih, mie goreng	Nasi putih, ikan laut goreng dan sayuran	Nasi putih, pecel lele sambal terasi dan sayuran
	Rp 3.801	Rp 5.649	Rp 6.135
7	Nasi goreng	Nasi putih, ikan nila goreng, sayuran	Nasi putih, sop ayam
	Rp5.377	Rp6.304	Rp6.870

Tabel 4 merupakan data biaya selama tujuh hari siklus menu makanan yang telah ditetapkan oleh pengurus dapur penyelenggaran makanan Pesantren, dapat dilihat dari tabel diatas bahwa total biaya makan per waktu dan siklus menu mengalami variasi yang cukup signifikan perbedaan ini dipengaruhi oleh jenis bahan makanan yang digunakan setiap hari, khusunya bahan protein hewani seperti ayam,

ikan, dan daging sapi memiliki harga lebih tinggi dibandingkan bahan protein nabati seperti tempe, tahu, dan sayuran.

Rata-rata biaya makan per waktu dari siklus menu berada pada kisaran Rp10.000 hingga Rp15.000, dengan biaya per waktu makan berkisar antara Rp2.600 hingga Rp6.000. Hal ini menunjukkan bahwa penyusunan menu perlu mempertimbangkan keseimbangan efisiensi anggaran agar kebutuhan santri tetap terpenuhi dalam batas dana yang tersedia.

#### **D. Pembahasan**

Saat wawancara dengan tenaga pengolah makanan mengatakan bahwa menu makanan yang disajikan tidak sesuai dengan menu yang telah ditetapkan itu dikarenakan sering terjadi pergantian menu oleh pihak pengurus dapur dan persediaan stock bahan makanan yang ada, sehingga menu yang disajikan terkadang tidak sesuai dengan menu yang ditetapkan sebelumnya. Kemudian mengenai buah dilihat dari siklus menu hanya terdapat 1 kali pemberian buah yaitu pada hari kamis dikarenakan pada hari itu santri berpuasa, pengurus dapur mengatakan bahwa buah yang diberikan 1 kali dalam seminggu, hal ini dikarenakan anggaran yang tidak mencukupi. Pengurus dapur mengatakan bahwa tidak disajikannya buah setiap hari tidak menjadi masalah, karena hampir semua keluarga santri mengantarkan buah kepada santri setiap hari sabtu dan hari minggu, dan buah juga ada tersedia orang jualan buah potong dilingkungan Pondok Pesantren Thawalib Padang.

Menu yang disajikan di Pondok Pesantren Thawalib ini masih kurang bervariasi, dikarenakan tidak disajikan buah dan jarangnya penggunaan lauk nabati dan sayuran yang disajikan sering mengalami pengulangan seperti sayur kangkung dan sayur bayam. Menu yang disajikan juga kurang bervariasi, pengurus dapur mengatakan bahwa menu yang disusun juga tidak sesuai dengan syarat perencanaan menu yang seharusnya. Menu makanan ini disusun sesuai dengan minat yang disukai santri, ketersediaan bahan, dan harga bahan dipasar.

Biaya penyelenggaran makanan adalah pengeluaran yang dibayarkan dalam rangka melaksanakan kegiatan untuk memproduksi makanan. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan pengurus dapur penyelenggaraan di Pondok Pesantren Thawalib Padang, anggaran biaya makanan yang telah ditetapkan adalah sebesar Rp 20.000 untuk tiga kali makan yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam dalam satu hari per orangnya. Biaya yang ditetapkan pengurus penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren Thawalib hanya memperhitungkan untuk biaya bahan makanan saja, tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya overhead.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025, didapatkan rata-rata biaya makanan per orang per harinya sebesar Rp 15.970. Biaya makan pagi selama satu siklus menu berjumlah Rp 29.530, dengan rata-rata harian sebesar Rp 4.218. Biaya makan siang sebesar Rp 34.615, dengan rata-rata per hari sebesar Rp 4.945. Sementara itu, biaya makan malam merupakan biaya yang tertinggi, yaitu sebesar Rp 47.645, dengan rata-rata harian sebesar Rp 6.806. Rata-rata biaya makanan yang dikeluarkan pada makan pagi lebih sedikit dari pada makan siang dan makan malam, hal ini dikarenakan waktu makan pagi lebih singkat untuk melaksanakan proses pembelajaran sehingga menu makan pagi yang direncanakan lebih sederhana.

Biaya makanan per hari dengan kategori biaya tertinggi yaitu pada hari minggu sebesar Rp 18.551 dengan persentase 93%, menu yang ditetapkan pada waktu makan pagi yaitu nasi goreng, pada waktu makan siang yaitu nasi, ikan nila goreng dan bening kol, dan untuk makan malam yaitu nasi dan sop ayam. Menu makan pada hari minggu ini memiliki biaya bahan makanan yang sedikit tinggi, yaitu telur, ikan nila, ayam dan cabe merah, kebutuhan telur yang banyak digunakan pada menu sehingga menghasilkan biaya bahan makanan yang lebih tinggi dengan biaya makanan di hari lain. Rata-rata biaya makanan yang telah ditetapkan dan biaya makanan yang telah di analisis, di dapatkan selisih perbedaan yaitu sebesar Rp 1.449. Variasi menu makan pada hari minggu ini masih terbatas, terutama dalam penyajian sayuran yang tidak

merata pada setiap kali waktu makan. Sementara itu, rendahnya biaya pada hari ke-5 disebabkan oleh penggunaan bahan makanan yang relatif lebih murah, seperti semur tahu, telur goreng, serta kombinasi tempe, tahu, dan teri. Fluktuasi ini menunjukkan bahwa tidak terdapat standar baku dalam pengaturan biaya makan per hari, sehingga pada hari-hari tertentu biaya aktual melebihi anggaran makan yang telah ditetapkan oleh pondok pesantren. Hal ini dapat berdampak pada ketidakefisienan penggunaan dana jika tidak dilakukan perencanaan menu dan pengendalian biaya secara menyeluruh.

