

SKRIPSI

**ANALISIS SISTEM DISTRIBUSI MAKANAN DAN TINGKAT
KEPUASAN SANTRI TERHADAP MAKANAN YANG
DISAJIKAN DI PONDOK PESANTREN KANZUL
ULUM PADANG TAHUN 2025**



OLEH :

SYIFA RAUDHATUL RAISA
212210660

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
TAHUN 2025**

SKRIPSI

ANALISIS SISTEM DISTRIBUSI MAKANAN DAN TINGKAT KEPUASAN SANTRI TERHADAP MAKANAN YANG DISAJIKAN DI PONDOK PESANTREN KANZUL ULUM 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**



OLEH :

**SYIFA RAUDHATUL RAISA
212210660**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG
TAHUN 2025**

Persetujuan Pembimbing

Skripsi: Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Tingkat Kepuasan Santri Terhadap Makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kasnul Uluu Padang Tahun 2025

Dibuat oleh

NAMA : Syifa Handhatal Ilham

NIM : 212210060

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

Padang, 18 Juni 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

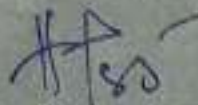


Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes
NIP.19731220 1998032001



Safyanti, SKM, M.Kes
NIP.196306091988032001

Ketua Program Studi
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



Marni Handayani, S.SiT, M.Kes
NIP.197503091998032001

HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI
SKRIPSI

"Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Tingkat Kepuasan Santri Terhadap Makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum"
Padang Tahun 2025"

Disusun Oleh
Syifa Raudhatul Ra'isi
NIM 212210660

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
Pada tanggal 18 Juni 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua Dewan Penguji,

Sri Darningsih, S.Pd, M.Si
NIP. 196302181986032001

Anggota Dewan Penguji,

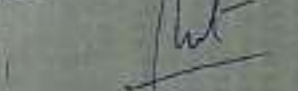
Rina Harnivati, SKM, M.Kes
NIP. 197612112005012001

Pembimbing Utama,

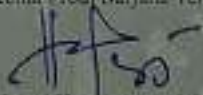
Defriani Dwiyanti, S.St, M.Kes
NIP.19731226 1998032001

Pembimbing Pendamping,

Salvanti, SKM, M.Kes
NIP.196306091988032001

()
()
()
()

Padang, 18 Juni 2025
Ketua Prodi Sarjana Terapan

()
Marni Hardayani, S.St, M.Kes
NIP. 19750309 199803 2 001

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Lengkap Syifa Raudhatul Raisa

NIM 212210660

Tempat/Tanggal Lahir Pariaman/30 Juni 2003

Tahun Masuk 2023

Nama PA Hasneli, DKN, M.Biomed

Nama Pembimbing Defriani Dwiyanti, S.SiT, M.Kes

Nama Pembimbing Pendamping Salyuni, SKM, M.Kes

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan hasil Karya Ilmiah yang berjudul:

"Analisa Sistem Distribusi Makanan dan Tingkat Kepuasan Sauri Terhadap Makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang Tahun 2025"

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 18 Juni 2025



(Syifa Raudhatul Raisa)
NIM. 212210660

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Syifa Randhatul Raika

NIM : 212210660

Tanda Tangan :

A blue ink signature is written over a pink rectangular stamp. The stamp contains the text 'METERAI TEMPAK' and 'KEMENTERIAN KEMAHKAMATAN RI'.

Tanggal : 18 Juni 2025

**HALAMAN PENYERAHAN SKRIPSI
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Selaku syaris akademik Kemarikes Politeknies Padang, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Syifa Raudhatul Raisa
NIM : 212210660
Program Studi : Sarjana Tempas Gizi dan Dietetika
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyesuaikan untuk memberikan kepada Kemarikes Politeknies Padang **Hak Bebas Royalti Nonekklusif (Non-exclusive Royalty-Free Right)** atas Skripsi saya yang berjudul **Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Tingkat Kepuasa Santri Terhadap Makanan Yang Disajikan Di Pesodok Pesantren Kinsol Uluu Padang Tahun 2025** Beserta perungkat yang ada (jika diperlukan) Dengan Hak Bebas Royalti Nonekklusif ini Kemarikes Politeknies Padang berhak menyimpan, mengahilunediinformatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan menpublikasikan Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.
Demikian pernyataan ini saya buat dengan achenunya.

Dibuat di : Padang
Pada Tanggal : 18 Juni 2025

Yang menyatakan,



(Syifa Raudhatul Raisa)

DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS



A. Identitas Diri

Nama : Syifa Raudhatul Raisa
NIM : 212210660
Tempat Tanggal Lahir : Pariaman, 30 Juni 2003
Jenis Kelamin : Perempuan
Jumlah Bersaudara : 3 Bersaudara
Agama : Islam
Status Perkawinan : Belum Kawin
Alamat : Perum. Taman Sakinah Blok F/8, Lubuk Buaya
Kota Padang
Nama Orang Tua :
a. Ayah : Rayesman
b. Ibu : Wiwit Verdila

B. Riwayat Pendidikan

1. TKIT Adzkia (Tahun 2008-2009)
2. SDIT Nurul Ikhlas (Tahun 2009-2015)
3. MTsN 1 Kota Padang (Tahun 2015-2018)
4. SMAS Excellent Nurul Ikhlas (Tahun 2018-2021)
5. Kemenkes Poltekkes Padang (Tahun 2021-2025)

SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA JURUSAN GIZI

Skripsi Juni 2025

Syifa Raudhatul Raisa

Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Tingkat Kepuasan Santri Terhadap Makanan yang Disajikan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang Tahun 2025

v, 49 halaman, 10 tabel, 12 lampiran

ABSTRAK

Pemenuhan kebutuhan gizi santri secara optimal sangat bergantung pada sistem distribusi makanan yang efektif, terutama di lingkungan pondok pesantren yang memiliki aktivitas padat baik secara akademik maupun keagamaan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sistem distribusi makanan dan tingkat kepuasan santri terhadap makanan yang disajikan, mencakup input, proses, output, dan outcome dari sistem distribusi tersebut.

Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif dengan desain *cross-sectional*. Subjek penelitian adalah 25 orang santri untuk pengukuran porsi makanan dan seluruh 216 santri sebagai responden untuk penilaian kepuasan. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, penimbangan makanan, dan penyebaran kuesioner. Data dianalisis secara manual dan menggunakan bantuan aplikasi komputer.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sistem distribusi makanan belum sepenuhnya sesuai standar. Proses pemorsian dilakukan tanpa alat ukur terstandar, dan penyaluran dilakukan secara sentralisasi dan desentralisasi tergantung kelompok santri. Ketepatan waktu distribusi umumnya baik, namun pemorsian tidak selalu tepat waktu. Porsi makanan yang disajikan sebagian besar tidak sesuai dengan standar gizi, terutama pada lauk hewani, nabati, dan sayur. Hanya 32% santri mendapatkan porsi makanan pokok yang sesuai. Tingkat kepuasan menunjukkan bahwa 100% santri puas terhadap ketepatan waktu distribusi, namun hanya 53,70% puas terhadap porsi makanan.

Kesimpulannya, sistem distribusi makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang masih perlu diperbaiki, terutama dalam hal pemorsian yang akurat dan sesuai standar gizi. Disarankan agar pesantren menambah tenaga ahli gizi, menggunakan alat pemorsian standar, serta menyempurnakan siklus menu dengan variasi lebih seimbang termasuk penyediaan buah.

Daftar Bacaan : 37 (2002-2022)

Kata kunci : Distribusi Makanan, Porsi Makanan, Pondok Pesantren

**BACHELOR OF NUTRITION AND DIETETICS
DEPARTMENT OF NUTRITION**

Thesis, June 2025

Syifa Raudhatul Raisa

**Analysis of the Food Distribution System and Santri Satisfaction Level
Towards the Food at Kanzul Ulum Islamic Boarding School Padang in 2025**

v, 49 pages, 10 tables, 12 attachments

ABSTRACT

The optimal fulfillment of students' nutritional needs greatly depends on an effective food distribution system, particularly in Islamic boarding school environments such as Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang, where students are engaged in intensive academic and religious activities. This study aims to analyze the food distribution system and the level of student satisfaction with the meals served, covering the input, process, output, and outcome components of the distribution system.

The research employed a descriptive quantitative method with a cross-sectional design. The subjects consisted of 25 students for food portion measurements and all 216 students as respondents for satisfaction evaluation. Data collection was conducted through observation, interviews, food weighing, and questionnaire distribution. The data were analyzed manually and with the assistance of computer applications.

The results showed that the food distribution system did not fully meet the established standards. The portioning process was carried out without standardized measuring tools, and distribution was conducted using both centralized and decentralized systems depending on the student group. The timeliness of distribution was generally good, but portioning was not always punctual. The food portions served largely did not meet nutritional standards, particularly for animal protein, plant-based protein, and vegetables. Only 32% of students received appropriate staple food portions. Satisfaction levels showed that 100% of students were satisfied with the distribution timing, but only 53.70% were satisfied with the portion sizes.

In conclusion, the food distribution system at Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang still requires improvements, especially in ensuring accurate portioning in accordance with nutritional standards. It is recommended that the school employ qualified nutrition professionals, use standardized portioning tools, and improve the meal cycle with a more balanced variety, including the provision of fruits.

References: 37 (2002-2022)

Keywords: Food Distribution, Food Portion, Islamic Boarding School

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 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 Safyanti, SKM, M.Kes 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 Politeknik Kesehatan Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang.
3. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M.Kes selaku Ketua.Prodi Sarjana Terapan Gizi Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang.
4. Ibu Hasneli, DCN, M.Biomed selaku Pembimbing Akademik.
5. Ibu Sri Darningsih, S.Pd, M.Si selaku Ketua Dewan Penguji dan Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Anggota Dewan Penguji.
6. Bapak/ibu Dosen Jurusan Gizi Kemenkes Politeknik Kesehatan Padang.
7. Keluarga yang telah memberikan dukungan, masukan dan semangat dalam Pembuatan skripsi ini.
8. Teman-teman seperjuangan telah memberikan motivasi dalam pembuatan skripsi ini.
9. Serta semua pihak yang sudah membantu penulis dalam menyusun skripsi.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Padang, Juni 2025

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR BAGAN	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat Penelitian	4
E. Ruang Lingkup	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
A. Penyelenggaraan Makanan Institusi	6
B. Distribusi Makanan	10
C. Kerangka Teori	17
D. Kerangka Konsep	18
E. Definisi Operasional	19
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Desain Penelitian	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Subjek Penelitian	23
D. Teknik Pengumpulan Data	25
E. Teknik Pengolahan Data	27
F. Teknik Analisis Data	28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
A. Gambaran Umum Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang	29
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan	29
C. Proses Distribusi Makanan	34
D. Output Distribusi Makanan	35
E. Outcome Sistem Distribusi Makanan	38
F. Pembahasan	38
BAB V PENUTUP	49
A. Kesimpulan	49
B. Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Anjuran Jumlah Porsi Menurut Kecukupan Energi Sesuai Kelompok Umur.....	13
Tabel 2.2. Definisi Operasional.....	19
Tabel 4.1 Distribusi tenaga pendistribusian makanan berdasarkan lama Bekerja, Pendidikan Terakhir, dan Pembagian Tugas.....	29
Tabel 4.2. Uraian Alat Distribusi Makanan.....	31
Tabel 4.3 Siklus Menu 7 Hari Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang.....	32
Tabel 4.4 Standar Pemorsian Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang.....	33
Tabel 4.5 Ketepatan waktu penyaluran makanan ke dapur santri putri.....	34
Tabel 4.6 Ketepatan waktu pemorsian makanan ke alat makan pada santri putra.....	34
Tabel 4.7 Ketepatan waktu pemorsian makanan ke alat makan pada santri putri.....	35
Tabel 4.8 Ketepatan besar porsi yang disajikan menurut jenis bahan makanan....	36
Tabel 4.9 Tingkat kepuasan santri.....	37

DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Kerangka Teori.....	17
Bagan 2. Kerangka Konsep.....	18

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran A** : Kuisisioner Tenaga Penyelenggaraan Makanan
- Lampiran B** : Daftar Keadaan Alat
- Lampiran C** : Kuisisioner Ketepatan Waktu Distribusi
- Lampiran D** : Kuisisioner Ketepatan Besar Porsi
- Lampiran E** : Kuisisioner Kepuasan
- Lampiran F** : Master Tabel Waktu Distribusi Makanan Ke Santri
- Lampiran G** : Master Tabel Porsi Makanan Per Talam
- Lampiran H** : Master Tabel Besar Porsi Makanan Per Pribadi Santri
- Lampiran I** : Master Tabel Rata-Rata Porsi Santri
- Lampiran J** : Master Tabel Kepuasan Distribusi Makanan
- Lampiran K** : Surat Izin Penelitian
- Lampiran L** : Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sistem penyelenggaraan makanan institusi merupakan suatu program yang memiliki rangkaian kerja terintegrasi, yang mencakup berbagai tahapan mulai dari perencanaan menu, pengadaan dan penyimpanan bahan makanan, hingga pengolahan dan penyajian makanan¹. Manajemen sistem ini bertugas mengatur proses agar input yang tersedia dapat diproses menjadi output sesuai tujuan penyelenggara¹. Proses ini melibatkan tenaga manusia, peralatan, material, dana, dan berbagai sumber daya lainnya untuk mencapai kepuasan konsumen melalui penyajian makanan yang memenuhi ekspektasi pelanggan².

Dalam penyelenggaraan makanan selain makanan sebagai produk dari kegiatan, pelayanan dalam penyelenggaraan makanan juga menjadi salah satu tolak ukur dari kepuasan konsumen, terutama pada distribusi makanan¹.

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani. Hal ini bertujuan agar konsumen mendapatkan makanan sesuai kebutuhan dan ketentuan yang berlaku³.

Pondok pesantren adalah institusi yang menyelenggarakan makanan untuk mencapai status kesehatan optimal bagi santri melalui penyediaan makan pagi, siang, dan malam. Sistem penyelenggaraan makanan yang baik di pondok pesantren bertujuan menyediakan makanan yang bervariasi, aman, memenuhi kebutuhan gizi, disajikan menarik, dengan layanan tepat waktu dan ramah, serta fasilitas yang memadai dan nyaman⁴.

Distribusi makanan merupakan tahap terakhir dari penyelenggaraan makanan yang mana berhubungan langsung dengan konsumen, sehingga sering kali terjadi permasalahan yang mengurangi kepuasan konsumen. Masalah yang sering terjadi yaitu ketidaktepatan besar porsi makanan dan ketidaktepatan waktu pendistribusian makanan³.

Ketidaktepatan pemorsian menyebabkan masalah gizi pada remaja, yang akan mengganggu pertumbuhan fisik, perkembangan otak, kemampuan kerja

dan kesehatan umum para santri⁵. Ketidaktepatan waktu distribusi dapat mempengaruhi daya terima makanan⁶. Makanan dengan waktu tunggu yang lama mengalami perubahan suhu pada saat disajikan, sehingga makanan menjadi tidak menarik dan menyebabkan penurunan nafsu makan dan meningkatnya sisa makanan.

Kepuasan konsumen adalah tingkat perasaan yang muncul akibat pelayanan yang diterima setelah membandingkan harapan dengan layanan tersebut⁴. Tingkat kepuasan adalah tujuan akhir yang ingin dicapai dalam setiap penyelenggaraan makanan, dengan pelayanan yang diberikan sebagai faktor penentu keberhasilan dalam mencapai kepuasan konsumen². Kepuasan santri terhadap layanan makanan merupakan indikator penting yang mencerminkan kualitas penyelenggaraan makanan di pesantren⁹. Tingkat kepuasan ini dapat diukur melalui daya terima konsumen terhadap makanan yang disajikan. Daya terima makanan dilihat oleh meliputi cita rasa makanan, variasi menu, cara penyajian, ketepatan waktu pemberian makan, keadaan peralatan makan, dan sikap petugas⁴.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan di instalasi gizi BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar, tugas hanya melakukan pendistribusian makanan saja tidak dengan pemorsian makanan pasien berdasarkan jenis dan jumlah porsinya. Hal ini merupakan ketidaksesuaian pada tugas pokok pramusaji yang diterapkan di Instalasi Gizi BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar yang seharusnya tugas pramusaji yaitu pada proses pemorsian dan penyampaian makanan⁷.

Penelitian yang dilakukan oleh di Pondok Pesantren Kabupaten Jember menunjukkan bahwa tidak ada ukuran atau standar porsi serta standar bumbu yang ditetapkan. Ukuran porsi dan bumbu hanya didasarkan pada perkiraan. Tidak ada petugas khusus yang bertanggung jawab untuk penyajian makanan, sehingga para santri bebas mengambil makanan sendiri. Namun, untuk lauk hewani dan nabati, setiap santri hanya diperbolehkan mengambil satu potong⁶.

Berdasarkan penelitian di asrama putri Madrasah Tarbiyah Islamiyah Canduang Kabupaten Agam menunjukkan ukuran porsi makanan belum sesuai

dengan standar porsi yang dianjurkan. Porsi makanan pokok melebihi yang dianjurkan, sementara porsi lauk nabati, sayur, dan buah kurang dari yang standar yang dianjurkan. Pengolah makanan menetapkan porsi makanan pokok sebanyak $2\frac{1}{2}$ porsi per orang per waktu makan (setara dengan 250 gram nasi putih), sedangkan porsi sayur ditetapkan sebesar $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ porsi per orang per waktu makan (setara dengan 25-50 gram)⁷.

Penelitian di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang menunjukkan bahwa distribusi makanan dilakukan kurang lebih 30 menit sebelum waktu makan. Distribusi dengan waktu yang selama itu tidak dilengkapi dengan alat pemanas agar makanan yang disajikan tetap hangat saat dibagikan ke santri dan karyawan. Akibatnya suhu makanan ketika dibagikan sudah dalam kondisi tidak hangat lagi, hal ini memungkinkan terjadinya penurunan nafsu makan⁸.

Pondok Pesantren Kanzul Ulum merupakan salah satu pondok pesantren yang berada di Kota Padang. Pondok pesantren ini menyelenggarakan makanan untuk memenuhi kebutuhan gizi para santri/santriwati setiap hari. Jumlah konsumen yang sebanyak 276 orang yang terdiri dari 216 orang santri, dan 60 orang karyawan. Setiap hari dapur menyediakan makan untuk 3 kali sehari.

Penelitian pendahuluan yang telah dilakukan peneliti di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang menunjukkan santri melakukan makan “bajamba” dimana satu piring besar untuk 4 orang santri. Tidak ada penggunaan alat pemorsian yang standar. Porsi makanan ditentukan oleh tenaga pengolah makanan tanpa menghitung jumlah porsi yang dianjurkan untuk setiap santri. Berdasarkan pengamatan, banyak nasi, potongan lauk hewani, nabati, dan sayur sering kali tidak seragam untuk setiap talam/nampan. Pemorsian makanan untuk santri tidak didasarkan pada kecukupan zat gizi dan standar porsi yang dianjurkan. Kecukupan gizi santri sangat penting diperhatikan mengingat kegiatan di pesantren yang cukup padat seperti tadarus, hafalan Al-Quran, kegiatan belajar, dan kegiatan ekstrakurikuler yang memerlukan asupan gizi yang cukup agar semua aktivitas santriwati dapat berjalan dengan optimal.

Berdasarkan uraian latar belakang, penulis melakukan penelitian tentang “Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Tingkat Kepuasan Santri terhadap

Makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang Tahun 2025”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana sistem distribusi makanan dan tingkat kepuasan santri terhadap makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang tahun 2025?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui sistem distribusi makanan dan tingkat kepuasan santri terhadap makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui kegiatan pemorsian makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang.
- b. Diketahui kegiatan penyaluran makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang.
- c. Diketahui ketepatan waktu penyajian makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang.
- d. Diketahui ketepatan besar porsi makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang.
- e. Diketahui tingkat kepuasan santri Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang terhadap distribusi makanan yang disajikan.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan tentang distribusi makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Kota Padang.

2. Bagi Pesantren

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan evaluasi bagi Pondok Pesantren Kunzul Ulum Padang.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Sebagai referensi dan memberikan gambaran dalam melakukan penelitian lanjutan.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui sistem distribusi makanan dan tingkat kepuasan santri terhadap distribusi makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang tahun 2025. Penelitian ini akan membahas sistem distribusi makanan, yang meliputi tahapan *input*, *proses*, *output*, dan *outcome*.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan adalah serangkaian proses yang melibatkan tenaga manusia, peralatan, bahan, dana, dan berbagai sumber daya lainnya dengan tujuan untuk menghasilkan makanan berkualitas dan enak yang dapat memuaskan konsumen. Sistem penyelenggaraan makanan di institusi adalah program terpadu yang mencakup perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan, pengolahan, penyajian, serta penggunaan sarana dan metode yang diperlukan untuk mencapai tujuan tersebut. Semua ini dikoordinasikan dengan seksama dengan memperhatikan kepuasan konsumen dan pengawasan kualitas secara optimal¹.

Penyelenggaraan Makanan Institusi/massal (SPMI/M) adalah proses penyediaan makanan dalam jumlah besar atau massal. Jumlah makanan yang dianggap massal bervariasi di setiap negara, tergantung pada kesepakatan masing-masing. Misalnya, di Inggris, penyelenggaraan makanan massal adalah ketika memproduksi 1000 porsi per hari, sedangkan di Jepang antara 3000-5000 porsi per hari. Di Indonesia, penyelenggaraan makanan massal diartikan sebagai penyediaan lebih dari 50 porsi dalam sekali pengolahan. Oleh karena itu, jika dilakukan tiga kali makan dalam sehari, jumlah porsi yang disediakan adalah 150 porsi sehari⁹.

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat¹⁰. Penyelenggaraan makanan di institusi sangat penting untuk menyediakan makanan berkualitas baik, memenuhi kecukupan gizi, bervariasi, serta dapat diterima dan menyenangkan konsumen, dengan memperhatikan standar sanitasi dan kebersihan yang tinggi, termasuk jenis peralatan dan sarana yang digunakan¹¹.

Tujuan dari penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima, dan menyenangkan konsumen, dengan memperhatikan standar higiene dan sanitasi yang tinggi serta jenis peralatan dan sarana yang digunakan¹.

3. Kegiatan Penyelenggaraan Makanan Institusi

a. Perencanaan menu

Perencanaan menu merupakan proses yang melibatkan serangkaian langkah untuk menyusun dan mengintegrasikan hidangan dengan keselarasan dan variasi yang sesuai. Proses ini menitikberatkan pada pemenuhan kebutuhan gizi, kecocokan dengan preferensi rasa konsumen/pasien, dan konsistensi dengan kebijakan yang berlaku di institusi terkait¹¹.

Perencanaan menu yang optimal dicapai melalui kolaborasi tim yang terdiri dari individu yang memiliki pengalaman luas dalam penyelenggaraan makanan. Proses perencanaannya harus dilakukan dengan teliti dan matang².

Perencanaan menu bertujuan sebagai panduan dalam proses pengolahan makanan, untuk mengelola variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan anggaran yang tersedia, mengurangi pemborosan waktu dan tenaga, serta merancang menu dengan efisien².

b. Perencanaan bahan makanan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan melibatkan proses perhitungan jumlah bahan makanan yang diperlukan untuk menyediakan makanan di sebuah institusi, dengan mempertimbangkan kebijakan pemberian makanan yang berlaku di institusi tersebut. Tujuannya adalah untuk menyusun rencana pengadaan bahan makanan yang memadai untuk memenuhi kebutuhan konsumen².

c. Pembelian bahan makanan

Pembelian bahan makanan adalah proses pemerolehan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk penyelenggaraan makanan, sesuai dengan jenis, jumlah, dan spesifikasi yang telah ditentukan oleh instansi terkait. Tujuan

dari pembelian bahan makanan adalah untuk mendapatkan bahan makanan yang sesuai dengan jenis dan jumlah yang dibutuhkan, pada waktu yang tepat, dengan harga yang sesuai, serta memiliki kualitas yang baik¹.

d. Penerimaan bahan makanan

Penerimaan bahan makanan adalah proses yang mencakup pemeriksaan, pencatatan, dan pelaporan terkait jenis, kualitas, dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah disepakati dalam kontrak jual beli sebelumnya.

Prinsip dan persyaratan penerimaan bahan makanan meliputi jumlah bahan yang diterima harus sesuai dengan pesanan. Kualitas bahan harus sesuai dengan spesifikasi yang telah disepakati. Harga dalam nota harus sesuai dengan kesepakatan dalam kontrak¹.

e. Penyimpanan bahan makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah prosedur untuk menata, menyimpan, dan menjaga keamanan bahan makanan, baik kering maupun basah, serta menjaga kualitas dan kuantitasnya di gudang yang sesuai. Proses ini juga mencakup pencatatan dan pelaporan¹.

f. Persiapan

Persiapan bahan makanan merupakan langkah yang dilakukan untuk menyiapkan bahan-bahan, peralatan, dan bumbu sebelum proses memasak dimulai. Dengan kata lain, persiapan adalah tahap di mana bahan makanan disiapkan untuk diolah. Kegiatan ini adalah tahap pertama dalam proses produksi makanan dan sangat mempengaruhi hasil akhir dari produksi tersebut⁹.

g. Pengolahan

Pengolahan atau pemasakan bahan makanan merupakan kegiatan yang dilakukan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan sebelumnya sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Kegiatan ini melibatkan penambahan bumbu sesuai dengan standar resep, jumlah konsumen yang dilayani, serta perlakuan khusus jika diperlukan.

Pengolahan makanan adalah proses mengubah bahan makanan mentah menjadi hidangan siap saji, yang dapat melibatkan penggunaan panas atau tidak dalam prosesnya¹⁴.

Proses awal dalam pengolahan makanan dimulai dengan menyiapkan bahan makanan yang telah diambil dari penyimpanan. Persiapan ini mencakup kegiatan seperti memotong, mengiris, menghaluskan, dan sejenisnya. Panduan pengolahan mengacu pada standar porsi, menu, prosedur, jenis bumbu standar, waktu, dan durasi pengolahan. Waktu pengolahan terbagi menjadi dua periode, pagi (03.00-04.00) dan siang (10.00-12.00), dengan langkah-langkah standar dari persiapan hingga distribusi. Pada periode pagi, tiga orang terlibat dalam pengolahan, sedangkan pada siang hari, jumlahnya menjadi empat orang atau lebih tergantung pada jumlah konsumen. Jumlah tenaga kerja untuk periode sore dapat disesuaikan dengan kebutuhan konsumen. Pengolahan dilakukan sesuai dengan jenis makanan dan bahan yang digunakan.

h. Distribusi

Distribusi makanan dapat diartikan sebagai bagian dari sistem penyelenggaraan makanan yang meliputi kegiatan penerimaan hidangan, penyajian, pelayanan, pencucian peralatan, dan pembuangan sampah. Ini merupakan serangkaian proses yang bertujuan untuk mengalirkan makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan yang dipesan oleh konsumen, termasuk makanan biasa maupun makanan khusus¹⁵.

Dalam distribusi makanan, terdapat dua kegiatan inti, yaitu pembagian atau pemorsian makanan dan penyampaian makanan kepada konsumen. Pembagian merupakan proses pencetakan makanan sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan, sementara penyampaian makanan bertujuan untuk memastikan bahwa konsumen atau klien menerima makanan sesuai dengan pesanan¹⁵.

B. Distribusi Makanan

Distribusi dapat diartikan sebagai subsistem atau komponen dalam penyelenggaraan makanan yang mempunyai kegiatan penerimaan hidangan, penyajian, pelayanan, pencucian alat, dan pembuangan sampah. Distribusi makanan merupakan serangkaian kegiatan yang menyalurkan makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen baik makanan biasa dan maupun makanan khusus¹⁶.

Distribusi makanan memiliki 2 kegiatan inti yaitu pembagian (pemorsian) makanan dan penyampaian makanan sampai ke konsumen. Pemorsian adalah suatu cara atau proses mencetak makanan sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan. Sedangkan penyampaian makanan perlu dipastikan bahwa konsumen atau klien menerima sesuai dengan permintaan⁸. Dalam kegiatan distribusi mempunyai beberapa tujuan, yaitu:

1. Makanan sampai kepada konsumen sesuai yang dipesan.
2. Memelihara kualitas makanan, terutama suhu.
3. Menyajikan makanan ke konsumen dengan menarik dan memuaskan.
4. Konsumen menerima makanan sesuai jumlah porsinya.
5. Untuk pasien, pasien menerima sesuai dengan jenis dietnya.

Dalam pelaksanaan distribusi makanan, sejumlah persyaratan harus dipenuhi guna memastikan kelancaran proses dan mutu pelayanan yang optimal. Ketersediaan standar pemberian makanan sangat diperlukan sebagai pedoman dalam setiap tahapan distribusi. Selain itu, porsi makanan yang disediakan harus sesuai dengan ketetapan yang berlaku dan dijaga konsistensinya. Proses pengambilan makanan wajib dilaksanakan berdasarkan peraturan yang telah ditetapkan agar distribusi berlangsung tertib dan terkontrol. Ketersediaan peralatan makan yang memadai serta sarana distribusi yang mendukung pengantaran makanan dengan baik juga menjadi hal yang esensial. Keberadaan tenaga khusus yang bertugas dalam pendistribusian makanan turut berperan penting dalam menjamin kelancaran operasional. Distribusi makanan juga harus dilakukan sesuai dengan jadwal yang telah

disusun secara sistematis oleh dapur utama, untuk menjamin ketepatan waktu serta kesesuaian pelayanan dengan kebutuhan konsumen.

1. Input Distribusi Makanan

a. Tenaga Kerja

Dalam penyelenggaraan makanan, aspek ketenagakerjaan mencakup kualifikasi dan jumlah tenaga kerja. Kebutuhan tenaga kerja berbeda-beda tergantung pada skala operasional penyelenggaraan makanan. Tenaga kerja yang memiliki kompetensi sesuai dengan bidang tugasnya sangat penting untuk mendukung kelancaran pelaksanaan rencana kerja, sehingga target yang telah ditetapkan dapat tercapai secara efektif.

Jumlah dan kualifikasi tenaga kerja dalam suatu unit penyelenggaraan makanan sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor. Jumlah konsumen yang dilayani atau banyaknya porsi makanan yang harus disiapkan menentukan besarnya kebutuhan tenaga kerja; semakin banyak porsi yang diolah, semakin besar pula kebutuhan tersebut. Jenis dan ragam makanan yang disajikan turut memengaruhi, di mana menu pilihan yang bervariasi memerlukan lebih banyak tenaga dibandingkan menu tetap atau terbatas. Durasi hari pelayanan, ketersediaan sarana fisik dan prasarana, serta tipe bahan makanan dan jenis peralatan yang digunakan juga berpengaruh. Penggunaan bahan makanan siap masak (*ready to cook*) serta peralatan sekali pakai (*disposable ware*) cenderung mengurangi kebutuhan tenaga kerja dibandingkan metode konvensional yang lebih kompleks.

Metode distribusi dan penyajian makanan yang diterapkan oleh institusi turut menentukan jumlah tenaga yang diperlukan. Sistem penyajian seperti *cafeteria service* membutuhkan tenaga lebih sedikit dibandingkan dengan *waiter service*. Lokasi penyajian yang jauh dari dapur utama juga berdampak pada penambahan kebutuhan tenaga kerja untuk mendukung proses distribusi. Selain itu, tingkat pelatihan dan pengalaman tenaga kerja sangat memengaruhi produktivitas; tenaga kerja yang terlatih dan berpengalaman mampu menangani berbagai tugas dengan efisien dan hasil kerja yang lebih optimal.

b. Ketersediaan Alat

Peralatan distribusi adalah semua peralatan yang digunakan untuk membantu kelancaran proses distribusi makanan. Dalam proses distribusi makanan ada 2 jenis peralatan yang dibutuhkan yaitu peralatan saji dan peralatan transportasi. Yang termasuk peralatan saji utama adalah piring, sendok, garpu, gelas, cangkir dan sebagainya. Peralatan transportasi yang dibutuhkan masing masing institusi berbeda tergantung dari jumlah konsumen yang dilayani, jarak dan sebagainya⁸.

Alat pemorsi merupakan salah satu fasilitas penting yang digunakan untuk membantu menentukan dan menyajikan porsi makanan secara tepat sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Penggunaan alat pemorsi bertujuan untuk menjaga konsistensi ukuran porsi makanan, baik dalam penyelenggaraan makanan umum maupun khusus seperti pelayanan gizi rumah sakit.

Salah satu alat pemorsi yang umum digunakan adalah timbangan. Timbangan konvensional, yang sering disebut sebagai timbangan 2 kg, biasanya digunakan untuk menimbang bahan makanan dalam jumlah yang cukup besar, misalnya 300 gram tepung. Namun, timbangan jenis ini tidak sesuai untuk menimbang bahan makanan dalam jumlah yang sangat kecil, seperti 10 gram, karena hasil timbangannya cenderung kurang akurat.

Alat pemorsi lainnya adalah mangkok pemorsian. Mangkok ini memiliki bentuk setengah lingkaran dan dapat terbuat dari berbagai bahan seperti porselen, batu, plastik, logam, atau gelas. Bentuk setengah lingkaran tersebut dirancang untuk memudahkan penempatan makanan sesuai dengan jumlah porsi yang ditentukan. Dalam proses pemorsian makanan pokok seperti nasi, mangkok pemorsian biasanya disesuaikan volumenya menjadi tiga variasi, yaitu 50 gram, 100 gram, dan 200 gram.

c. Ketersediaan Peraturan

Peraturan merupakan suatu perjanjian yang telah disepakati untuk kepentingan umum dan tidak boleh dilakukan.