Besaran biaya makanan yang ideal bagi santri di lingkungan pondok pesantren berada dalam kisaran Rp 14.000 hingga Rp 15.000 per hari. Rentang biaya tersebut umumnya dialokasikan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi makanan pokok sebanyak tiga kali makan dalam sehari, dengan rata-rata pengeluaran sebesar Rp 4.500 hingga Rp 5.000 untuk setiap kali waktu makan pagi, siang, dan malam. Biaya makan dibawah Rp 12.000 per hari umumnya belum memenuhi kebutuhan gizi dasar santri secara optimal, khususnya dalam pemenuhan energi, protein, serta mikronutrien penting seperti zat besi dan vitamin C. Penyusunan anggaran konsumsi di pesantren, diperlukan biaya yang proporsional dan sesuai kebutuhan gizi untuk menunjang pertumbuhan, perkembangan, serta kesehatan santri secara menyeluruh.<sup>5,21</sup>

Biaya makan per waktu makan yaitu makan pagi dengan rata-rata harian sebesar Rp 4.218, maka selisih biaya sekitar Rp 1.360. Biaya makan siang dengan rata-rata Rp 4.945, selisih biaya sekitar Rp 1.359. Biaya makan malam dengan rata-rata sebesar Rp 6.806, selisih biaya sekitar Rp 64. Dapat dilihat pada menu hari ke-7, terdapat kecenderungan peningkatan penggunaan bahan makanan pada setiap waktu makan. Hal ini dapat dikaitkan dengan penyajian menu yang menggunakan bahan baku dengan harga yang relatif lebih tinggi, penyediaan menu seperti ayam, daging yang memiliki harga yang lebih mahal. Peningkatan biaya ini masih dalam batas anggaran, perlu pengendalian biaya pada siklus berikutnya. Evaluasi terhadap menu, teknik pengolahan, dan penyajian dapat dilakukan untuk menjaga agar pengeluaran

tidak melebihi anggaran yang ditetapkan. Biaya makanan terendah pada menu hari ke-5 sebesar Rp 12.539 per orang per hari atau sekitar 63% dari total anggaran harian yang telah ditetapkan sebesar Rp 20.000, sehingga terdapat selisih Rp 7.461 dibawah batas anggaran yang telah ditetapkan. Biaya makanan yang telah ditetapkan berdasarkan waktu makan yaitu biaya makan pagi Rp 3.408 dengan selisih biaya Rp 810 biaya makan siang Rp 5.379 dengan selisih biaya Rp 434, dan biaya makan malam Rp 3.752 dengan selisih biaya Rp 3.054. Rendahnya biaya makan pada menu hari ke-5 dipengaruhi oleh pemilihan menu bahan makanan yang lebih ekonomis (seperti sayur-sayuran lokal, tahu, tempe, telur), jumlah pemorsi bahan makanan yang lebih sedikit, dan tidak adanya menu tambahan seperti buah atau lauk hewani yang dapat meningkatkan biaya makanan.

Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa waktu makan malam merupakan biaya paling besar dibandingkan dua waktu makan lainnya, yaitu sekitar 42,6% dari total biaya, makan siang 30,9% dan makan pagi 26,4%. Tingginya biaya makan malam ini kemungkinan disebabkan oleh penggunaan bahan makanan dengan harga lebih tinggi seperti daging sapi, ayam, dan ikan laut, serta menu dengan teknik pengolahan yang lebih kompleks dibandingkan waktu makan lainnya. Perbedaan kontribusi biaya antar waktu makan ini menunjukkan bahwa belum terdapat standarisasi pembagian anggaran berdasarkan waktu makan, sehingga pengeluaran cenderung lebih besar pada malam hari tanpa pengendalian yang proporsional.

Berdasarkan hasil analisis data biaya makanan selama satu siklus menu tujuh hari di Pondok Pesantren Thawalib Padang, dapat disimpulkan bahwa total biaya makanan per waktu dan siklus menu makanan menunjukkan variasi yang dipengaruhi oleh jenis bahan makanan yang digunakan, khususnya pada penggunaan sumber protein hewani seperti ayam, ikan, dan daging sapi yang cenderung meningkatkan total pengeluaran. Metode pengolahan bahan makanan juga turut memengaruhi total biaya. Makanan yang digoreng atau dimasak dengan bumbu gulai dan santan biasanya memerlukan lebih banyak bahan penolong seperti minyak goreng,

santan, dan bumbu rempah, yang turut menambah komponen biaya. Sebagai contoh, menu makan malam pada hari ke-6 mencantumkan nasi putih, tempe, tahu, dan ikan laut, namun dengan biaya tinggi, diduga karena metode pengolahan atau jenis ikan yang digunakan memiliki harga lebih mahal.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Sholichah, dkk pada tahun 2020 di Pondok Pesantren Tahfidz yang dapat disimpulkan bahwa rata-rata biaya makanan per orang per hari untuk tiga kali makan yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam sebesar Rp 20.000 dan rata-rata biaya makanan yang ditetapkan adalah sebesar Rp 21.000/orang per harinya, sehingga didapatkan selisih yaitu sebesar Rp 1.000.<sup>7,22</sup>

Siklus menu adalah perputaran hidangan yang akan disajikan kepada konsumen dalam jangka waktu tertentu. Siklus menu yang sering digunakan adalah siklus menu lima hari dan siklus menu tujuh hari. Perencanaan menu selama 7 hari tersebut, disusun oleh pengurus dapur di Pondok Pesantren Thawalib Padang. Pondok Pesantren Thawalib Padang ini menerapkan siklus menu selama 7 hari, sehingga sering terjadi pengulangan menu yang membuat santri tau menu apa yang akan disajikan setiap harinya.<sup>23</sup>

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tentang “Analisis Biaya Makanan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang tahun 2025”, dapat disimpulkan :

1. Biaya makan yang telah ditetapkan oleh pengurus penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Thawalib Padang yaitu sebesar Rp 20.000 per orang per harinya.
2. Rata-rata biaya makanan perhari untuk santri di Pondok Pesantren Thawalib Padang per hari adalah sebesar Rp 15.970, menunjukkan bahwa pengeluaran aktual masih berada di bawah batas anggaran yang ditetapkan sebesar Rp20.000 per hari, yaitu sekitar 79,85%.
3. Biaya makanan per waktu makan di pondok pesantren belum merata dan tidak proporsional. Pengeluaran tertinggi yaitu pada waktu makan malam memiliki rata-rata sebesar Rp6.806 per hari (43% dari total biaya harian), makan siang sebesar Rp4.945 (31%), dan makan pagi sebesar Rp4.218 (26%).
4. Biaya makanan per waktu dan siklus menu berada pada kisaran Rp10.000 hingga Rp15.000, dengan biaya per waktu makan berkisar antara Rp2.600 hingga Rp6.000.