2. Proses Distribusi Makanan

Distribusi makanan memiliki 2 kegiatan inti yaitu pembagian (pemorsian) makanan dan penyampaian makanan sampai ke konsumen. Pemorsian adalah suatu cara atau proses mencetak makanan sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan. Sedangkan penyampaian makanan perlu dipastikan bahwa santri menerima sesuai dengan permintaan.

a. Pemorsian Makanan

Pemorsian makanan adalah suatu proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di rumah sakit¹. Standar porsi dapat diartikan sebagai banyaknya makanan yang disajikan dan ukuran porsi untuk setiap individu. Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku. Hal ini tentu akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar porsi juga akan sangat mempengaruhi terhadap nilai gizi suatu hidangan¹⁰.

Tabel 2.1. Anjuran Jumlah Porsi Menurut Kecukupan Energi Sesuai Kelompok Umur

Bahan Makanan	Kelompok umur 13-15 tahun		Kelompok umur 16-18 tahun	
	Laki-laki 2475 kkal	Perempuan 2125 kkal	Laki-laki 2675 kkal	Perempuan 2125 kkal
Nasi	6 ½ p	4 ½ p	8 p	5 p
Sayuran	3 p	3 p	3 p	3 p
Buah	4 p	4 p	4 p	4 p
Tempe	3 p	3 p	3 p	3 p
Daging	3 p	3 p	3 p	3 p
Susu	1 p	1 p	1 p	1 p
Minyak	6 p	5 p	6 p	5 p
Gula	2 p	2 p	2 p	2 p

Sumber : Pedoman Gizi Seimbang 2019¹⁷

Keterangan:

- 1) P = Penukar
- 2) Nasi 1 porsi = 100 gr
- 3) Sayur 1 porsi = 100 gr
- 4) Buah 1 porsi = 1 buah pisang ambon = 50 gr
- 5) Tempe 1 porsi = 50 gr
- 6) Daging 1 porsi = 35 gr
- 7) Ikan segar 1 porsi = 45 gr
- 8) Susu sapi 1 porsi = 1 gelas = 200 gr
- 9) Minyak 1 porsi = 1 sdt = 5 gr
- 10) Gula = 1 sdm = 20 gr

b. Sistem Penyaluran makanan

Penyaluran makanan dalam penyelenggaraan makanan institusi dapat dilakukan melalui tiga sistem, yaitu sistem yang dipusatkan (sentralisasi), sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi), dan sistem kombinasi. Masing-masing sistem memiliki karakteristik dan keunggulan tersendiri, yang dipilih sesuai dengan kondisi, kebutuhan, serta kapasitas institusi¹².

Sistem yang dipusatkan (sentralisasi) merupakan metode di mana pembagian atau penyajian makanan kepada konsumen dilakukan langsung di tempat pengolahan makanan atau dapur utama. Makanan disajikan dalam alat makan individu sebelum disalurkan ke klien. Keuntungan dari sistem ini antara lain adalah kebutuhan tenaga kerja yang lebih sedikit sehingga dapat menghemat biaya operasional serta mempermudah proses pengawasan secara menyeluruh dan terperinci. Makanan dapat langsung disalurkan kepada klien dengan risiko kesalahan penyajian yang lebih kecil serta efisiensi waktu kerja yang lebih tinggi.

Sistem yang tidak dipusatkan (desentralisasi) dilakukan dengan cara membawa makanan dalam jumlah besar dari dapur utama ke dapur ruangan yang berada dekat dengan lokasi konsumen dan selanjutnya makanan baru dibagi ke dalam alat makan individu. Sistem ini memiliki beberapa keunggulan, di antaranya tidak membutuhkan ruang yang luas di dapur utama dan dapat memanfaatkan peralatan yang lebih sederhana. Selain itu, makanan dapat dihangatkan kembali sebelum disajikan kepada

konsumen, serta penyajian dapat dilakukan secara lebih rapi, baik, dan sesuai dengan porsi kebutuhan masing-masing klien.

Sistem kombinasi merupakan metode penyaluran makanan yang menggabungkan unsur-unsur dari sistem sentralisasi dan desentralisasi. Sistem ini biasanya diterapkan oleh institusi yang tidak dapat menerapkan salah satu metode secara penuh karena keterbatasan fasilitas atau kebutuhan operasional tertentu. Dalam sistem ini, sebagian makanan dibagi langsung ke dalam alat makan individu di dapur utama, sementara sebagian lainnya ditempatkan dalam wadah besar untuk kemudian didistribusikan dan disajikan lebih lanjut di lokasi yang lebih dekat dengan klien. Metode ini memberikan fleksibilitas dalam pengelolaan distribusi makanan, terutama di institusi dengan struktur organisasi dan fasilitas yang kompleks⁶.

3. Output Sistem Distribusi Makanan

a. Ketepatan waktu distribusi

Kesesuaian waktu sampai makanan pada klien sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Bila jadwal pemberian makanan tidak sesuai dengan maka makanan yang sudah siap akan menunggu waktu lama saat akan disajikan ke konsumen, maka menjadi tidak menarik lagi untuk disajikan. Manusia secara ilmiah merasakan lapar setelah 3-4 jam makan, sehingga setelah waktu tersebut sudah harus mendapatkan makanan, baik dalam bentuk makanan ringan atau berat. Selain itu, waktu pembagian yang tepat dengan jam makan, serta jarak waktu yang sesuai antara makan pagi, dan makan siang hari dapat mempengaruhi habis atau tidak makanan yang disajikan¹².

b. Ketepatan besar porsi.

Ketepatan besar porsi adalah ukuran yang diterima setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak diperlukan adanya besar porsi untuk setiap hidangan, sehingga seluruh konsumen mendapatkan makanan yang sama ukurannya¹⁸.

4. Outcome Sistem Distribusi Makanan

Outcome dari sistem distribusi makanan yaitu berupa mutu makanan, keuntungan dan kepuasan konsumen. Dalam penelitian ini yang kepuasan konsumen menjadi aspek outcome yang akan diteliti.

Kepuasan konsumen adalah tingkat perasaan yang muncul akibat pelayanan yang diterima setelah membandingkan harapan dengan layanan tersebut⁸. Kepuasan konsumen merupakan salah satu indikator yang dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dalam penyelenggaraan makanan dari segi kualitas¹⁹. Tingkat kepuasan adalah tujuan akhir yang ingin dicapai dalam setiap penyelenggaraan makanan, dengan pelayanan yang diberikan sebagai faktor penentu keberhasilan dalam mencapai kepuasan konsumen³.

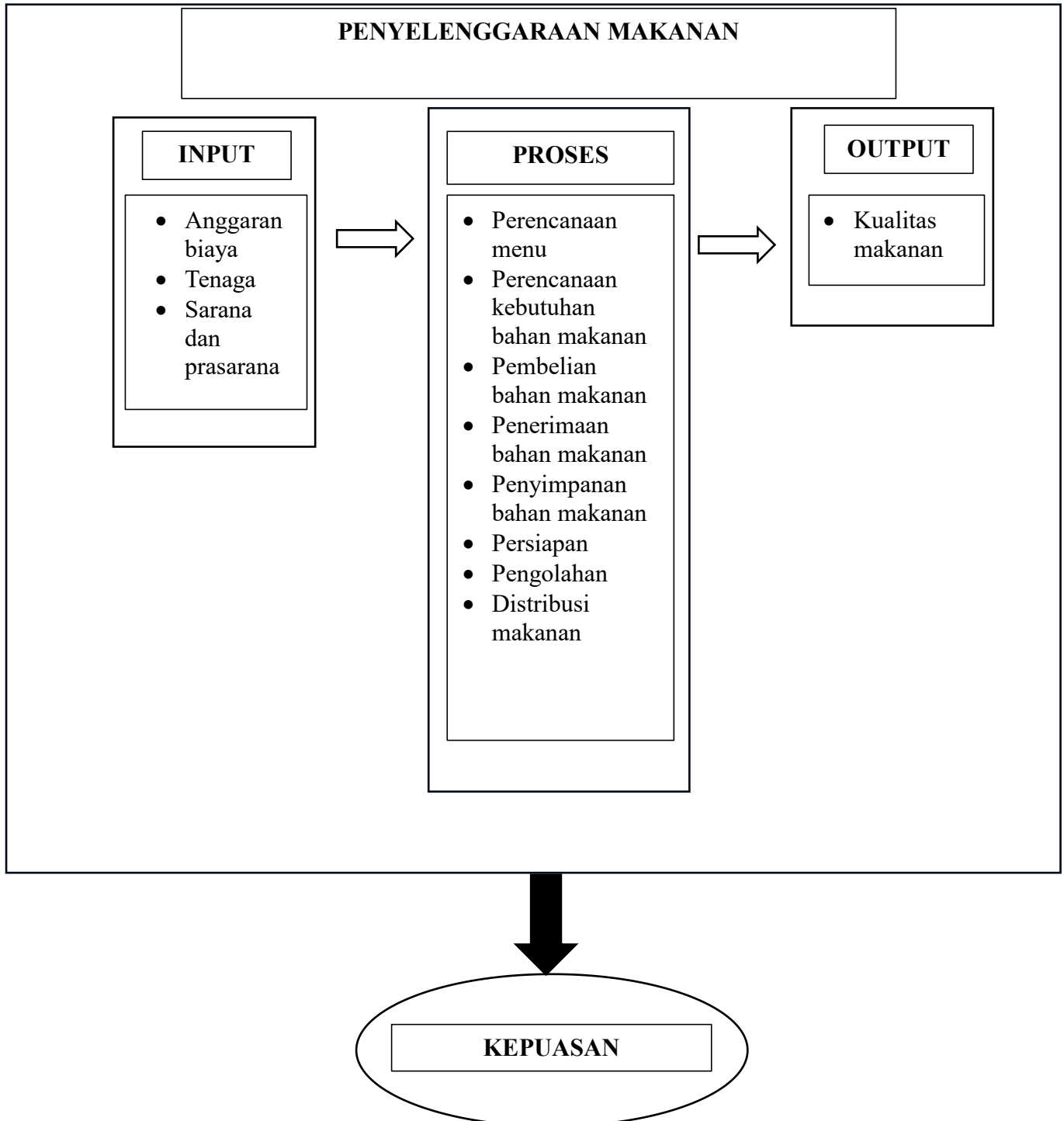
a. Porsi makanan

Porsi makanan adalah banyaknya makanan yang disajikan. Banyaknya jumlah makanan yang disajikan juga berkaitan dengan penampilan makanan, hidangan yang terlalu banyak atau terlalu kecil jumlahnya akan mengurangi nilai dalam penampilan makanan. Oleh karena itu, dalam penyelenggaraan makanan institusi dibutuhkan standar porsi sehingga seluruh konsumen mendapatkan makanan yang sama ukurannya¹⁹.

b. Ketepatan waktu penyajian

Waktu makan adalah saat di mana orang biasanya mengonsumsi makanan setiap hari. Tubuh manusia secara alami akan merasa lapar sekitar 3-4 jam setelah makan terakhir, sehingga penting untuk memastikan adanya makanan yang tersedia, baik berupa makanan ringan maupun berat, setelah waktu tersebut berlalu. Penting untuk memberikan makanan sesuai dengan jadwal yang tepat²⁰.

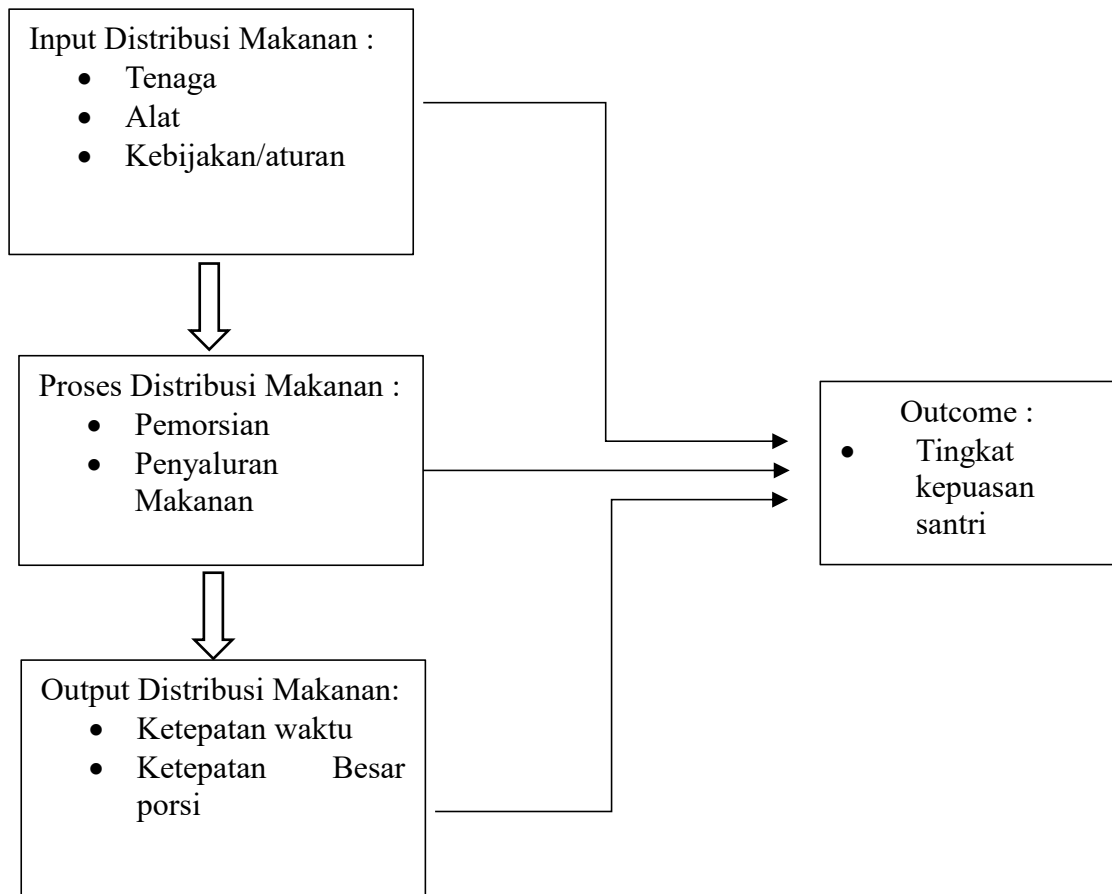
C. Kerangka Teori



Bagan 1. Kerangka Teori

Sumber : ⁽¹⁾(6)

D. Kerangka Konsep



Bagan 2. Kerangka Konsep

E. Definisi Operasional

Tabel 2.2 Definisi Operasional

No	Variabel	Defenisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala
Input Penyelenggaraan Makanan						
1.	Tenaga	Orang yang terlibat dalam proses pendistribusian makanan. Indikator yang dilihat antara lain : a) Jumlah tenaga kerja b) Tingkat pendidikan c) Lama bekerja d) Pembagian tugas	Wawancara	Kuisisioner	Jumlah tenaga distribusi makanan. Tingkat pendidikan tenaga distribusi makanan Lama bekerja tenaga distribusi makanan. Pembagian tugas tenaga distribusi makanan.	Nominal Nominal Nominal Nominal
2.	Alat distribusi makanan	Benda yang digunakan untuk proses distribusi. Indikator yang dilihat : a) Jumlah alat b) Kelengkapan alat	Observasi	Checklist kuisisioner	Jumlah alat distribusi Diketahui kelengkapan alat distribusi, yang dikelompokkan menjadi : 1. Lengkap, apabila jumlah alat sesuai dengan kebutuhan 2. Tidak lengkap, apabila jumlah alat tidak sesuai dengan kebutuhan	Nominal Nominal

3.	Peraturan distribusi makanan	Suatu ketentuan yang dibuat sebagai dasar dalam proses distribusi meliputi : - Waktu pendistribusian - Standar porsi	Observasi	Checklist	Kategori peraturan proses distribusi : 1. Tersedia, apabila ada peraturan tertulis 2. Tidak tersedia, apabila tidak ada peraturan tertulis	Nominal
Proses Distribusi Makanan						
1.	Pemorsian makanan	Suatu proses atau cara menyajikan makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan	Observasi.	Kuisisioner	Kategori pemorsian makanan : 1. Terstandar, apabila menggunakan alat yang distandarisasi 2. Tidak terstandar, apabila menggunakan alat yang tidak distandarisasi Alat pemorsian harus disesuaikan dengan standar berat makanan yang dianjurkan, seperti : 150 g nasi = centong 200 ml, sendok sayur 150 ml (Depkes RI, 2003) ²⁵	Nominal
2.	Penyaluran makanan.	Kegiatan menyalurkan makanan dilakukan oleh tenaga distribusi sesuai dengan ketentuan waktunya. Jenis penyaluran makanan : 1. Sentralisasi 2. Desentralisasi 3. Kombinasi	Observasi	Kuisisioner	Kategori penyaluran makanan : 2. Sentralisasi 2. Desentralisasi 3. Kombinasi Jenis sistem tergantung fasilitas dan jumlah konsumen institusi. Sentralisasi lebih cocok untuk volume besar (>100 porsi); desentralisasi untuk fleksibilitas (Depkes RI, 2003) ²⁵	Nominal

Output Distribusi Makanan						
1.	Ketetapan waktu distribusi	Terlaksananya distribusi makanan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.	Observasi	Kuisisioner	Diketahui waktu makanan didistribusikan. Ketepatan waktu yang dikelompokkan menjadi : a)Tidak tepat, apabila makanan didistribusikan tidak pada jadwal yang telah ditentukan. Pagi : 06.30-07.00, Siang : 11.30-12.00, Sore : 16.45–17.15 b)Tepat, apabila makanan didistribusikan pada jadwal yang telah ditentukan. Pagi : 06.30-07.00, Siang : 11.30-12.00, Sore : 16.45–17.15	Ordinal
2.	Ketepatan besar porsi	Kesesuaian antara besar porsi yang diterima masing masing santri dengan anjuran makan sehari	Penimbangan makanan	Timbangan Digital	Diketahui besar porsi yang diterima oleh masing- masing santri Dikategorikan dengan : a) Tepat, apabila memenuhi $\pm 10\%$ dari standar porsi anjuran makan sehari pedoman gizi seimbang b) Tidak tepat, apabila porsi makanan $< 10\%$ atau $> 10\%$ dari standar porsi anjuran makan sehari pedoman gizi seimbang(Wadyomukti, 2020) ²⁴	Ordinal

Outcome Sistem Distribusi

1.	Tingkat kepuasan	Perbandingan antara kualitas yang dirasakan oleh konsumen dengan harapan dari konsumen tentang makanan yang disajikan. a) Ketepatan waktu distribusi b) Ukuran porsi yang disajikan Indikator : - Waktu distribusi sesuai jadwal - Porsi sesuai dengan harapan - Persepsi terhadap kenyang dan cukup	Wawancara	Kuisisioner	Diketahui kepuasan santri terhadap penyelenggaraan makanan dikategorikan dengan : a. Puas, apabila $\geq 80\%$ santri puas terhadap makanan yang disajikan b. Tidak Puas, apabila $< 80\%$ santri puas terhadap makanan yang disajikan (Simanjuntak, 2005) ³⁷	Ordinal
----	------------------	--	-----------	-------------	--	---------

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan pendekatan deskriptif dan menggunakan desain *cross sectional*, yaitu menganalisis sistem distribusi makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang Tahun 2025.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang. Waktu penelitian direncanakan dimulai dari pembuatan proposal sampai dengan pembuatan laporan penelitian yang dilaksanakan dari bulan Februari 2024 sampai dengan bulan Mei 2025.

C. Subjek Penelitian

Subjek pada penelitian ini adalah adalah sistem distribusi makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang. Untuk pengukuran besar porsi yang dijadikan sasaran penelitian yaitu 25 orang sampel santri Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang dengan rincian 18 orang santriwan dan 7 orang santriwati. Penilaian kepuasan santri yang dijadikan sasaran penelitian yaitu populasi yang berjumlah 216 orang.

1. Populasi

Populasi adalah keseluruhan santri di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Kota Padang yaitu berjumlah 216 orang dengan jumlah santriwan 156 orang dan santriwati 60 orang.

2. Sampel

Sampel penelitian kecukupan gizi makro berdasarkan besar porsi yang dihidangkan adalah bagian dari populasi yang berjumlah 216 orang. Pada penelitian ini, besar sampel di dapatkan dengan menggunakan rumus Slovin:

$$n = \frac{N}{1 + N \cdot d^2}$$
$$n = \frac{216}{1 + 216 \cdot (0,2)^2}$$

$$n = \frac{216}{1 + 8,64} = \frac{216}{9,64} = 22,4$$

$n = 22,4$ dibulatkan menjadi 25

Keterangan :

$N =$ Jumlah populasi = 216 orang

$n =$ Sampel

$d =$ Besar penyimpangan yang dapat diterima = 20%

Berdasarkan perhitungan, maka didapatkan sampel sebanyak 25 orang santri Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang. Pembagian sampel berdasarkan proporsi jumlah santriwan dan santriwati:

Kelompok santri : $156 / 216 \times 25 = 18$ orang

Kelompok santriwati : $60 / 216 \times 25 = 7$ orang

Agar tidak menyimpang dari populasi, maka ditetapkan kriteria inklusi ataupun kriteria eksklusi sebagai berikut :

a. Kriteria Inklusi

- 1) Bersedia menjadi responden dengan menandatangani surat persetujuan untuk menjadi responden.
- 2) Dapat berkomunikasi dengan baik.

2. Kriteria Eksklusi

- 1) Responen sakit atau di rawat di rumah sakit pada saat penelitian.
- 2) Sedang menjalani puasa saat penelitian.

D. Teknik Pengumpulan Data

1. Data Primer

Pengumpulan data mengenai tenaga distribusi dilakukan melalui wawancara langsung dengan para petugas distribusi di pesantren. Wawancara ini bertujuan untuk memperoleh informasi terkait jumlah petugas yang bertugas setiap hari, latar pendidikan petugas, pembagian tugas kerja. Asumsi dalam kegiatan ini adalah bahwa setiap petugas mampu memberikan informasi yang akurat dan jujur, serta bersedia meluangkan waktu untuk diwawancarai selama kurang lebih 10–15 menit per orang.

Data tentang alat distribusi diperoleh melalui dua cara, yaitu observasi langsung dan wawancara. Observasi dilakukan dengan mengamati jenis dan jumlah alat yang digunakan dalam proses distribusi. Wawancara dilakukan

untuk mengetahui informasi tentang penggunaan, serta kondisi kebersihan dan perawatannya.

Data mengenai peraturan distribusi diperoleh dengan dilakukan observasi terhadap peraturan distribusi makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang. Data ini juga diperkuat melalui wawancara dengan tenaga distribusi mengenai adanya peraturan tertulis atau tidak tertulis yang harus dipatuhi oleh santri maupun petugas.

Data ketepatan waktu distribusi diperoleh melalui pencatatan waktu mulai dan selesai proses distribusi selama 7 hari berturut-turut. Observasi dilakukan dua kali setiap waktu makan: pertama, mencatat waktu dimulainya distribusi makanan oleh petugas; kedua, mencatat waktu santri mulai dan selesai mengambil makanan di dapur.

Pengumpulan data besar porsi makanan dilakukan dengan penimbangan makanan yang disajikan dalam satu talam. Penimbangan mencakup nasi, lauk (protein hewani), dan sayur. Untuk mengetahui porsi per individu, jumlah sendok suapan nasi yang dikonsumsi dihitung. Protein hewani dibagi dua per santri, kemudian ditimbang per potong. Untuk sayur, dihitung jumlah sendok makan yang diambil dan dikonsumsi oleh masing-masing individu.

Data mengenai kepuasan konsumen atau santri diperoleh dengan menyebarkan kuesioner di hari terakhir penelitian. Kuesioner mencakup pertanyaan tentang ketepatan waktu distribusi, dan ukuran besar porsi makanan yang disajikan dengan skala 1-5. Seluruh proses pengumpulan data dilakukan selama 7 hari berturut-turut dengan 3 kali waktu makan, mencakup hari kerja dan akhir pekan.

2. Data Sekunder

Data sekunder dalam penelitian ini mencakup gambaran umum tentang Pondok Pesantren Kunzul Ulum Padang yang diperoleh dari pengurus pesantren, seperti profil lembaga, jumlah santri, dan kegiatan harian serta deskripsi makanan yang disajikan.

E. Teknik Pengolahan Data

Data yang telah terkumpul selanjutnya diolah secara manual pada proses *editing*, *coding*, *entry* dan *cleaning* dilanjutkan dengan cara komputerisasi menggunakan aplikasi komputer. Adapun tahap-tahap dalam pengolahan data, yaitu :

1. Pemeriksaan data (*Editing*)

Kegiatan ini dilakukan peneliti dengan pengecekan identitas responden dan memeriksa kembali data yang telah dimasukan ke dalam kuesioner sudah benar, serta data jelas dan lengkap.

2. Mengkode data (*Coding*)

Setelah semua kuesioner diedit, selanjutnya dilakukan pengkodean data, yaitu kegiatan mengklasifikasikan data dan memberi kode untuk masing-masing responden yang ada pada hasil form kuesioner. Untuk mempermudah dan mempercepat pemasukan data dan analisis, dilakukan pemberian skor pada setiap jawaban dari setiap variabel, yaitu:

a) Ketepatan waktu distribusi

Data didapatkan dari perbandingan waktu distribusi yang sebenarnya dan waktu distribusi pada jadwal yang sudah ada

- 1) Tidak tepat (0)
- 2) Tepat (1)

b) Kepuasan Konsumen.

Data didapat dari perbandingan antara hasil kategori kepuasan konsumen dibandingkan dengan batasan kategori yang ada

- 1) Tidak Puas (0)
- 2) Puas (1)

3. Masukkan data (*Entry*)

Data yang telah dikumpulkan dimasukkan ke dalam master tabel dengan memasukkan ke dalam program data menggunakan aplikasi komputer excel.

4. Membersihkan data (*Cleaning*)

Data yang telah dimasukkan ke dalam aplikasi komputer dilakukan

pengecekan kembali untuk melihat ada atau tidaknya kesalahan. Kesalahan dapat terjadi pada saat memasukkan data ke tabel dengan mempertimbangkan kesesuaian jawaban dengan maksud kuesioner, dan melihat distribusi frekuensi serta variabel. Jika terdapat kesalahan atau ada data yang *missing* dapat diperbaiki kembali.

F. Teknik Analisis Data

Data tersebut meliputi tenaga kerja, alat pendistribusian, peraturan, ketepatan waktu distribusi makanan, ketepatan besar porsi, dan kepuasan konsumen. Data yang diperoleh kemudian akan dijelaskan dengan menggunakan tabel distribusi frekuensi dan diinterpretasikan berdasarkan hasil yang diperoleh.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang

Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang berada dibawah Yayasan Khazanah berdiri pada tahun 2014. Latar belakang pendirian Pondok Pesantren ini dikarenakan ketersediaan tenaga pendidik yang memiliki kompetensi di bidang pendidikan agama Islam. Selain itu, munculnya kekhawatiran terhadap tingginya biaya pendidikan di lembaga formal, khususnya bagi kalangan masyarakat berpenghasilan menengah ke bawah.

Lokasi Pondok Pesantren Kanzul Ulum yaitu di Kelurahan Pasie Nan Tigo, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, berada di tepi Pantai Pasir Jambak. Pondok pesantren ini memiliki dua program unggulan, yaitu Tahfidz dan Alim. Program Tahfidz berfokus pada pembinaan generasi penghafal Al-Qur'an, sedangkan program Alim diarahkan untuk mencetak kader dakwah yang mendalami berbagai disiplin ilmu keislaman. Para santri dalam program Alim mempelajari kitab-kitab klasik (kitab kuning) serta berbagai ilmu agama seperti tauhid, fiqih, tafsir, bahasa Arab, gramatika Arab (nahwu dan sharaf), dan materi keislaman lainnya. Sistem pembelajaran di pesantren ini mengadopsi kurikulum khas pondok yang merupakan hasil integrasi antara kurikulum Pondok Modern Darussalam Gontor dan Pondok Pesantren Al-Fattah Temboro. Fasilitas yang tersedia di Pondok Pesantren Kanzul Ulum antara lain mesjid, asrama putra, dapur putra, asrama putri, dapur putri, ruang kelas, lapangan, dan koperasi.

B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan

Dapur penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang terletak di kawasan asrama santri putra dan menjadi pusat seluruh kegiatan pengolahan makanan. Setelah proses pengolahan, makanan untuk santri putri dipisahkan dan dikirim ke dapur yang berada di asrama putri. Ruang dapur mencakup area persiapan, penyimpanan bahan makanan dilengkapi kulkas, *freezer*, dan lemari penyimpanan serta area pengolahan dan penyajian makanan, yang semuanya berada dalam satu ruangan tanpa adanya

sekat pembatas antar area. Seluruh kegiatan pengadaan dan pengelolaan bahan makanan dilakukan secara mandiri oleh pihak internal pesantren. Bahan makanan kering diperoleh berdasarkan evaluasi stok dan umumnya dibeli seminggu sekali, sementara bahan makanan segar seperti sayur dan protein hewani dibeli setiap hari. Perencanaan anggaran dilakukan secara berkala setiap satu bulan.

Pondok pesantren menyediakan makanan tiga kali sehari bagi seluruh santri dan wali kamar, yaitu pada pagi, siang, dan sore hari. Jadwal distribusi makanan ditetapkan sebagai berikut: makan pagi pukul 06.30–07.00 WIB, makan siang pukul 11.30–12.00 WIB, dan makan sore pukul 16.45–17.15 WIB. Makanan disajikan di atas talam atau nampan *stainless steel* berdiameter 65 cm, dengan satu talam diperuntukkan bagi empat orang santri. Sistem ini dikenal dengan sebutan “makan bajamba”. Pengolahan dan distribusi makanan ditangani oleh tiga tenaga kerja utama yang dipimpin oleh seorang kepala dapur. Dua orang tenaga kerja memiliki latar belakang pendidikan terakhir tingkat sekolah dasar, sementara satu orang lainnya belum pernah mengikuti pendidikan formal. Keduanya merangkap sebagai juru masak sekaligus petugas distribusi makanan. Kegiatan ini turut dibantu oleh empat orang santri yang sedang menjalani jadwal piket harian. Distribusi untuk santri putra dilakukan secara sentralisasi, sedangkan untuk santri putri dilakukan secara desentralisasi.

Tenaga pendistribusian makanan secara khusus berjumlah dua orang dan juga bertugas sebagai tenaga pengolah makanan. Salah satu tenaga tersebut memiliki pendidikan terakhir setingkat sekolah dasar dan telah bekerja selama tujuh tahun. Sementara itu, satu orang lainnya belum pernah menempuh pendidikan formal dan telah bekerja selama empat tahun.

Distribusi tenaga pendistribusian makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang dapat dilihat pada tabel 4.1 berikut :

Tabel 4.1. Distribusi tenaga pendistribusian makanan berdasarkan lama Bekerja, Pendidikan Terakhir, dan Pembagian Tugas

Lama Bekerja	Pendidikan Terakhir	Pembagian Tugas	n
7 tahun	SD	Pemorsian lauk dan sayur, serta penyaluran makanan kepada santri putri	1
4 tahun	Belum pernah menempuh Pendidikan formal	Pemorsian makanan pokok	1

Kegiatan distribusi makanan mencakup dua komponen utama, yaitu pemorsian dan penyaluran. Tugas distribusi dibagi menjadi tiga jenis pekerjaan, yakni pemorsian makanan pokok, pemorsian lauk dan sayur, serta penyaluran makanan kepada santri putri. Pembagian kerja menunjukkan bahwa satu orang tenaga merangkap dua peran (pemorsian makanan pokok dan penyaluran), sedangkan satu orang lainnya bertanggung jawab atas pemorsian lauk dan sayur.

Peralatan distribusi makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum yang digunakan meliputi gayung untuk pemorsian nasi (4 buah), sendok nasi untuk sambal (4 buah), sendok sayur untuk lauk dan sayur (5 buah), serta nampan atau talam sebanyak 55 unit, yang terdiri dari 40 talam untuk santri putra dan 15 talam untuk santri putri. Selain itu, terdapat tiga buah *rice bucket* berkapasitas 17 liter dan dua berkapasitas 8 liter yang digunakan dalam proses penyaluran makanan antar dapur. Semua peralatan dalam kondisi baik dan tersedia lengkap di masing-masing dapur, meskipun masih terdapat kekurangan jenis alat tertentu, seperti timbangan untuk memastikan ketepatan porsi makanan. Berikut uraian alat distribusi makanan dapat dilihat pada tabel 4.2.