**B. Saran**

1. Disarankan kepada pihak pengurus penyelenggaran makanan Pondok Pesantren Thawalib Padang agar melakukan evaluasi terhadap pembagian alokasi biaya pada masing-masing waktu makan, agar distribusi dana lebih seimbang dan pengelolaan anggaran makanan menjadi lebih optimal.
2. Disarankan kepada pihak penyelenggaraan makanan Pondok Pesantren dapat menyusun standar alokasi biaya per waktu makan sebagai pedoman dalam perencanaan menu dan pengadaan bahan makanan, agar penggunaan anggaran lebih terkontrol, proporsional, dan berkelanjutan.
3. Disarankan penelitian lebih lanjut untuk menghitung nilai gizi berdasarkan siklus menu dan perencanaan biaya yang telah ditetapkan.

## DAFTAR KEPUSTAKAAN

1. Kusumawati,D., Septiani, S., & Purbowati, P. Sistem Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus. *J Medika Indonesia*. 2021; 2(2), 29-36.
2. Aritanong I. Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta; 2012. 78–90.
3. Saraswati, R. S., Inawati, W. A., & Octrina, F. (2024). Pelatihan Pengelolaan Biaya Untuk Menghasilkan Keuntungan Maksimal di Pondok Pesantren Modern Assuruur Kabupaten Bandung. *J Masyarakat Mandiri*, 8(4), 3940-3950.
4. Siahaan M, Akutansi DP, Ekonomi F, Bhayngkara U, Raya J. Penggunaan Biaya Standar sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi. 2016;16:57–81.
5. Sudrajat SA. Analisis Biaya Makan terhadap Ketersediaan Makanan serta Tingkat Kecukupan Gizi Santri di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut. *J Gizi Indonesia*. 2016;39(2):115–24.
6. Damayanti NR, Wahdah N, Author C, Rosa N. Analisis Hubungan Biaya Makanan dengan Kandungan Gizi Menu dan Tingkat Kesukaan Menu SMP IT Madina Samarinda. *J Formosa of Science and Technology*. 2022;1(6):673–82.
7. Sholichah F. Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Tahfidz. *J Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 2020;1(2):90–100.
8. Bakri, B, Intiyani, A, Widartika. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018.
9. Ningtyias, F. W., Prasetyowati, I., Astuti, I. S. W., Muslichah, S., & Haryono, A. Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren, Kabupaten Jember. *J Medical Technology and Public Health*. 2018;2(1), 25-34
10. Rotua, M, Siregar, R. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. 2017.
11. Choiriyah, S., Sholichah, F., & Widiastuti, W. Sistem penyelenggaraan makan pagi dan status gizi santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. *J Penelitian Gizi Dan Makanan*. 2021;44(1), 31-44
12. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Available from: <https://rspmanguharjo.jatimprov.go.id/wpcontent/uploads/2020/09/Pedoman-Pelayanan-Gizi-RS-PGRS-2013.pdf>

13. Humaira, S., Agusanti, S. F., Mulyanita, M., & Dewintha, R. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang. *J Pontianak Nutrition*. 2022;5(2), 229-239.
14. Mastuti, D. N. R., Ristanti, I. K., & Marfuah, D. Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar. 2025, 53-57.
15. Taqhi A. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. 2014;241-7.
16. Ronitawati P, Si M. Modul Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan. 2017;(Gizi 261).
17. Ariyani, F. Manajemen Penyelenggaraan Makanan di Institusi. Jakarta:Kencana.2015:32-36.
18. Rizka D, Hafid F, Lewa AF, Aslinda W. Analisis Biaya Satuan Unit Cost Pada Penyelenggaraan Makanan di SMP/SMA Sukma Bangsa Sigi. 2023;4(Agustus):34–40. Available from: <https://jurnal.poltekkespalu.ac.id/index.php/SHJIG>
19. Syariah JA, Darussalam H, Hafni DA, Yogyakarta UA, Hafni DA. Analisis Biaya Satuan Pendidikan pada Pondok Pesantren Al-Islam Yogyakarta. 2022;5. Available from: doi: 10.21043/aktsar.v5i1.13478.
20. Dita PPE. Analisis Perhitungan Biaya Produksi Pada PT. Assems Indo. 2009;1–18.
21. Rizky DO, Ayu I, Padmiari E, Kes M, Nengah N. Analisis Biaya Makanan dan Biaya Sisa Makanan pada Pasien di Rumah Sakit. 2021;12(1).
22. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta: Direktorat Gizi Masyarakat, Kemenkes RI. 2019.
23. Wani, Y. A. Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal. Malang. 2019;5-16.

# **LAMPIRAN**

## **Lampiran A. Kuesioner Penelitian**

### **ANALISIS BIAYA MAKANAN SELAMA SATU SIKLUS MENU DI PONDOK PESANTREN THAWALIB KOTA PADANG TAHUN 2025**

#### **A. Biaya Makanan**

1. Apakah di dalam biaya makanan telah termasuk biaya tenaga kerja dan biaya tambahan?
2. Siapa yang menetapkan biaya makan per orang per hari tersebut?
3. Dari mana dana untuk biaya makanan Pesantren di dapatkan?
4. Berapa anggaran biaya makan per orang di Pesantren Thawalib?
5. Bagaimana pengelolaan uang jika uang yang sudah dianggarkan kurang atau berlebih pada saat pembelian bahan makanan?