Tabel 4.2. Uraian Alat Distribusi Makanan

Jenis Alat	Kegunaan	Jumlah Alat	Ketersediaan	Kondisi Alat	Keterangan
Gayung	Untuk pemorsian nasi	4	Lengkap	Baik	Masing-masing dapur terdapat 2 alat
Sendok nasi	Untuk pemorsian sambal seperti cabe	4	Lengkap	Baik	Masing-masing dapur terdapat 2 alat
Sendok sayur	Untuk pemorsian sayur dan lauk hewani	5	Lengkap	Baik	- 3 pada dapur putra - 2 pada dapur putri
Nampan/ talam	Wadah untuk makan para santri dimana 1 talam untuk 4 orang	55	Lengkap	Baik	- 40 talam untuk putra - 15 talam untuk putri
Rice bucket 17 Liter	Wadah untuk nasi	3	Lengkap	Baik	- 2 untuk putra - 1 untuk putri
Rice bucket 8 Liter	Wadah untuk penyaluran makanan dari dapur putra ke asrama putri	2	Lengkap	Baik	

Pesantren juga telah menetapkan sejumlah peraturan dalam pelaksanaan distribusi, salah satunya adalah waktu pendistribusian makanan yang telah dijadwalkan secara teratur sesuai dengan waktu makan. Jadwal pendistribusian makanan telah ditetapkan oleh pihak pondok pesantren dan disesuaikan dengan waktu makan para santri. Distribusi makanan dilaksanakan pada pukul 06.30–07.00 WIB untuk sarapan pagi, pukul 11.30–12.00 WIB untuk makan siang, serta pukul 16.45–17.15 WIB untuk makan sore.

Pondok Pesantren Kanzul Ulum menggunakan siklus menu 7 hari yang mencakup tiga kali makan per hari. Berdasarkan observasi terhadap menu mingguan, diketahui bahwa sarapan pagi relatif monoton dengan menu utama nasi, telur dadar, dan sambal (cabe merah atau hijau). Menu makan siang lebih bervariasi, dengan lauk hewani seperti ikan tongkol, ayam, tahu, dan rendang,

serta sayuran berkuah bening. Makan sore biasanya terdiri dari menu yang lebih sederhana seperti oseng tempe atau ayam bumbu. Namun, belum terdapat menu buah dalam siklus harian makanan para santri. Siklus menu yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum ini yaitu siklus menu 7 hari dapat dilihat pada tabel 4.3.

Tabel 4.3. Siklus Menu 7 Hari Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang

Hari	Menu		
	Pagi	Siang	Sore
Senin	- Nasi - Telur Dadar - Cabe Merah	- Nasi - Gulai Telur - Bening Kol	- Nasi - Gulai Tahu
Selasa	- Nasi - Telur Dadar - Cabe Merah	- Nasi - Ikan Tongkol Goreng Cabe Merah - Bening Sawi Putih	- Nasi - Telur Balado
Rabu	- Nasi - Telur Dadar - Cabe Hijau	- Nasi - Ayam Goreng Cabe Hijau - Bening Toge	- Nasi - Tempe Bacem
Kamis	- Nasi - Telur Dadar - Cabe Merah	- Nasi - Tahu Balado - Bening Bayam	- Nasi - Telur Lado Tanak
Jumat	- Nasi - Telur Dadar - Cabe Merah	- Nasi - Rendang Daging Sapi - Bening Kol	- Nasi Goreng - Telur Dadar
Sabtu	- Nasi - Telur Dadar - Cabe Hijau	- Nasi - Telur Balado - Kangkung	- Nasi - Oseng Tempe Balado
Minggu	- Nasi - Telur Dadar - Cabe Merah	- Nasi - Tahu Balado - Bening Toge	- Nasi - Ayam Bumbu

Standar porsi makanan belum ditetapkan per individu, melainkan per talam. Dalam satu talam yang dikonsumsi oleh empat orang, terdapat satu gayung nasi, dua potong lauk hewani, empat potong lauk nabati, dan satu sendok sayur. Sistem ini menunjukkan bahwa pendekatan kolektif masih diterapkan dalam sistem penyajian makanan di pesantren. Peraturan mengenai porsi yang digunakan per talam yang dijabarkan dalam tabel berikut :

Tabel 4.4. Standar Pemorsian Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang

Jenis Makanan	Ukuran Porsi per Talam
Nasi	1 gayung
Lauk (Hewani)	2 potong
Lauk (Nabati)	4 potong
Sayur	1 sendok sayur

C. Proses Distribusi Makanan

1. Pemorsian Makanan

Proses pemorsian makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum belum menggunakan timbangan sebagai alat ukur. Porsi nasi ditentukan menggunakan satu gayung untuk setiap talam. Lauk dibagi berdasarkan jumlah potongan yang telah ditentukan yaitu 2 potong per talam. Adapun pemorsian sayur dilakukan dengan membagi rata sesuai jumlah yang tersedia, meskipun dalam praktiknya pembagian tersebut terkadang disesuaikan dengan permintaan atau keinginan santri.

2. Penyaluran Makanan

Proses penyaluran makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang dilakukan dengan dua cara yang berbeda untuk santri putra dan santri putri. Bagi santri putra, penyaluran dilakukan secara sentralisasi, yaitu makanan disajikan di dapur utama dan para santri mengambil makanan secara bersama. Sementara itu, untuk santri putri diterapkan sistem desentralisasi, makanan dibawa dari dapur utama yang terletak di asrama putra ke dapur asrama putri dalam jumlah besar untuk selanjutnya diporsikan.

D. Output Distribusi Makanan

1. Ketepatan Waktu Distribusi

Tabel 4.5 menunjukkan waktu penyaluran makanan yang dilakukan dari dapur santri putra ke dapur santri putri :

Tabel 4.5. Ketepatan Waktu Penyaluran Makanan ke Dapur Santri Putri

Hari ke	Pagi	Kategori	Siang	Kategori	Sore	Kategori
1	6.53	Tepat	11.47	Tepat	16.48	Tepat
2	6.47	Tepat	11.45	Tepat	16.55	Tepat
3	6.40	Tepat	11.43	Tepat	16.50	Tepat
4	6.47	Tepat	11.42	Tepat	16.59	Tepat
5	6.45	Tepat	11.39	Tepat	16.57	Tepat
6	6.45	Tepat	11.44	Tepat	16.48	Tepat
7	6.46	Tepat	11.44	Tepat	17.00	Tepat

Seluruh proses penyaluran makanan dari dapur santri putra ke santri putri selama periode pengamatan menunjukkan tepat waktu. Tidak terdapat keterlambatan dalam pengiriman makanan ke dapur santri putri.

Tabel 4.6. Ketepatan Waktu Pemorsian Makanan ke Alat Makan pada Santri Putra

Hari ke	Pagi	Kategori	Siang	Kategori	Sore	Kategori
1	6.46-7.00	Tepat	11.46-11.59	Tepat	16.47-17.01	Tepat
2	6.50-7.02	Tidak Tepat	11.46-12.00	Tepat	16.49-17.07	Tepat
3	6.43-6.57	Tepat	11.42-11.58	Tepat	16.52-17.13	Tepat
4	6.51-7.02	Tidak Tepat	11.43-11.53	Tepat	16.58-17.11	Tepat
5	6.43-7.00	Tepat	11.41-11.50	Tepat	16.59-17.11	Tepat
6	6.50-7.00	Tepat	11.52-12.00	Tepat	17.01-17.15	Tepat
7	6.54-7.03	Tidak Tepat	11.51-12.03	Tidak Tepat	17.00-17.15	Tepat

Berdasarkan tabel 4.6, waktu pemorsian makanan ke alat makan pada santri putra menunjukkan bahwa distribusi makanan pagi berlangsung pada rentang waktu 06.43–07.03 WIB, dengan empat hari dikategorikan tepat waktu dan tiga hari lainnya melebihi batas waktu yang ditentukan. Distribusi

makan siang dilakukan antara pukul 11.41–12.03 WIB, enam hari berjalan tepat waktu dan satu hari dinyatakan tidak tepat. Sementara itu, distribusi sore yang berlangsung pada pukul 16.47–17.15 WIB dilaksanakan dengan tepat waktu selama tujuh hari.

Tabel 4.7. Ketepatan Waktu Pemorsian Makanan ke Alat Makan pada Santri Putri

Hari ke	Pagi	Kategori	Siang	Kategori	Sore	Kategori
1	6.55-7.03	Tidak Tepat	11.50-12.02	Tidak Tepat	16.55-17.10	Tepat
2	6.53-7.01	Tidak Tepat	11.51-12.00	Tepat	16.59-17.12	Tepat
3	6.42-6.59	Tepat	11.47-12.00	Tepat	16.52-17.10	Tepat
4	6.50-7.02	Tidak Tepat	11.45-11.59	Tepat	17.00-17.14	Tepat
5	6.48-7.00	Tepat	11.43-11.57	Tepat	16.59-17.12	Tepat
6	6.52-7.00	Tepat	11.47-12.01	Tidak Tepat	16.52-17.07	Tepat
7	6.49-6.59	Tepat	11.48-12.03	Tidak Tepat	17.01-17.16	Tidak Tepat

Tabel 4.7 menunjukkan kegiatan pemorsian makanan pagi umumnya dilakukan antara pukul 06.42–07.03 WIB. Dari hasil pengamatan tersebut, sebanyak 5 hari termasuk dalam kategori tepat waktu, sedangkan 2 hari lainnya dikategorikan tidak tepat.

Pemorsian makan siang yang berlangsung sekitar pukul 11.43–12.03 WIB, tercatat bahwa 4 hari dilakukan tepat waktu, sementara 3 hari dinyatakan tidak tepat. Adapun pemorsian makanan sore yang dilakukan antara pukul 16.52–17.16 WIB, dilakukan tepat waktu pada 6 hari, dan tidak tepat pada 1 hari.

2. Ketepatan Besar Porsi

Berdasarkan hasil penelitian, ketepatan besar porsi makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang menurut jenis bahan makanannya dapat dilihat pada tabel 4.8 :

Tabel 4.8. Ketepatan Besar Porsi yang disajikan Menurut Jenis Bahan Makanan

Jenis Bahan Makanan	Kategori	n	%	Rata-rata per hari (gr)
Makanan Pokok	Tepat	8	32	594,46
	Tidak Tepat	17	68	
	Total	25	100	
Protein Hewani	Tepat	0	0	67,25
	Tidak Tepat	25	100	
	Total	25	100	
Protein Nabati	Tepat	0	0	23,68
	Tidak Tepat	25	100	
	Total	25	100	
Sayur	Tepat	0	0	15,77
	Tidak Tepat	25	100	
	Total	25	100	
Buah	Tepat	0	0	0
	Tidak Tepat	0	0	
	Total	0	0	

Hasil tabel 4.8 menunjukkan terdapat 8 orang santri (32%) yang memiliki porsi makanan pokok yang tepat, sedangkan 17 orang santri (68%) memiliki porsi makanan pokok yang tidak tepat. Seluruh santri (100%) memiliki ketepatan besar porsi protein hewani yang tidak tepat, di mana tidak ada santri yang mendapatkan porsi protein hewani yang sesuai dengan anjuran. Begitu juga dengan protein nabati, di mana semua santri (100%) memiliki ketepatan besar porsi yang tidak tepat, menunjukkan bahwa seluruh santri tidak mendapatkan porsi protein nabati yang tepat. Selain itu, semua santri (100%) juga memiliki ketepatan besar porsi sayur yang tidak tepat.

Hasil observasi dan wawancara dengan pengelola dapur Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang mengungkapkan bahwa buah tidak termasuk dalam menu makanan yang disediakan secara rutin dalam penyelenggaraan makan harian santri. Selama periode pengamatan, tidak ditemukan adanya penyediaan buah pada waktu makan pagi, makan siang, maupun makan sore.

E. Outcome Sistem Distribusi Makanan

Distribusi makanan meliputi dua tahapan utama, yakni pemorsian serta penyaluran kepada konsumen. Kedua tahapan tersebut merupakan aspek penting yang digunakan sebagai indikator dalam menilai tingkat kepuasan konsumen terhadap pelayanan makanan¹².

Tabel 4.9. Tingkat Kepuasan Santri

Kategori	Indikator Kepuasan Konsumen			
	Ketepatan Waktu Distribusi		Ukuran Porsi Makanan yang Disajikan	
	n	%	n	%
Puas	216	100	116	53,70
Tidak Puas	0	0	100	46,30
Total	216	100	216	100

Berdasarkan tabel 4.8 terlihat 100% santri puas dengan ketepatan waktu distribusi makanan, dan 53,70% santri puas dengan ukuran porsi makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang.

F. Pembahasan

1. Input Sistem Distribusi Makanan

a. Tenaga Distribusi Makanan

Hasil penelitian yang dilakukan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang menunjukkan bahwa proses pendistribusian makanan dilakukan oleh dua orang tenaga kerja. Kedua tenaga ini memiliki latar belakang pendidikan dan pengalaman kerja yang berbeda. Salah satu tenaga distribusi diketahui memiliki latar belakang pendidikan terakhir setingkat Sekolah Dasar dan telah bekerja selama tujuh tahun. Sementara itu, satu orang lainnya tidak memiliki riwayat pendidikan formal, namun sudah bekerja selama empat tahun. Dari segi pembagian kerja, distribusi makanan terlihat cukup merata, walaupun ada salah satu tenaga kerja yang merangkap beberapa tugas sekaligus.

Meskipun jumlah tenaga kerja terbatas, pembagian tugas tetap dijalankan dengan rata. Kedua tenaga kerja sama-sama terlibat dalam pemorsian makanan pokok dan penyaluran ke konsumen. Kondisi ini bisa dipahami sebagai bentuk adaptasi untuk memaksimalkan sumber daya

manusia yang tersedia. Pembagian tugas seperti ini memang bisa membantu menyelesaikan pekerjaan secara keseluruhan, tapi di sisi lain juga berpotensi menimbulkan beban kerja yang berlebihan pada salah satu individu. Terlebih lagi, latar belakang pendidikan yang rendah atau tidak ada pendidikan formal sama sekali bisa berdampak terhadap kualitas pelaksanaan distribusi makanan, terutama terkait kebersihan, ketepatan porsi, dan pemahaman terhadap gizi²³.

Tenaga kerja yang memiliki pendidikan formal, apalagi yang berkaitan dengan gizi atau tata boga, umumnya lebih memahami pentingnya aspek sanitasi, pengolahan makanan yang aman, serta prinsip dasar pelayanan makanan yang baik²⁴. Pemahaman ini sangat penting agar makanan yang diberikan ke santri tidak hanya cukup dari segi jumlah, tapi juga aman, sehat, dan sesuai standar. Selain itu, pembagian tugas yang jelas dan sesuai dengan kemampuan tenaga kerja juga dapat mempengaruhi efisiensi dan kualitas proses distribusi makanan.

Menurut Depkes RI tahun 2003, jumlah tenaga distribusi makanan seharusnya disesuaikan dengan jumlah porsi yang dilayani. Rasio idealnya adalah satu orang untuk 25 sampai 30 porsi makanan²⁵, sehingga jika di pondok ada lebih dari 60 santri, maka sebaiknya tenaga distribusinya lebih dari dua orang. Selain itu, menurut Permenkes No. 1096 Tahun 2011 tentang higiene sanitasi makanan, seharusnya terdapat pembagian tugas yang tertulis dan tenaga distribusi sebaiknya sudah mendapatkan pelatihan tentang prinsip-prinsip dasar sanitasi makanan²⁶. Dalam kasus ini, pembagian tugas memang dilakukan, tapi belum sepenuhnya sesuai standar karena masih ada perangkapan tugas dan belum ada struktur kerja yang tertulis atau terdokumentasi.

Penelitian yang dilakukan di Pondok Pesantren Al-Hikmah 2 Brebes menunjukkan terdapat empat orang tenaga distribusi yang bertugas secara khusus, dengan latar belakang pendidikan tiga orang lulusan SMA dan satu orang lulusan SMP. Semua tenaga distribusi tersebut sudah bekerja lebih dari lima tahun dan memiliki pembagian

tugas yang jelas ada yang khusus menangani pemorsian, terdapat petugas pengantar makanan, dan petugas yang fokus pada pembersihan alat distribusi. Dengan struktur kerja seperti itu, proses distribusi makanan di pesantren tersebut berjalan lebih efisien dan terjaga dari sisi kebersihan maupun ketepatan porsinya²⁷.

Penting untuk memperhatikan jumlah dan latar belakang tenaga kerja dalam distribusi makanan. Selain itu, pembagian tugas yang jelas dan pelatihan dasar juga sangat diperlukan agar kualitas makanan yang diterima santri tetap terjaga. Pesantren bisa mempertimbangkan peningkatan kapasitas tenaga distribusi lewat pelatihan dan penyusunan pembagian tugas yang lebih terstruktur.

b. Alat Distribusi Makanan

Hasil penelitian di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang menunjukkan bahwa peralatan distribusi makanan yang digunakan lengkap menurut data inventaris alat, meskipun masih terdapat kekurangan pada alat penting distribusi yang sesuai standar, seperti belum digunakannya timbangan untuk menakar porsi makanan. Alat seperti gayung memang umum digunakan dalam dapur skala besar di berbagai institusi, namun dalam konteks pemorsian makanan institusional, alat ini tidak termasuk dalam kategori alat ukur yang terstandar. Gayung tidak dirancang khusus untuk memastikan konsistensi berat atau volume makanan, sehingga penggunaannya berisiko menyebabkan porsi yang disajikan tidak sesuai standar gizi.