#### **B. Siklus Menu**

1. Siapa yang menyusun atau menentukan siklus menu di Pesantren Thawalib?
2. Siklus menu berapa hari yang diterapkan oleh pihak penyelenggaraan makanan di Pesantren Thawalib?
3. Berapa orang yang menjadi tim pengolah makanan di Pesantren Thawalib?
4. Apakah dari tim pengolahan sudah ada pengalaman sebelumnya?
5. Kapan perencanaan kebutuhan bahan makanan dilakukan?
6. Berapa kali dilakukan proses pengolahan makanan di Pesantren Thawalib?
7. Pada jam berapa saja makanan di distribusikan kepada santri?
8. Mengapa dalam perencanaan siklus menu 7 hari hanya 1 hari terdapat pemberian buah?
9. Mengapa protein nabati (seperti tahu dan tempe) jarang terdapat pada siklus menu 7 hari tersebut?
10. Pada jam berapa proses pengolahan dilakukan?

**Lampiran B. Daftar Menu Pondok Pesantren Thawalib**

**DAFTAR MENU PONDOK  
PESANTREN THAWALIB PADANG  
TAHUN 2025**

<b>No</b>	<b>Hari</b>	<b>Menu Pagi</b>	<b>Menu Siang</b>	<b>Menu Malam</b>
1.	Senin	Nasi putih, tempe, tahu, teri balado, tumis kangkung	Nasi putih, ikan gulai, kacang panjang	Nasi putih, telur dadar, tumis toge
2.	Selasa	Nasi putih, sop sayur wortel dan tahu	Nasi putih, pecel lele dan tumis bayam	Nasi putih dan ayam gulai
3.	Rabu	Nasi putih dan ikan teri balado	Nasi putih, ikan sarai goreng dan tumis kangkung	Nasi putih, ikan nila goreng, lalapan kol
4.	Kamis	Nasi putih, ayam goreng dan tumis bayam	Puasa	Nasi putih, daging gulai dan kentang, semangka
5.	Jumat	Nasi putih dan semur tahu	Nasi putih, teri dan telur goreng	Nasi putih, tahu, tempe dan teri goreng, sayur bening kol dan wortel
6.	Sabtu	Nasi putih dan Mie goreng	Nasi putih, ikan sarai goreng dan tumis bayam	Nasi putih, pecel lele dan tumis bayam
7.	Minggu	Nasi goreng, telur dadar	Nasi putih, ikan nila goreng, bening kol	Nasi putih dan sup (ayam, kentang, wortel)

## **Lampiran C. Formulir Bahan Makanan**

--	--	--	--	--	--	--

**Lampiran D. Surat Izin Penelitian**



## Kementerian Kesehatan

Poltokkes Padang

Jalan Simpang Pondok Kopi, Nenggalo,  
Padang, Sumatera Barat 25146  
(0751) 7058128  
<https://poltekkes-pdg.ac.id>

Nomor : PP.06.02. 2701-1 .2024  
Lampiran : -  
Hal : Izin Penelitian

Yth. Kepala Yayasan Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang  
di-  
Tempat

Sesuai dengan Kurikulum Jurusan Gizi Kementerian Kesehatan Poltekkes Padang, Mahasiswa Tingkat Akhir Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika diwajibkan untuk membuat suatu penelitian berupa Skripsi, dimana lokasi penelitian mahasiswa tersebut adalah institusi yang Bapak/Ibu pimpin.

Sehubungan dengan hal tersebut kami mohon kesedian Bapak/Ibu untuk dapat memberi izin mahasiswa kami untuk melakukan penelitian. Adapun mahasiswa tersebut adalah :

Nama : Anisah Rahmatullah Mukhlis  
NIM : 212210600  
Judul Penelitian : Analisis Biaya Makanan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2025  
Tempat Penelitian : Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang  
Waktu Penelitian : Juli 2024 s/d Agustus 2025

Demikian surat ini kami sampaikan. Atas perhatian dan kerja sama Bapak/Ibu kami ucapkan terima kasih

Padang, 05 Juli 2024  
Direktur Poltekkes Padang  
  
Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp.Jiwa  
NIP. 197205181995032001



Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan lapor melalui HALO KEMENKES1500567 dan <https://halo.kemkes.go.id>. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman <https://halo.kemkes.go.id/verifyPDF>

**Lampiran E. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 1 di Pondok  
Pesantren Thawalib Padang**

SENIN		PAGI			
No	Nama Bahan	Berat	Harga/kg	Jumlah	Rata-Rata
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160,000	
2	Ikan asin suaso	250 gr	Rp 90.000/kg	Rp22,500	
3	Tempe	500 gr	Rp 9.000/bks	Rp4,500	
4	Tahu	30 buah	Rp 2.000/buah	Rp60,000	
5	Kangkung	6 ikat	Rp 5.000/ikat	Rp30,000	
6	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16,500	
7	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10,000	
8	Bawang putih	50 gr	Rp 11.000/kg	Rp5,500	
9	Minyak goreng	500 ml	Rp 22.000/liter	Rp11,000	
10	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3,000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp323,000</b>	<b>Rp3,712</b>

SIANG					
No	Nama Bahan	Berat	Harga/kg	Jumlah	Rata-Rata
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160,000	
2	Ikan sisiak	6 kg	Rp 35.000/kg	Rp210,000	
3	Santan	7 kg	Rp 12.000/kg	Rp84,000	
4	Cabe rawit	150 gr	Rp 42.000/kg	Rp6,300	
5	Laos	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5,500	
6	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10,000	
7	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5,500	
8	Kunyit	500 gr	Rp 20.000/kg	Rp10,000	
9	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1,000	
10	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3,000	
11	Daun langkok	1 ikat	Rp 3.000/ikat	Rp3,000	
12	Lengkuas	500 gr	Rp 30.000/kg	Rp15,000	
13	Minyak goreng	100 gr	Rp22.000/liter	Rp2,200	
14	Kacang panjang	2 kg	Rp 5000/kg	Rp10,000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp525,500</b>	<b>Rp6,040</b>

<b>MALAM</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Telur	4 papan	Rp 55.000/pan	Rp220.000	
3	Bawang merah	50 gr	Rp 40.000/kg	Rp2.000	
4	Bawang putih	50 gr	Rp 11.000/kg	Rp550	
5	Cabe giling	50 gr	Rp 55.000/kg	Rp2.750	
6	Seledri	50 gr	Rp 50.000/kg	Rp2.500	
7	Daun bawang	50 gr	Rp 30.000/kg	Rp1.500	
8	Toge	2 kg	Rp 15.000/kg	Rp30.000	
9	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
10	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
11	Minyak goreng	500 ml	Rp 22.000/liter	Rp11.000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp434.300</b>	<b>Rp4.991</b>

**Lampiran F. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 2 di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>SELASA PAGI</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160,000	
2	Mie jagung	3 bks	Rp 8.000/bks	Rp24,000	
3	Tahu	30 buah	Rp 2.000/buah	Rp60,000	
4	Wortel	500 gr	Rp15.000/kg	Rp7,500	
5	Bawang merah	50 gr	Rp 40.000/kg	Rp2,000	
6	Bawang putih	50 gr	Rp 11.000/kg	Rp550	
7	Daun bawang	500 gr	Rp 20.000/kg	Rp10,000	
8	Bumbu soto	1 bks	Rp10.000/bks	Rp10,000	
9	Minyak goreng	100 gr	Rp22.000/liter	Rp2,200	
10	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3,000	
11	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1,000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp280,250</b>	<b>Rp3,221</b>

<b>SIANG</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160,000	
2	Ikan lele	12 kg	Rp 24.000/kg	Rp288,000	
3	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16,500	
4	Jeruk nipis	250 gr	Rp 15.000/kg	Rp3,750	
5	Bayam	4 ikat	Rp 5.000/ikat	Rp20,000	
6	Minyak goreng	1 liter	Rp 22.000/liter	Rp22,000	
7	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10,000	
8	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5,500	
9	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3,000	
10	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1,000	
11	Tomat merah	1,2 kg	Rp10.000/kg	Rp15,000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp544,750</b>	<b>Rp6,261</b>

<b>MALAM</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Ayam	10 ekor	Rp 48.000/ekor	Rp480.000	
3	Kentang	2 kg	Rp 20.000/kg	Rp40.000	
4	Santan	5 kg	Rp 12.000/kg	Rp60.000	
5	Cabe rawit	150 gr	Rp 42.000/kg	Rp6.300	
6	Minyak goreng	100 gr	Rp22.000/liter	Rp2.200	
7	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
8	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5.500	
10	Bumbu nikma	2 bks	Rp 10.000/bks	Rp10.000	
11	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
12	Daun langkok	1 ikat	Rp 3.000/ikat	Rp3.000	
13	Lengkuas	300 gr	Rp 11.000/kg	Rp3.300	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp780.000</b>	<b>Rp9.003</b>

**Lampiran G. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 3 di Pondok  
Pesantren Thawalib Padang**

<b>RABU</b>		<b>PAGI</b>			
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160,000	
2	Ikan asin suaso	250 gr	Rp 90.000/kg	Rp22,500	
3	Minyak goreng	500 ml	Rp 22.000/liter	Rp11,000	
4	Kentang	2 kg	Rp 20.000/kg	Rp40,000	
5	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3,000	
6	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1,000	
7	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16,500	
8	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10,000	
9	Bawang putih	50 gr	Rp 11.000/kg	Rp550	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp264,550</b>	<b>Rp3,040</b>

<b>SIANG</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160,000	
2	Ikan sarai	6 kg	Rp 25.000/kg	Rp150,000	
3	Kentang	2 kg	Rp 20.000/kg	Rp40,000	
4	Kangkung	4 ikat	Rp 5.000/ikat	Rp20,000	
5	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3,000	
6	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1,000	
7	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16,500	
8	Minyak goreng	1 liter	Rp 22.000/liter	Rp22,000	
9	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10,000	
10	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5,500	
11	Lengkuas	300 gr	Rp 11.000/kg	Rp3,300	
12	Laos	200 gr	Rp 11.000/kg	Rp2,200	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp433,500</b>	<b>Rp4,982</b>

<b>MALAM</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Ikan nila	9 kg	Rp 35.000/kg	Rp315.000	
3	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16.500	
4	Kol	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp10.000	
5	Minyak goreng	500 ml	Rp 22.000/liter	Rp11.000	
6	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
7	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5.500	
8	Lengkuas	300 gr	Rp 11.000/kg	Rp3.300	
9	Laos	200 gr	Rp 11.000/kg	Rp2.200	
10	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
11	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp537.500</b>	<b>Rp6.178</b>

**Lampiran H. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 4 di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>KAMIS</b>			<b>SAHUR (PAGI)</b>		
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160,000	
2	Ayam	8 ekor	Rp 48.000/ekor	Rp384,000	
3	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16,500	
4	Bayam	2 ikat	Rp 5.000/ikat	Rp10,000	
5	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3,000	
6	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1,000	
7	Minyak goreng	500 ml	Rp 22.000/liter	Rp11,000	
8	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10,000	
9	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5,500	
10	Lengkuas	300 gr	Rp 11.000/kg	Rp3,300	
11	Laos	200 gr	Rp 11.000/kg	Rp2,200	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp606,500</b>	<b>Rp6,971</b>

**SIANG (PUASA)**

<b>MALAM (Berbuka)</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Daging	4 kg	Rp 150.000/kg	Rp600.000	
3	Santan	5 kg	Rp 12.000/kg	Rp60.000	
4	Kentang	1 kg	Rp 20.000/kg	Rp20.000	
5	Semangka	2 kg	Rp 25.000/kg	Rp50.000	
6	Bawang merah	500 gr	Rp 40.000/kg	Rp20.000	
7	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5.500	
9	Cabe rawit	150 gr	Rp 42.000/kg	Rp6.300	
10	Minyak goreng	100 gr	Rp22.000/liter	Rp2.200	
11	Lengkuas	100 gr	Rp 11.000/kg	Rp1.100	
12	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
13	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
14	Jahe	250 gr	Rp 13.000/kg	Rp3.250	
<b>TOTAL</b>				<b>Rp932.350</b>	<b>Rp10.716</b>