Penggunaan alat pemorsian yang sesuai standar, seperti sendok nasi takar, centong ukuran tertentu, atau timbangan digital, sangat penting untuk menjaga ketepatan porsi makanan. Selain berpengaruh terhadap aspek gizi, alat yang tidak standar juga dapat menimbulkan ketidakkonsistenan dalam penyajian, terutama pada jumlah makanan yang diterima setiap individu²⁸. Hal ini sejalan dengan standar yang ditetapkan oleh Depkes RI, yang merekomendasikan penggunaan alat pemorsian sesuai ukuran yang telah ditentukan, serta ketersediaan

peralatan distribusi yang cukup, seperti troli, wadah makanan tahan panas, dan penutup makanan untuk menjaga suhu dan higienitas makanan selama proses distribusi makanan²⁵.

Berdasarkan standar tersebut, untuk institusi dengan jumlah konsumen sekitar 50 orang, idealnya tersedia minimal 2 troli makanan, 1 alat pemorsian, serta alat saji dan wadah makanan individual sebanyak jumlah konsumen. Namun, di Pondok Pesantren Kanzul Ulum belum semua alat tersebut tersedia lengkap. Ini menunjukkan bahwa dari aspek jumlah dan kelengkapan alat distribusi, belum sepenuhnya memenuhi standar.

Penelitian yang dilakukan di RS PKU Muhammadiyah Pekanbaru, di mana disebutkan bahwa belum tersedianya alat ukur porsi secara spesifik mengakibatkan pemorsian makanan pokok tidak tepat, dan hal ini berdampak langsung pada pemenuhan gizi pasien²⁴ dan tentu juga relevan untuk santri. Penelitian tersebut memperkuat pentingnya penggunaan alat pemorsian yang akurat dan terstandar dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi.

Penelitian di Pondok Pesantren Darul Muttaqin Tasikmalaya menunjukkan bahwa pihak dapur telah menggunakan alat pemorsian standar seperti sendok ukur dan timbangan digital untuk memastikan ketepatan porsi makanan. Selain itu, peralatan distribusi seperti troli makanan tertutup dan kotak saji *stainless steel* juga tersedia dalam jumlah yang sesuai dengan jumlah santri. Hal ini membuat proses distribusi berjalan lebih terstruktur dan sesuai dengan prinsip sanitasi makanan. Kelengkapan alat tersebut juga mempermudah pemantauan dan pengawasan mutu makanan yang diberikan kepada santri²⁹.

Kelengkapan dan ketepatan alat distribusi berpengaruh langsung terhadap kualitas layanan makanan yang diterima oleh santri. Pesantren yang telah menerapkan penggunaan alat yang sesuai standar cenderung memiliki proses distribusi makanan yang lebih efisien, higienis, dan tepat gizi. Oleh karena itu, untuk meningkatkan mutu penyelenggaraan

makanan, penting bagi pondok pesantren untuk melengkapi dan menyesuaikan alat distribusinya dengan standar yang telah ditetapkan.

c. Ketersediaan Peraturan

Berdasarkan hasil penelitian di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang, sistem distribusi makanan telah diatur dengan jelas melalui jadwal yang tetap untuk sarapan pagi, makan siang, dan makan sore, yakni pada pukul 06.30–07.00 WIB, 11.30–12.00 WIB, dan 16.45–17.15 WIB.

Menu makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang menggunakan siklus menu tujuh hari, yang menyediakan variasi lauk yang cukup beragam. Namun, menu makan pagi monoton karena setiap hari terdiri dari nasi, telur dadar, dan sambal cabe merah atau hijau. Variasi dalam menu makanan penting untuk mencegah kebosanan serta memenuhi kebutuhan gizi yang lebih lengkap terutama untuk anak-anak dan remaja yang aktif secara fisik. Di sisi lain, sayur hanya diberikan sekali sehari, dan tidak ada buah yang disediakan. Ketidadaan buah dalam menu ini dapat berisiko pada pemenuhan asupan vitamin dan serat yang cukup bagi santri³⁰.

Sistem pemorsian makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang masih menggunakan satuan per talam, yang terdiri dari satu gayung nasi, dua potong lauk hewani, empat potong lauk nabati, dan satu sendok sayur. Meskipun sistem ini memudahkan dalam distribusi makanan untuk kelompok besar, sistem pemorsian berdasarkan satuan per talam kurang efektif dalam memenuhi standar porsi per individu, yang dapat berakibat pada ketidaktepatan porsi makanan. Standar porsi yang ditetapkan harus mempertimbangkan kebutuhan gizi setiap individu agar asupan makanan yang diberikan sesuai dengan anjuran gizi, yang bisa beragam tergantung pada usia, jenis kelamin, dan aktivitas fisik²⁴. Tanpa adanya standar porsi yang jelas untuk setiap individu, potensi ketidaksesuaian porsi dengan kebutuhan gizi santri akan tetap ada.

Pentingnya penggunaan standar porsi yang terukur untuk setiap individu. Porsi makanan harus disesuaikan dengan kebutuhan gizi per individu untuk menghindari masalah gizi buruk atau kelebihan gizi pada kelompok yang disajikan makanan bersama-sama³¹.

Penelitian di Pondok Pesantren Al-Mu'awanah Kabupaten Sleman menunjukkan telah diterapkan pemorsian per individu menggunakan alat pemorsian standar seperti centong nasi 200 ml dan sendok sayur 150 ml. Makanan disajikan langsung ke piring masing-masing santri dan menunya dilengkapi dengan buah yang diberikan minimal tiga kali dalam seminggu. Selain itu, pemorsian dilakukan oleh tenaga yang telah dilatih, sehingga porsi setiap santri relatif konsisten dan mendekati standar gizi yang direkomendasikan. Penyesuaian porsi juga dilakukan berdasarkan tingkat usia, di mana santri tingkat aliyah menerima sedikit porsi lebih banyak dibandingkan tingkat tsanawiyah³².

Oleh karena itu, untuk meningkatkan kualitas distribusi makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang, sangat disarankan untuk menerapkan standar porsi yang lebih terukur, menggunakan alat yang sesuai, seperti sendok nasi yang memiliki kapasitas tertentu atau pengukur porsi lainnya.

1. Proses Distribusi Makanan

a. Pemorsian Makanan

Proses pemorsian makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang belum menggunakan timbangan sebagai alat ukur yang tepat, sehingga porsi makanan ditentukan secara manual menggunakan satu gayung untuk nasi dan jumlah potongan lauk yang tetap, yaitu 2 potong per talam. Sistem ini tidak memberikan akurasi yang diperlukan untuk memastikan setiap santri mendapatkan porsi yang sesuai dengan kebutuhan gizi mereka. Penggunaan alat pemorsian yang tepat seperti timbangan dapat menghindari ketidaksesuaian antara porsi yang diberikan dan kebutuhan gizi individu²⁴

Selain itu, pemorsian sayur yang dilakukan dengan membagi rata sesuai jumlah yang tersedia, meskipun terkadang disesuaikan dengan permintaan santri, bisa menyebabkan ketidakmerataan dalam pemenuhan asupan gizi dari sayuran. Distribusi makanan yang terstandar, termasuk pemorsian sayur, sangat penting untuk memastikan bahwa setiap individu menerima makanan yang diperlukan secara tepat dan seimbang. Tanpa alat ukur yang terstandar, pemorsian makanan bisa menjadi subjektif dan tidak konsisten, yang mengurangi efektivitas dalam memenuhi kebutuhan masing-masing santri³³. Oleh karena itu, penting untuk menggunakan alat pemorsian yang lebih akurat dan mempertimbangkan standar porsi yang disesuaikan dengan pedoman gizi seimbang.

b. Penyaluran Makanan

Proses penyaluran makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang dibagi menjadi dua sistem yang berbeda untuk santri putra dan putri. Santri putra menggunakan sistem sentralisasi, di mana makanan disajikan di dapur utama dan para santri mengambil makanan secara bersama-sama.

Sistem ini cukup efisien, namun berisiko menimbulkan masalah seperti ketidakmerataan porsi dan potensi kurangnya kebersihan karena banyak orang yang mengakses makanan secara bersamaan. Sementara itu, untuk santri putri, diterapkan sistem desentralisasi, di mana makanan dibawa dalam jumlah besar dari dapur utama ke dapur asrama putri dan diporsikan di sana.

2. Output Distribusi Makanan

a. Ketepatan Waktu Distribusi

Waktu penyaluran makanan dari dapur santri putra ke dapur santri putri di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang menunjukkan ketepatan waktu yang baik, dengan dilakukan sesuai jadwal yang ditentukan. Namun, pada proses pemorsian makanan ke alat makan, terdapat beberapa ketidaktepatan waktu, untuk santri putra dan putri pada waktu makan pagi dan siang.

Terjadi keterlambatan pemorsian makanan ke alat makan pada santri putra pada waktu makan pagi di hari ke-2, hari ke-4, dan hari ke-7. Waktu makan siang keterlambatan di hari ke-7. Berdasarkan wawancara yang dilakukan diketahui bahwa keterlambatan pada pagi hari dikarenakan petugas piket yang lalai dalam melaksanakan tugas, dan keterlambatan di siang hari dikarenakan saat itu ada kegiatan ceramah dan pengajian.

Keterlambatan pemorsian makanan ke alat makan waktu makan untuk santri putri pada waktu pagi terjadi di hari ke-1, hari ke-2, dan hari ke-4. Waktu makan siang keterlambatan di hari ke-1 dan hari ke-7. Untuk makan sore terjadi keterlambatan di hari ke-7. Berdasarkan wawancara yang dilakukan diketahui bahwa keterlambatan pada pagi hari dikarenakan petugas piket yang kurang semangat dan lalai karena melihat menu makan pagi, keterlambatan makan siang dikarenakan petugas piket yang lalai dalam melaksanakan tugas serta di hari ke-7 ada kegiatan pengajian.

Makanan yang dibiarkan terlalu lama sebelum disajikan akan mengalami perubahan suhu, yang dapat membuat makanan kurang menarik dan menurunkan selera makan, serta meningkatkan jumlah makanan yang terbuang²⁸. Oleh karena itu, penting untuk mendistribusikan makanan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.

Penelitian yang dilakukan di Pondok Pesantren Al-Ikhlas Bengkulu Selatan menerapkan sistem piket berbasis rotasi yang diawasi langsung oleh wali asrama dan bagian konsumsi, menerapkan checklist harian waktu pemorsian, dan keterlambatan dicatat secara rutin. Jika terjadi keterlambatan lebih dari dua kali seminggu, petugas piket akan diberikan pembinaan dan digantikan sementara. Selain itu, kegiatan tambahan seperti pengajian atau ceramah tidak mengganggu proses distribusi makanan karena sudah dijadwalkan tidak berdekatan dengan waktu makan utama. Hasilnya, selama satu minggu observasi, tidak ditemukan keterlambatan yang signifikan dalam pemorsian makanan ke alat makan³⁴.

Pihak pesantren sebaiknya memberikan sanksi kepada santri yang bertugas piket jika lalai, agar mereka lebih disiplin. Selain itu, koordinator kamar atau wali juga perlu lebih aktif dalam mengawasi waktu distribusi makanan untuk memastikan semuanya tepat waktu.

b. Ketepatan Besar Porsi

Porsi makanan yang disediakan oleh pihak penyelenggara di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang belum sesuai dengan standar porsi yang dianjurkan untuk sehari. Porsi lauk nabati, sayur, dan buah yang disajikan masih jauh dari yang dianjurkan, yaitu sebanyak 3 porsi protein hewani per hari (setara dengan 1 butir telur), 300 gram sayur per hari atau 3 porsi, 3 porsi lauk nabati per hari (setara dengan 300 gram tahu atau 150 gram tempe), serta 4 porsi buah per hari (setara dengan 200 gram pisang ambon).

Minimnya alokasi anggaran dan keterbatasan bahan makanan juga turut menjadi faktor yang mempengaruhi ketidaktepatan besar porsi. Dalam kondisi pasokan bahan makanan yang terbatas, petugas dapur cenderung menyesuaikan jumlah porsi berdasarkan ketersediaan, bukan berdasarkan kebutuhan gizi individu.

Salah satu penyebab ketidaktepatan dalam penentuan porsi adalah kurangnya pengetahuan dari pengurus yayasan, kepala dapur, dan tenaga distribusi mengenai standar porsi anjuran makan sehari. Hal ini disebabkan pihak yang bersangkutan tidak pernah mengikuti pendidikan atau pelatihan tentang penyelenggaraan makanan.

Pendidikan berperan penting dalam hal ini, karena cenderung lebih mudah menerima dan memahami informasi³⁵. Pelatihan yang rutin akan berdampak pada ketepatan pemorsian, di mana tenaga pemorsi yang sering mendapatkan pelatihan akan semakin terampil dalam memberikan porsi yang tepat³. Oleh karena itu, perbaikan proses pemorsian makanan perlu dilakukan dengan merekrut tenaga ahli gizi minimal lulusan D3 dan memberikan pelatihan khusus kepada tenaga distribusi mengenai cara pemorsian makanan yang benar.

3. Outcome Sistem Distribusi

Berdasarkan penilaian tingkat kepuasan santri terhadap distribusi yang dilakukan menggunakan kuisioner terhadap 216 orang santri, 100% santri di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang merasa puas dengan ketepatan waktu distribusi makanan, sementara hanya 53,70% yang merasa puas dengan ukuran porsi makanan yang disajikan. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun waktu distribusi sudah berjalan dengan baik, sebagian besar santri merasa porsi makanan yang diberikan tidak mencukupi. Banyak santri yang tidak puas dengan porsi makanan, mengungkapkan bahwa porsi yang disajikan sangat sedikit dan satu potong makanan harus dibagi untuk dua orang.

Berdasarkan prinsip dasar gizi porsi makanan harus disesuaikan dengan kebutuhan energi dan zat gizi berdasarkan umur, jenis kelamin, dan aktivitas fisik. Untuk santri remaja laki-laki yang aktif secara fisik, kebutuhan energinya bisa mencapai 2500–2800 kkal per hari, sehingga porsi nasi sekitar 150–200 gram, lauk hewani 75–100 gram, sayur 100 gram, dan tambahan buah 50–100 gram sangat dianjurkan²⁰. Jika satu potong lauk harus dibagi dua, maka asupan protein hewani berpotensi tidak mencukupi.

Penelitian yang dilakukan di Pondok Pesantren Nurul Falah Kabupaten Garut menunjukkan hasil berbeda. Dalam penelitian tersebut, 75% santri menyatakan puas terhadap ukuran porsi makanan yang diberikan, karena pemorsian dilakukan secara individual menggunakan alat takar standar. Setiap santri mendapatkan porsi lauk dan nasi yang sudah disesuaikan dan tidak perlu berbagi makanan dalam satu piring atau talam. Selain itu, pengelola dapur melakukan evaluasi mingguan terhadap menu dan sisa makanan, untuk memastikan bahwa porsi yang diberikan tidak hanya cukup secara kuantitas tetapi juga sesuai dengan selera dan kebutuhan gizi santri³⁶. Adanya mekanisme ini membantu menjaga keseimbangan antara ketepatan waktu distribusi dan kepuasan terhadap ukuran porsi makanan.

Ketepatan waktu distribusi merupakan hal yang penting, namun tanpa diimbangi dengan porsi yang sesuai standar gizi, maka kualitas pelayanan

makanan belum bisa dikatakan optimal. Oleh karena itu, sangat disarankan bagi pengelola dapur di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang untuk melakukan evaluasi ulang terhadap standar porsi, dan mulai menggunakan alat pemorsian yang terukur agar distribusi makanan tidak hanya tepat waktu, tetapi juga tepat jumlah sesuai kebutuhan setiap individu.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa :

- a. Pemorsian dilakukan berdasarkan potongan dan takaran alat tanpa adanya penimbangan.
- b. Penyaluran makanan untuk santri putra dilakukan sentralisasi dan untuk santri putri desentralisasi.
- c. Ketepatan waktu distribusi makanan belum terlaksana sesuai jadwal.
- d. Ketepatan besar porsi makanan yang didistribusikan termasuk tidak tepat.
- e. Santri tidak puas dengan sistem distribusi Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang.

B. Saran

1. Bagi Instalasi

Untuk meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang, disarankan agar pihak pesantren memperbaiki sistem pemorsian dengan menggunakan alat ukur yang lebih tepat dan standar, seperti sendok nasi atau pengukur porsi lainnya, untuk memastikan setiap santri mendapatkan porsi yang sesuai dengan kebutuhan gizi mereka.

Variasi menu, khususnya pada waktu sarapan pagi, perlu divariasikan agar tidak monoton dan dapat memenuhi kebutuhan gizi yang lebih lengkap, termasuk penambahan buah dalam menu harian untuk memenuhi kebutuhan vitamin dan serat. Sebaiknya memberikan makanan yang lengkap setiap kali makan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

Sebaiknya pihak Pondok Pesantren dapat menambahkan tenaga ahli gizi untuk penyelenggaraan makanan yang lebih baik lagi. Memberikan pelatihan kepada tenaga distribusi dan pengelola dapur agar memahami pentingnya pemorsian yang sesuai dengan standar gizi.

2. Bagi Peneliti Selanjutnya

Peneliti selanjutnya dapat mempertimbangkan untuk memperbarui siklus menu dengan mengikuti prinsip gizi seimbang, meningkatkan variasi menu, dan tetap mempertimbangkan anggaran biaya yang ada, karena berdasarkan pengamatan, siklus menu di pesantren masih banyak menyajikan masakan yang sama secara berulang.

DAFTAR PUSTAKA

1. Rotua M, Siregar R. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta:EGC, 2015.
2. Widyastuti, N., Nissa C., Panunggal,. B. *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit K-Media, 2018.
3. Siti C, Farohatus S, Widiastuti. *Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi dan Status Gizi Santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi*. Penelitian Gizi dan Makanan. 2021;44(1): 31-44.
4. Crisyanti, Rica Nanda, *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi, Pola Menu Dan Status Gizi Remaja Putri Di Pondok Pesantren Al Anwar Mranggen, 2019*. Published online 2019.
5. Zunaini, Dea, *Ketepatan Waktu Pendistribusian, Standar Resep, Dan Besar Porsi Dengan Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Kelas III Di Rumah Sakit Islam Siti Khadijah*. 2019.
6. Firmansyah, Cahyan., Novianti, S., Rian Arie G. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Pada Bagian Proses Terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap Kebidanan di BLUD Rumah Sakit Umum Kota Banjar Tahun 2021*. Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia. 2022;18(1):368-379.
7. Humaira S, dkk. *Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang*. Pontianak Nutrition Journal. 2022;5(2): 229-239.
8. Muchatob. E, *Buku Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Kelompok*. Jakarta, 2002.
9. Bakri, Bachyar,. Intiyati, Ani,. Widartika. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta:Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018.
10. Kemenkes RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kemenkes RI, 2013.
11. Setyowati. *Bahan Ajar Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, 2021.
12. Wayansari, L,. Anwar, Z, I,. Zul Amri, *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta:Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018.

13. Astutik, Sri,. Endang Susantini, Madladzim MN. *Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Kabupaten Jember*. 2019;5.
14. Dewi E,. *Analisis Zat Gizi Menu dan Besar Porsi di Asrama Putri Madrasah Tarbiyah Islamiyah Canduang Kabupaten Agam Tahun 2021*. Published online 2021.
15. Ahmad SS, Tiurma S. *Analisa Biaya Makan Terhadap Ketersediaan Makanan Serta Tingkat kecukupan Gizi Santri Di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut*. Bogor: Institut Pertanian Bogor, 2019.
16. Velawati M, dkk. *Sisa Makanan Indikator Tingkat Kepuasan Pelayanan Makan di Pondok Pesantren Salafiyah Kauman Pemalang*. 2021.
17. Peraturan Menteri Kesehatan No. 41 tentang Pedoman Gizi Seimbang. Menteri Kesehatan. Republik Indonesia. Jakarta:2019
18. Syafitri, H.A., dkk. *Food Management System and Level of Satisfication Students in Islamic Boarding Schools at Central Java*. Media Gizi Pangan 2020;27(1): 179-190.
19. Salsabila T. *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi dan Besar Porsi Makanan Biasa yang Disajikan di Rumah Sakit*. Published online 2020.
20. Almtsier, S. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. (Gramedia Pustaka Utama, Jakarta: 2010).
21. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia. Jakarta:2019.
22. Rahardjo, S., Haryanto, A., & Prasetyo, B. (2020). *Manajemen Pengolahan Makanan di Institusi*. Jurnal Manajemen Pangan, 5(2), 45-52.
23. Tarigan, S. (2018). *Distribusi Tenaga Kerja dalam Pengelolaan Makanan di Institusi Pendidikan*. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 14(1), 23-30.
24. Wadyomukti, R.A. (2020). *Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul*. Jurnal Br Diet Assoc., 46–62.
25. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Depkes RI; 2003

26. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kemenkes RI; 2011
27. Nuraini I. *Evaluasi Sistem Distribusi Makanan pada Pondok Pesantren Al-Hikmah 2 Brebes*. J Ilmu Gizi. 2020;9(1):55–63.
28. Priyanto, O. H. *Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang*. Skripsi.
29. Nurhalimah R, Hidayat T, Maulida S. *Evaluasi Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di Asrama Pondok Pesantren Darul Muttaqin Tasikmalaya*. Media Gizi Pangan. 2021;5(2):45–51
30. Widyastuti, D., & Wahyuni, R. (2019). *Pengaruh Variasi Menu Terhadap Kecenderungan Konsumsi Makanan dan Asupan Gizi*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 6(3), 245-253.
31. World Health Organization (WHO). (2020). *Nutrition and Food Security*. Geneva: WHO.
32. Sari MI, Wibowo LA. *Implementasi Pemorsian Individual dan Evaluasi Menu di Pondok Pesantren Al-Mu'awanah Sleman*. J Gizi Komunitas. 2021;6(1):23–30.
33. Smith, M., & Heyman, J. (2019). *Food Distribution and Nutrition: Theory and Practice*. Cambridge: Cambridge University Press.
34. Anjani PR, Fitriani N. *Evaluasi Waktu Distribusi Makanan di Asrama Pondok Pesantren Al-Ikhlas Bengkulu Selatan*. J Gizi Komunitas. 2021;6(1):33–40
35. Fitri, Yulia dkk, *Pengaruh Penyuluhan Gizi Tentang Jajanan Tradisional Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Perilaku Jajan Anak Sekolah*. Aceh : Aceh Nutrition Journal, 2020.
36. Suryani D, Rachmawati I. *Evaluasi Pemorsian dan Kepuasan Konsumsi Makanan Santri di Pondok Pesantren Nurul Falah Garut*. J Gizi Komunitas. 2020;5(1):41–7.
37. Simanjuntak PJ. *Manajemen dan evaluasi kinerja*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia; 2005.

LAMPIRAN

Lampiran A

KUESIONER TENAGA DISTRIBUSI MAKANAN

No	Nama	Pendidikan Terakhir	Lama Kerja	Pembagian Kerja
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				

Lampiran B

Tabel Daftar Keadaan Alat Distribusi Makanan

No.	Jenis Alat	Jumlah Alat		Penilaian		Keadaan Alat	
		seharusnya	sebenarnya	cukup	Tidak cukup	Baik	Tidak Baik
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							

Lampiran C

KUESIONER KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI

No.	Waktu	Waktu Penyajian		Ketepatan Waktu	
		Seharusnya	Kenyataanya	Tepat	Tidak Tepat
1.	Pagi				
2.	Siang				
3.	Malam				

Lampiran D

KUESIONER KETEPATAN BESAR PORSI

No.	Nama Bahan	Berat (gram)	Standart Porsi (gram)	Penilaian	
				Sesuai	Tidak Sesuai
1.					
2.					
3.					
4.					

Lampiran E

KUISIONER KEPUASAN TERHADAP DISTRIBUSI MAKANAN

Umur :

Jenis Kelamin :

Keterangan cara pengisian :

Berilah tanda (√) untuk pernyataan sesuai dengan kepuasan Anda dalam distribusi makanan pada kolom :

**1 : Tidak Puas 2 : Kurang Puas 3 : Cukup Puas 4 : Puas
5 : Sangat Puas**

Indikator Kepuasan	1	2	3	4	5
Apakah makanan disajikan tepat sesuai dengan jadwal yang ditentukan?					
Apakah anda puas dengan porsi makanan yang disajikan					

Komentar :

Lampiran F

Master Tabel Waktu Distribusi Makanan Ke Santri

1. Santri putri (Desentralisasi)

Waktu distribusi makanan ke dapur santri putri

SENIN			SELASA			RABU			KAMIS			JUMAT			SABTU			MINGGU		
Pagi	Siang	Sore	Pagi	Siang	Sore	Pagi	Siang	Sore	Pagi	Siang	Sore	Pagi	Siang	Sore	Pagi	Siang	Sore	Pagi	Siang	Sore
6.53	11.47	16.48	6.47	11.45	16.55	6.40	11.43	16.50	6.47	11.42	16.59	6.45	11.39	16.57	6.45	11.44	16.48	6.46	11.44	17.00

Pendistribusian makanan ke alat makan

WaktuMakan	SENIN		SELASA		RABU		KAMIS		JUMAT		SABTU		MINGGU	
	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai
Pagi	6.55	7.03	6.53	7.01	6.42	6.59	6.50	7.02	6.48	07.00	6.52	07.00	6.49	6.59
Siang	11.50	12.02	11.51	12.00	11.47	12.00	11.45	11.59	11.43	11.57	11.47	12.01	11.48	12.03
Sore	16.55	17.10	16.59	17.12	16.52	17.10	17.00	17.14	16.59	17.12	16.52	17.07	17.01	17.16

2. Santri putra (Sentralisasi)

3. Pendistribusian makanan ke alat makan

WaktuMakan	SENIN		SELASA		RABU		KAMIS		JUMAT		SABTU		MINGGU	
	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai
Pagi	6.46	7.00	6.50	7.02	6.43	6.57	6.51	7.02	6.43	07.00	6.50	07.00	6.54	07.03
Siang	11.46	11.59	11.46	12.00	11.42	11.58	11.43	11.53	11.41	11.50	11.52	12.00	11.51	12.03
Sore	16.47	17.01	16.49	17.07	16.52	17.13	16.58	17.11	16.59	17.11	17.01	17.15	17.00	17.15

Lampiran G

Master Tabel Porsi Makanan Per Talam

1. Santri putra

Hari	Waktu Makan	Menu	TALAM				
			1	2	3	4	5
Senin	Pagi	Nasi	760	760	710	780	738
		Telur Dadar	138	132	120	140	144
		Cabe Merah	40	40	40	40	22
	Siang	Nasi	810	770	810	830	837
		Gulai Telur	100	100	100	100	112
		Bening Kol	60	70	40	50	67
	Sore	Nasi	780	860	720	720	651
		Gulai Tahu	104	108	106	98	235
Selasa	Pagi	Nasi	810	770	810	830	828
		Telur Dadar	124	136	128	124	140
		Cabe Merah	40	40	40	40	23
	Siang	Nasi	780	840	820	810	751
		Ikan Tongkol Cabe Merah	94	90	98	102	74
		Bening Sawi Putih	80	60	90	70	83
	Sore	Nasi	800	810	770	770	788
		Telur Balado	100	100	100	100	112
Rabu	Pagi	Nasi	800	770	810	830	673
		Telur Dadar	132	134	126	130	130
		Cabe Hijau	40	40	40	40	26
		Nasi	810	780	770	820	811
	Siang	Ayam Goreng Cabe Hijau	86	92	88	90	96
		Bening Toge	60	70	70	50	64
	Sore	Nasi	790	800	800	790	793
		Tempe Bacem	94	86	88	84	160
Kamis	Pagi	Nasi	750	770	820	830	711
		Telur Dadar	126	128	136	130	136
		Cabe Merah	40	40	40	40	25
	Siang	Nasi	860	810	810	780	774
		Tahu Balado	102	102	102	96	197
		Bening Bayam	80	80	100	100	82
	Sore	Nasi	750	780	750	750	802
		Telur Lado Tanak	100	100	100	100	112
Jumat	Pagi	Nasi	760	720	770	830	681
		Telur Dadar	138	132	120	140	136
		Cabe Merah	40	40	40	40	24

	Siang	Nasi	860	830	840	810	789
		Rendang Daging Sapi	136	141	143	141	159
		Bening Kol	40	40	40	60	72
	Sore	Nasi Goreng	830	830	830	840	843
		Telur Dadar	124	136	128	124	132
Sabtu	Pagi	Nasi	750	770	820	830	694
		Telur Dadar	140	140	136	140	140
		Cabe Hijau	40	40	40	40	26
	Siang	Nasi	830	820	790	820	732
		Telur Balado	100	100	100	100	110
		Kangkung	100	70	80	60	78
	Sore	Nasi	810	780	770	820	756
		Oseng Tempe Balado	80	80	80	80	169
Minggu	Pagi	Nasi	740	860	750	740	740
		Telur Dadar	140	132	148	148	134
		Cabe Merah	40	40	40	40	24
	Siang	Nasi	760	780	720	790	837
		Tahu Balado	96	96	106	104	176
		Bening Toge	60	40	60	40	67
	Sore	Nasi	830	840	810	790	738
		Ayam Bumbu	80	86	84	84	104

2.Santriputri

Hari	Waktu Makan	Menu	TALAM	
			1	2
Senin	Pagi	Nasi	800	820
		Telur Dadar	128	124
		Cabe Merah	40	40
	Siang	Nasi	760	780
		Gulai Telur	100	100
		Bening Kol	60	60
	Sore	Nasi	780	820
		Gulai Tahu	98	105
Selasa	Pagi	Nasi	760	780
		Telur Dadar	138	134
		Cabe Merah	40	40
	Siang	Nasi	780	810
		Ikan Tongkol Cabe Merah	90	101
		Bening Sawi Putih	50	70
	Sore	Nasi	730	790
		Telur Balado	100	100
Rabu	Pagi	Nasi	750	780

		Telur Dadar	128	138
		Cabe Hijau	40	40
		Nasi	830	810
	Siang	Ayam Goreng Cabe Hijau	86	94
		Bening Toge	60	70
	Sore	Nasi	780	810
		Tempe Bacem	100	97
Kamis	Pagi	Nasi	760	810
		Telur Dadar	142	131
		Cabe Merah	40	40
	Siang	Nasi	750	790
		Tahu Balado	98	99
		Bening Bayam	70	80
	Sore	Nasi	770	780
		Telur Lado Tanak	100	100
Jumat	Pagi	Nasi	750	790
		Telur Dadar	142	131
		Cabe Merah	40	40
	Siang	Nasi	850	870
		Rendang Daging Sapi	151	146
		Bening Kol	60	40
	Sore	Nasi Goreng	880	860
		Telur Dadar	140	144
Sabtu	Pagi	Nasi	750	760
		Telur Dadar	132	128
		Cabe Hijau	40	40
	Siang	Nasi	790	840
		Telur Balado	100	100
		Kangkung	100	100
	Sore	Nasi	780	680
		Oseng Tempe Balado	80	80
Minggu	Pagi	Nasi	720	800
		Telur Dadar	124	137
		Cabe Merah	40	40
	Siang	Nasi	810	790
		Tahu Balado	100	97
		Bening Toge	60	30
	Sore	Nasi	800	850
		Ayam Bumbu	76	78

Lampiran H

Master Tabel Besar Porsi Makanan Per Pribadi Santri

Hari	Waktu Makan	Menu	Santri Putra																		SUM	AVERAGE
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		
			UAA	AH	MB	HAD	IG	A	DTH	N	MDA	RR	AZT	DG	MD	AMD	YA	RS	MK	MDA		
Senin	Pagi	Nasi	190	190	180	200	180	210	180	190	160	200	170	180	200	200	180	200	200	210	3420	190
		Telur Dadar	34	34	35	35	34	34	32	32	30	30	30	30	34	34	36	36	30	30	590	33
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	180	10
	Siang	Nasi	200	210	200	190	180	200	220	200	190	200	210	200	210	200	200	200	210	200	3620	201
		Gulai Telur	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	450	25
		Bening Kol	20	20	20	0	20	10	20	20	0	0	20	20	10	20	10	10	10	10	240	13
	Sore	Nasi	180	190	200	210	220	210	220	210	170	170	200	180	180	200	180	160	200	200	3480	193
		Gulai Tahu	25	25	27	27	26	26	28	28	27	27	26	26	25	25	24	24	28	28	472	26
Selasa	Pagi	Nasi	200	200	200	210	210	190	180	190	200	210	210	190	220	200	200	210	190	190	3600	200
		Telur Dadar	30	30	32	32	36	36	32	32	30	30	34	34	30	30	32	32	34	34	580	32
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	180	10
	Siang	Nasi	190	200	200	190	190	210	220	220	230	210	200	180	170	200	220	220	220	220	3690	205
		Ikan Tongkol Cabe Merah	22	22	25	25	23	23	22	22	25	25	24	24	26	26	25	25	24	24	432	24
		Bening Sawi Putih	20	20	20	20	20	20	0	20	20	30	20	20	0	20	20	30	0	30	330	18
	Sore	Nasi	200	200	210	190	200	200	210	200	210	180	180	200	190	180	180	220	200	200	3550	197
		Telur Balado	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	450	25
Rabu	Pagi	Nasi	200	210	200	190	180	180	200	210	190	200	210	210	220	200	210	200	220	220	3650	203
		Telur Dadar	32	32	34	34	32	34	34	34	34	30	30	32	32	34	34	30	30	30	582	32
		Cabe Hijau	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	180	10
	Siang	Nasi	220	200	190	200	190	200	200	190	200	180	190	200	210	210	200	200	210	200	3590	199
		Ayam Goreng Cabe Hijau	23	23	20	20	22	22	24	24	20	20	24	24	22	22	23	23	20	20	396	22
		Bening Toge	10	20	0	30	10	20	10	30	20	10	20	20	10	20	0	20	20	20	290	16
	Sore	Nasi	170	200	200	220	210	200	190	200	190	200	210	200	200	180	210	200	180	220	3580	199
		Tempe Bacem	22	22	25	25	20	20	23	23	24	24	20	20	20	20	22	22	23	23	398	22
Kamis	Pagi	Nasi	190	180	200	180	180	180	200	210	200	210	200	210	220	200	220	190	180	190	3540	197