**Lampiran I. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 5 di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>JUMAT</b>		<b>PAGI</b>			
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Tahu	25 buah	Rp 2.000/buah	Rp50.000	
3	Kecap	1 bks	Rp 25.000/bks	Rp25.000	
4	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
5	Bawang putih	250 gr	Rp 11.000/kg	Rp2.750	
6	Cabe rawit	150 gr	Rp 42.000/kg	Rp6.300	
7	Cabe Merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16.500	
8	Gula merah	500 gr	Rp 22.000/kg	Rp11.000	
9	Minyak goreng	500 ml	Rp 22.000/liter	Rp11.000	
10	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
11	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	

			<b>TOTAL</b>	<b>Rp296.550</b>	<b>Rp3.408</b>
<b>SIANG</b>					
No	Nama Bahan	Berat	Harga/kg	Jumlah	Rata-Rata
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Telur	4 papan	Rp 55.000/pan	Rp220.000	
3	Ikan teri	250 gr	Rp 80.000/kg	Rp20.000	
4	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16.500	
5	Minyak goreng	1 liter	Rp 22.000/liter	Rp22.000	
6	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
7	Bawang putih	50 gr	Rp 11.000/kg	Rp550	
8	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
9	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
10	Tomat merah	1,2 kg	Rp10.000/kg	Rp15.000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp468.050</b>	<b>Rp5.379</b>

<b>MALAM</b>					
No	Nama Bahan	Berat	Harga/kg	Jumlah	Rata-Rata
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Tahu	30 buah	Rp 2.000/buah	Rp60.000	
3	Tempe	500 gr	Rp 9.000/bks	Rp4.500	
4	Ikan asin suasso	250 gr	Rp 90.000/kg	Rp22.500	
5	Kol	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp10.000	
6	Wortel	500 gr	Rp15.000/kg	Rp7.500	
7	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
8	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5.500	
9	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16.500	
10	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
11	Tomat merah	1,2 kg	Rp10.000/kg	Rp15.000	
12	Minyak goreng	500 ml	Rp 22.000/liter	Rp11.000	
13	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp326.500</b>	<b>Rp3.752</b>

**Lampiran J. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 6 di Pondok  
Pesantren Thawalib Padang**

SABTU			PAGI		
No	Nama Bahan	Berat	Harga/kg	Jumlah	Rata-Rata
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Mie telur	1,2 kg	Rp 40.000/kg	Rp60.000	
3	mihun	1 kg	Rp 38.000/kg	Rp38.000	
4	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
5	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5.500	
6	Cabe giling	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16.500	
7	Seledri	200 gr	Rp 10.000/kg	Rp2.000	
8	Daun sup	250 gr	Rp 20.000/kg	Rp5.000	
9	Tomat merah	500 gr	Rp 10.000/kg	Rp5.000	
10	Kecap	500 gr	Rp 45.000/bks	Rp22.500	
11	Minyak goreng	100 gr	Rp22.000/liter	Rp2.200	
12	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
13	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp330.700</b>	<b>Rp3.801</b>

SIANG					
No	Nama Bahan	Berat	Harga/kg	Jumlah	Rata-Rata
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Ikan Sarai	6 kg	Rp 25.000/kg	Rp150.000	
3	Cabe hijau	3 kg	Rp 40.000/kg	Rp120.000	
4	Sayur bayam	4 ikat	Rp 5.000/ikat	Rp20.000	
5	Minyak goreng	1 liter	Rp 22.000/liter	Rp22.000	
6	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
7	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
8	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
9	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5.500	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp491.500</b>	<b>Rp5.649</b>

<b>MALAM</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Ikan lele	12 kg	Rp 24.000/kg	Rp288.000	
3	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16.500	
4	Jeruk nipis	250 gr	Rp 15.000/kg	Rp3.750	
5	Bayam	4 ikat	Rp 5.000/ikat	Rp20.000	
6	Minyak goreng	500 ml	Rp 22.000/liter	Rp11.000	
7	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
8	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5.500	
9	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
10	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
11	Tomat merah	1,2 kg	Rp10.000/kg	Rp15.000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp533.750</b>	<b>Rp6.135</b>

**Lampiran K. Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari ke 7 di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>MINGGU</b>		<b>PAGI</b>			
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Telur	4 papan	Rp 55.000/ppan	Rp220.000	
3	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16.500	
4	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
5	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5.500	
6	Minyak goreng	500 ml	Rp 22.000/liter	Rp11.000	
7	Seledri	200 gr	Rp 10.000/kg	Rp2.000	
8	Daun bawang	500 gr	Rp 10.000/kg	Rp5.000	
9	Tomat merah	500 gr	Rp 10.000/kg	Rp5.000	
10	Kecap	500 gr	Rp 45.000/bks	Rp22.500	
11	Cabe rawit	150 gr	Rp 42.000/kg	Rp6.300	
12	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
13	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp467.800</b>	<b>Rp5.377</b>

<b>SIANG</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160,000	
2	Ikan nila	9 kg	Rp 35.000/kg	Rp315,000	
3	Cabe merah	300 gr	Rp 55.000/kg	Rp16,500	
4	Kol	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp10,000	
5	Minyak goreng	1 liter	Rp 22.000/liter	Rp22,000	
6	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10,000	
7	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5,500	
8	Lengkuas	300 gr	Rp 11.000/kg	Rp3,300	
9	Laos	200 gr	Rp 11.000/kg	Rp2,200	
10	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3,000	
11	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1,000	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp548,500</b>	<b>Rp6,304</b>

<b>MALAM</b>					
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	6,4 kg	Rp 25.000/kg	Rp160.000	
2	Ayam	6 ekor	Rp 48.000/ekor	Rp288.000	
3	Kentang	2 kg	Rp 20.000/kg	Rp40.000	
4	Wortel	500 gr	Rp15.000/kg	Rp7.500	
5	Bumbu sup	2 bks	Rp 10.000/bks	Rp20.000	
6	Lengkuas	300 gr	Rp 11.000/kg	Rp3.300	
7	Laos	200 gr	Rp 11.000/kg	Rp2.200	
8	Garam	1 bks	Rp 3.000/bks	Rp3.000	
9	Royco	2 bks	Rp 500/bks	Rp1.000	
10	Seledri	200 kg	Rp 10.000/kg	Rp2.000	
11	Daun bawang	500 gr	Rp 10.000/kg	Rp5.000	
12	Minyak goreng	100 gr	Rp22.000/liter	Rp2.200	
13	Bawang merah	250 gr	Rp 40.000/kg	Rp10.000	
14	Bawang putih	500 gr	Rp 11.000/kg	Rp5.500	
			<b>TOTAL</b>	<b>Rp549.700</b>	<b>Rp6.870</b>

**Lampiran L. Rata-Rata Biaya Makan per hari di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Hari Ke</b>	<b>Pagi</b> <b>(Rp)</b>	<b>Siang</b> <b>(Rp)</b>	<b>Malam</b> <b>(Rp)</b>	<b>Total</b>	<b>Anggaran</b>	
					<b>yang</b> <b>ditetapkan</b>	<b>%</b>
1	3.712	6.040	4.991	14.743	20000	74%
2	3.221	6.261	9.003	18.485	20000	92%
3	3.040	4.982	6.178	14.200	20000	71%
4	6.971	PUASA	10.716	17.687	20000	88%
5	3.408	5.379	3.752	12.539	20000	63%
6	3.801	5.649	6.135	15.585	20000	78%
7	5.377	6.304	6.870	18.551	20000	93%
<b>Jumlah</b>	<b>29.530</b>	<b>34.615</b>	<b>47.645</b>	<b>111.790</b>		
<b>Rata- Rata</b>	<b>4.218</b>	<b>4.945</b>	<b>6.806</b>	<b>15.970</b>		

**Lampiran M. Biaya Makan Selama 7 Hari Siklus Menu di Pondok Pesantren Thawalib Padang**

<b>Siklus Menu Hari ke</b>	<b>Pagi (Rp)</b>	<b>Siang (Rp)</b>	<b>Malam (Rp)</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	25.984	42.280	34.937	103.210	34.400
2	22.547	43.827	63.021	129.395	43.131
3	21.280	34.874	43.246	99.400	33.133
4	48.797	Puasa	75.012	123.809	41.269
5	23.856	37.653	26.264	87.773	29.257
6	26.607	39.543	42.945	109.095	36.365
7	37.639	44.128	48.090	129.857	43.285
<b>Jumlah</b>	<b>206.710</b>	<b>242.305</b>	<b>333.515</b>	<b>782.539</b>	<b>260.843</b>
<b>Rata-Rata</b>	<b>29.530</b>	<b>34.615</b>	<b>47.645</b>	<b>111.791</b>	-

## Lampiran N. Daftar Bahan Belanja Dapur

### Daftar Bahan Belanja Pondok Pesantren Thawalib Padang

BELANJA DAPUR 13/12 - 19/12 2024

NO	URAIAN	JUMLAH	HARGA	JUMLAH
1	Cabe merah goreng	17	Rp 55,000	Rp 935,000
2	Cabe hijau	3 kg	Rp 40,000	Rp 120,000
3	Cabe gulai	4 kg	Rp 50,000	Rp 200,000
4	Cabe Merah Bulat	4 kg	Rp 50,000	Rp 200,000
5	Bawang merah	11 kg	Rp 40,000	Rp 440,000
6	Lengkuas	4 kg	Rp 11,000	Rp 44,000
7	Bawang putih	4 kg	Rp 11,000	Rp 44,000
8	Jahe	2 kg	Rp 13,000	Rp 26,000
9	Daun sup	2 kg	Rp 20,000	Rp 40,000
10	Seledri			Rp 10,000
11	Bumbu nikma			Rp 30,000
12	Palai			Rp 15,000
13	Daun Langkok			Rp 10,000
14	cuka			Rp 12,000
15	asam kandis			Rp 6,000
16	Garam	1 pak	Rp 30,000	Rp 30,000
17	sisiak	10	Rp 65,000	Rp 650,000
18	Daging	5 1/2	Rp 150,000	Rp 825,000
19	ikan sarai			Rp 300,000
20	ikan trl	2 kg	Rp 80,000	Rp 160,000
21	ikan asli suaso	1 kg	Rp 90,000	Rp 90,000
22	Ayam	30 ekor	Rp 48,000	Rp 1,440,000
23	Lele	24 kg	Rp 24,000	Rp 576,000
24	Nila	22 kg	Rp 35,000	Rp 770,000
25	Telur	14 lpt	Rp 55,000	Rp 770,000
26	tahu			Rp 250,000
27	tempe	8	Rp 9,000	Rp 72,000
28	kentang	25 kg	Rp 20,000	Rp 500,000
29	ml telor	3 kg		Rp 80,000
30	Tomat merah	7 kg	Rp 10,000	Rp 70,000
31	kecap	2		Rp 90,000
32	royco	6	Rp 5,000	Rp 30,000
33	sabun	6	Rp 2,500	Rp 15,000
34	bumbu soto	3	Rp 10,000	Rp 40,000
35	Santan	20 kg	Rp 12,000	Rp 240,000
36	Mihun	2 kg		Rp 75,000
37	Sasa	1 kg		Rp 52,000
38	Rawit	1 kg		Rp 42,000
39	jengkol			Rp 40,000
40	semangka	5-Feb	Rp 10,000	Rp 180,000
41	Wortel	5 kg	Rp 15,000	Rp 90,000
42	Gula			Rp 90,000
43	The			Rp 15,000
44	Sayur			Rp 372,000
45	tepung rose bran			Rp 15,000
		JUMLAH		Rp 10,101,000

Padang, 31 Desember 2024

- Pengurus Dapur

mengetahui  
Ketua yayasan

Drs. Azwir Ma'ruf, MA

Lidia Suzianti

## Lampiran O. Dokumentasi Penelitian

Gambaran Pondok Pesantren Thawalib Padang	
Ruang kelas dan lapangan di Pondok Pesantren Thawalib Padang	
Aula dan tempat berkumpul santri	
Penyimpanan bahan pangan sebelum diolah	

	
Dapur Cuci dan Persiapan bahan sebelum diolah	
Proses berat bahan mentah bersih	
Tempat penyimpanan bahan makanan basah	

	
Tempat penyimpanan bahan makanan kering	
Proses pengolahan bahan makanan	
Wawancara dengan pengurus dapur Pondok Pesantren Thawalib Padang	

## Lampiran P. Lembar Bimbingan Skripsi



Kementerian Kesehatan  
Direktorat Jenderal  
Sumber Daya Manusia Kesehatan  
Politeknik Kesehatan Padang  
Jalan Simpang Persekutuan  
Padang, Sumatra Barat 25146  
+62 711 898128  
<http://www.poltekkes-pdp.ac.id>

### KARTU KONSULTASI PENYUSUNAN SKRIPSI PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA POLTEKKES KEMENKES PADANG

NAMA	: Anisah Rahmatullah Mukhlis
NIM	: 212210600
PEMBIMBING UTAMA	: Defriani Dwiyanti, S.SIT, M.Kes
JUDUL	: Analisis Biaya Makanan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2025

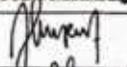
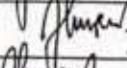
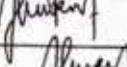
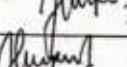
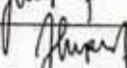
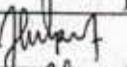
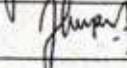
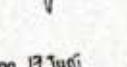
No	Hari/Tanggal	Kegiatan atau Saran Pembimbing	TTD Pembimbing
1	selasa 14 Januari 2025	1211A Penelitian	
2	Kamis 15 Mei 2025	DISKUSI Hasil Analisis Biaya	
3	selasa 20 Mei 2025	Perbaikan Data Penelitian	
4	Rabu 28 Mei 2025	Perbaikan Bab I - Bab IV	
5	Senin 2 Juni 2025	DISKUSI Bab V (Hasil + Perbaikan)	
6	Kamis 5 Juni 2025	Perbaikan Bab V - Bab VI	
7	selasa 10 Juni 2025	Perbaikan Bab VI dan Abstrak	
8	Kamis 12 Juni 2025	ACC	

Koord MK,  
  
Dr. Hermita Budi Umar, SKM, MMK  
NIP. 19890529 199203 2 002

Padang, 12 JUNI 2025  
Ka. Prodi STr Gizi dan Dietetika  
  
Mami Handayani, S.SIT, M.Kes  
NIP. 19750309 199803 2 001

**KARTU KONSULTASI**  
**PENYUSUNAN SKRIPSI**  
**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA**  
**POLTEKKES KEMENKES PADANG**

<b>NAMA</b>	: Anisah Rahmatullah Mukhlis
<b>NIM</b>	: 212210600
<b>PEMBIMBING PENDAMPING</b>	: Zurni Norman, S.ST, M.Biomed
<b>JUDUL</b>	: Analisis Biaya Makanan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Thawalib Kota Padang Tahun 2025

No	Hari/Tanggal	Kegiatan atau Saran Pembimbing	TTD Pembimbing
1	Kamis 22 Mei 2025	Diskusi hasil literatur	
2	Rabu 28 Mei 2025	Perbaikan Penulisan Bab 1-IV	
3	Kamis 5 Juni 2025	Perbaikan Bab V	
4	Selasa 10 Juni 2025	Perbaikan penulisan Bab I-V	
5	Rabu 11 Juni 2025	Diskusi Penulisan Abstrak	
6	Jumat 13 Juni 2025	Perbaikan Kata Pengantar	
7	Senin 16 Juni 2025	Perbaikan Penulisan Daftar Pustaka dan Abstrak	
8	Selasa 19 Juni 2025	Acc Ujian	

Padang, 13 Juni 2025  
Ka. Prodi STr Gizi dan Dietetika

Koord MK.  
  
Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MM  
NIP. 19690529 199203 2 002

  
Mami Handayani, S.ST, M.Kes  
NIP. 19750309 199803 2 001

**Lampiran Q. Gantt Chart**

**JADWAL KEGIATAN PENELITIAN**

No	Kegiatan	BULAN												
		2024						2025						
		Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Des	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul
1	Penentuan Topik													
2	Penulisan Proposal													
3	Seminar Proposal													
4	Revisi Proposal													
5	Penelitian													
6	Pengolahan Data													
7	Penulisan Laporan Penelitian													
8	Seminar Skripsi													
9	Perbaikan Skripsi													
10	Penyerahan Skripsi													

Padang, 30 Juni 2025

**Mahasiswa**

**Pembimbing Utama**

**Pembimbing Pendamping**

Anisah Rahmatullah M  
NIM. 212210600

(Defriani Dwivanti, S.SiT, M.Kes)  
NIP. 19731220 199803 2 001

(Zurni Nurman, S.ST, M.Biomed)  
NIP.19760716 2000604 2036

# Anisah Rahmatullah Mukhlis

## Skripsi Anisah Rahmatullah.docx

- [Nutrition](#)
- [Politics](#)
- [Politik: Kehutanan Komunitas Padang](#)

### Document Details

Submitted on 10

2020-06-17 11:45:49

19 Pages

Submitted Date

Jun 16, 2020, 12:11 PM (EST)

4,548 Words

Download Date

Jun 16, 2020, 12:12 PM (EST)

27,718 Characters

File Name

Skripsi\_Anisah\_Rahmatullah.docx

File Size

30.0 KB

# Anisah Rahmatullah Mukhlis

## Skripsi Anisah Rahmatullah.docx

- Nutrition
- Politeknik
- Politeknik Bisnis dan Kewirausahaan Padang

### Document Details

Submitted By:

anisahrahmatullah

19 Pages

Submitted Date:

Jun 16, 2016, 02:11 PM (IST)

4680 Words

Download Date:

Jun 16, 2016, 02:11 PM (IST)

27,718 Characters

File Name:

Skripsi\_Anisah\_Rahmatullah.docx

File Size:

30.5 KB