		Telur Dadar	33	33	30	30	34	34	30	30	32	32	36	36	32	32	33	33	34	34	588	33
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	180	10
	Siang	Nasi	220	220	210	210	200	200	210	200	210	220	190	190	180	220	190	190	190	220	3670	204
		Tahu Balado	26	26	25	25	23	23	28	28	25	25	26	26	24	24	24	24	26	26	454	25
		Bening Bayam	30	20	10	20	20	20	20	20	20	30	20	30	30	20	20	30	20	10	390	22
	Sore	Nasi	170	180	200	200	200	220	170	190	170	180	200	200	210	170	180	190	200	210	3440	191
		Telur Lado Tanak	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	450	25
Jumat	Pagi	Nasi	190	200	190	180	180	170	180	190	190	180	200	200	210	210	220	190	200	210	3490	194
		Telur Dadar	34	34	35	35	34	34	32	32	30	30	30	30	34	34	36	36	30	30	590	33
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	12	182	10
	Siang	Nasi	220	210	220	210	220	190	200	220	200	210	220	210	210	200	200	200	210	210	3760	209
		Rendang Daging Sapi	35	34	35	32	36	34	34	37	35	33	37	38	33	37	36	35	34	37	632	35
		Bening Kol	10	20	10	0	0	10	20	10	0	0	20	20	10	20	10	20	10	10	200	11
	Sore	Nasi Goreng	220	210	200	200	220	180	200	230	200	200	210	220	210	220	200	210	190	180	3700	206
		Telur Dadar	30	30	32	32	36	36	32	32	30	30	34	34	30	30	32	32	34	34	580	32
Sabtu	Pagi	Nasi	190	180	200	180	180	180	200	210	200	210	200	210	220	200	220	190	180	190	3540	197
		Telur Dadar	37	37	33	33	34	34	36	36	33	33	35	35	36	36	34	34	35	35	626	35
		Cabe Hijau	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	13	183	10
	Siang	Nasi	200	210	220	200	190	200	210	220	180	200	210	200	170	220	210	220	200	210	3670	204
		Telur Balado	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	450	25
		Kangkung	30	30	30	10	30	0	20	20	10	30	20	20	10	10	20	20	20	0	330	18
	Sore	Nasi	220	200	190	200	190	200	200	190	200	180	190	200	210	210	200	200	210	200	3590	199
		Oseng Tempe Balado	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	360	20
Minggu	Pagi	Nasi	170	180	190	200	210	220	210	220	210	170	170	200	180	180	200	180	160	200	3450	192
		Telur Dadar	35	35	35	35	33	33	33	33	37	37	37	37	37	37	37	37	37	37	642	36
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	180	10
	Siang	Nasi	190	200	180	190	200	210	180	190	170	200	170	180	210	200	180	200	200	210	3460	192
		Tahu Balado	24	24	24	24	23	23	25	25	27	27	26	26	28	28	24	24	22	22	446	25
		Bening Toge	20	20	0	20	10	20	10	0	20	10	10	20	10	20	0	10	20	20	240	13
	Sore	Nasi	210	220	200	200	220	190	210	220	200	200	200	210	200	200	190	200	190	200	3660	203
		Ayam Bumbu	20	20	20	20	22	22	21	21	20	20	22	22	22	22	20	20	20	20	374	21

Hari	Waktu Makan	Menu	Santri Putri							SUM	AVERAGE
			1	2	3	4	5	6	7		
			NDA	AA	ZZRA	SAM	PA	NNZ	MGR		
Senin	Pagi	Nasi	200	200	190	210	200	210	220	1430	204
		Telur Dadar	30	30	34	34	30	30	32	220	31
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	70	10
	Siang	Nasi	190	180	180	200	190	200	180	1320	189
		Gulai Telur	25	25	25	25	25	25	25	175	25
		Bening Kol	0	10	20	30	10	0	30	100	14
	Sore	Nasi	180	200	210	190	200	210	200	1390	199
		Gulai Tahu	24	24	25	25	26	26	25	175	25
Selasa	Pagi	Nasi	200	190	180	190	180	200	210	1350	193
		Telur Dadar	36	36	33	33	35	35	32	240	34
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	70	10
	Siang	Nasi	190	200	200	190	180	210	200	1370	196
		Ikan Tongkol Cabe Merah	23	23	22	22	27	27	25	169	24
		Bening Sawi Putih	30	10	10	0	20	20	10	100	14
	Sore	Nasi	190	180	170	190	200	180	210	1320	189
		Telur Balado	25	25	25	25	25	25	25	175	25
Rabu	Pagi	Nasi	190	180	180	200	180	200	190	1320	189
		Telur Dadar	34	34	30	30	35	35	34	232	33
		Cabe Hijau	10	10	10	10	10	10	10	70	10
		Nasi	200	200	210	220	200	190	230	1450	207
	Siang	Ayam Goreng Cabe Hijau	21	21	22	22	23	23	24	156	22
		Bening Toge	20	10	0	30	0	20	20	100	14
	Sore	Nasi	180	190	200	210	200	210	200	1390	199
		Tempe Bacem	26	26	24	24	25	25	24	174	25
Kamis	Pagi	Nasi	190	190	180	200	190	200	210	1360	194
		Telur Dadar	36	36	35	35	34	34	33	243	35
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	70	10
	Siang	Nasi	180	190	180	200	190	190	210	1340	191

		Tahu Balado	26	26	23	23	24	24	23	169	24
		Bening Bayam	20	10	20	20	10	20	30	130	19
	Sore	Nasi	200	190	200	180	190	200	200	1360	194
		Telur Lado Tanak	25	25	25	25	25	25	25	175	25
Jumat	Pagi	Nasi	180	190	180	200	210	200	190	1350	193
		Telur Dadar	36	36	35	35	33	33	33	241	34
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	70	10
	Siang	Nasi	220	200	210	220	190	230	230	1500	214
		Rendang Daging Sapi	37	38	40	36	38	35	36	260	37
		Bening Kol	0	20	20	20	10	0	20	90	13
	Sore	Nasi Goreng	220	210	220	230	200	210	220	1510	216
		Telur Dadar	36	36	34	34	37	37	38	252	36
Sabtu	Pagi	Nasi	190	180	190	190	170	180	200	1300	186
		Telur Dadar	32	32	34	34	30	30	32	224	32
		Cabe Hijau	10	10	10	10	10	10	10	70	10
	Siang	Nasi	200	200	190	200	190	210	220	1410	201
		Telur Balado	25	25	25	25	25	25	25	175	25
		Kangkung	20	30	30	20	20	30	30	180	26
	Sore	Nasi	200	180	200	200	100	190	200	1270	181
		Oseng Tempe Balado	20	20	20	20	20	20	20	140	20
Minggu	Pagi	Nasi	180	190	170	180	190	200	190	1300	186
		Telur Dadar	32	32	30	30	35	35	34	228	33
		Cabe Merah	10	10	10	10	10	10	10	70	10
	Siang	Nasi	200	200	210	200	210	200	190	1410	201
		Tahu Balado	24	24	26	26	26	26	20	172	25
		Bening Toge	20	20	0	20	0	20	10	90	13
	Sore	Nasi	200	210	190	200	200	230	200	1430	204
		Ayam Bumbu	18	18	20	20	20	20	17	133	19

Lampiran I

Master Tabel Rata-Rata Porsi Santri

No.	Nama	Jenis Kelamin	Umur	M.Pokok					P.Hewani					P.Nabati					Sayur					Buah		
				Total selama 7 hari (gram)	Rata-rata per hari (gram)	Rata-rata per waktu makan	Anjuran PGS 2019	% Ketepatan	Total selama 7 hari (gram)	Rata-rata per hari (gram)	Rata-rata per waktu makan	Anjuran PGS 2019	% Ketepatan	Total selama 7 hari (gram)	Rata-rata per hari (gram)	Rata-rata per waktu makan	Anjuran PGS 2019	% Ketepatan	Total selama 7 hari (gram)	Rata-rata per hari (gram)	Rata-rata per waktu makan	Anjuran PGS 2019	% Ketepatan	Total selama 7 hari (gram)	Rata-rata per hari (gram)	Anjuran PGS 2019
1	UAA	Laki-laki	13 tahun	4140	591,43	197,14	6 ½ P	90,99	465	66,43	22,14	3P	22,14	117	23,4	23,4	3P	7,80	140	20,0	20,0	3P	6,67	0	0	4P
2	AH	Laki-laki	13 tahun	4190	598,57	199,52	6 ½ P	92,09	464	66,29	22,10	3P	22,10	117	23,4	23,4	3P	7,80	150	21,4	21,4	3P	7,14	0	0	4P
3	MB	Laki-laki	13 tahun	4180	597,14	199,05	6 ½ P	91,87	466	66,43	22,14	3P	22,14	121	24,2	24,2	3P	8,07	90	12,9	12,9	3P	4,29	0	0	4P
4	HAF	Laki-laki	14 tahun	4150	592,86	197,62	6 ½ P	91,21	463	66,14	22,05	3P	22,05	121	24,2	24,2	3P	8,07	100	14,3	14,3	3P	4,76	0	0	4P
5	IG	Laki-laki	14 tahun	4150	592,86	197,62	6 ½ P	91,21	476	68,00	22,67	3P	22,67	112	22,4	22,4	3P	7,47	110	15,7	15,7	3P	5,24	0	0	4P
6	A	Laki-laki	14 tahun	4140	591,43	197,14	6 ½ P	90,99	476	68,00	22,67	3P	22,67	112	22,4	22,4	3P	7,47	100	14,3	14,3	3P	4,76	0	0	4P
7	FTH	Laki-laki	15 tahun	4190	598,57	199,52	6 ½ P	92,09	462	66,00	22,00	3P	22,00	124	24,8	24,8	3P	8,27	100	14,3	14,3	3P	4,76	0	0	4P
8	N	Laki-laki	15 tahun	4300	614,29	204,76	6 ½ P	94,51	465	66,43	22,14	3P	22,14	124	24,8	24,8	3P	8,27	120	17,1	17,1	3P	5,71	0	0	4P
9	MFA	Laki-laki	15 tahun	4070	581,43	193,81	6 ½ P	89,45	456	65,14	21,71	3P	21,71	123	24,6	24,6	3P	8,20	90	12,9	12,9	3P	4,29	0	0	4P
10	RR	Laki-laki	16 tahun	4110	587,14	195,71	8P	73,39	450	64,29	21,43	3P	21,43	123	24,6	24,6	3P	8,20	110	15,7	15,7	3P	5,24	0	0	4P
11	AZT	Laki-laki	16 tahun	4140	591,43	197,14	8P	73,93	473	67,57	22,52	3P	22,52	118	23,6	23,6	3P	7,87	130	18,6	18,6	3P	6,19	0	0	4P
12	FG	Laki-laki	16 tahun	4170	595,71	198,57	8P	74,46	476	68,00	22,67	3P	22,67	118	23,6	23,6	3P	7,87	150	21,4	21,4	3P	7,14	0	0	4P
13	MF	Laki-laki	17 tahun	4230	604,29	201,43	8P	75,54	468	66,86	22,29	3P	22,29	117	23,4	23,4	3P	7,80	80	11,4	11,4	3P	3,81	0	0	4P
14	AMF	Laki-laki	17 tahun	4200	600,00	200,00	8P	75,00	474	67,71	22,57	3P	22,57	117	23,4	23,4	3P	7,80	130	18,6	18,6	3P	6,19	0	0	4P
15	YA	Laki-laki	17 tahun	4190	598,57	199,52	8P	74,82	478	68,29	22,76	3P	22,76	114	22,8	22,8	3P	7,60	80	11,4	11,4	3P	3,81	0	0	4P
16	RS	Laki-laki	18 tahun	4170	595,71	198,57	8P	74,46	473	67,57	22,52	3P	22,52	114	22,8	22,8	3P	7,60	140	20,0	20,0	3P	6,67	0	0	4P
17	MK	Laki-laki	18 tahun	4140	591,43	197,14	8P	73,93	492	70,29	23,43	3P	23,43	119	23,8	23,8	3P	7,93	100	14,3	14,3	3P	4,76	0	0	4P
18	MDA	Laki-laki	18 tahun	4290	612,86	204,29	8P	76,61	495	70,71	23,57	3P	23,57	119	23,8	23,8	3P	7,93	100	14,3	14,3	3P	4,76	0	0	4P

			n																							
19	NFA	Perempu an	13 tahu n	4080	582,8 6	194,2 9	4 ½ P	129,52	471	67,29	22,43	3P	22,43	120	24	24	3P	8,00	110	15,7	15,7	3P	5,24	0	0	4P
20	AA	Perempu an	14 tahu n	4050	578,5 7	192,8 6	4 ½ P	128,57	472	67,43	22,48	3P	22,48	120	24	24	3P	8,00	110	15,7	15,7	3P	5,24	0	0	4P
21	ZZR A	Perempu an	15 tahu n	4040	577,1 4	192,3 8	4 ½ P	128,25	469	67,00	22,33	3P	22,33	118	23,6	23,6	3P	7,87	100	14,3	14,3	3P	4,76	0	0	4P
22	SAM	Perempu an	16 tahu n	4200	600,0 0	200,0 0	5P	120,00	465	66,43	22,14	3P	22,14	118	23,6	23,6	3P	7,87	140	20,0	20,0	3P	6,67	0	0	4P
23	PA	Perempu an	16 tahu n	3960	565,7 1	188,5 7	5P	113,14	477	68,14	22,71	3P	22,71	121	24,2	24,2	3P	8,07	70	10,0	10,0	3P	3,33	0	0	4P
24	NNZ	Perempu an	17 tahu n	4250	607,1 4	202,3 8	5P	121,43	474	67,71	22,57	3P	22,57	121	24,2	24,2	3P	8,07	110	15,7	15,7	3P	5,24	0	0	4P
25	MG R	Perempu an	18 tahu n	4300	614,2 9	204,7 6	5P	122,86	470	67,14	22,38	3P	22,38	112	22,4	22,4	3P	7,47	150	21,4	21,4	3P	7,14	0	0	4P

Lampiran J

Master Tabel Kepuasan Distribusi Makanan

Indikator	Sangat Puas (5)	Puas (4)	Cukup Puas (3)	Kurang Puas (2)	Tidak Puas (1)	Total Responden (n)
Ketepatan Waktu Distribusi	117	68	31	0	0	216
Ukuran Porsi Makanan yang Disajikan	0	49	67	78	21	216

Lampiran K

Surat Izin Penelitian

	Kementerian Kesehatan Poltekkes Padang Jalan Simpang Pondok Kopi Nanggalo, Padang, Sumatera Barat 25146 (0751) 7058128 https://poltekkes-pdg.ac.id
Nomor : PP.08.02./3480/2025	7 Januari 2025
Lampiran : -	
Hal : Permohonan Izin Penelitian	
Yth. Bapak/Ibu Pimpinan Pesantren Kanzul Ulum Padang di- tempat	
Dengan hormat,	
Sehubungan dengan akan di laksanakan pembelajaran Mata Kuliah Skripsi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi Kementerian Kesehatan Poltekkes Padang pada semester VIII, sehingga mahasiswa diwajibkan untuk melakukan pengambilan data untuk penyusunan Skripsi tersebut. Adapun nama mahasiswa kami :	
Nama	: Syifa Raudhatul Raiza
NIM	: 212210660
Jenjang	: Diploma IV
Program Studi	: Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Judul Penelitian	: Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Tingkat Kepuasan Santri Makanan Yang Disajikan Di Pondok Pesantren Kanzul Ulum Padang Tahun 2025
Maka bersama ini kami mengajukan permohonan persetujuan izin studi pendahuluan sebagai salah satu syarat penelitian tersebut bisa dilakukan.	
Demikian surat ini kami sampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.	
Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang,	
	
RENIDAYATI, S.Kp, M.Kep, Sp.IIwa	
Kementerian Kesehatan tidak menerimasuap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun, jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES1900067 dan https://wbs.kemkes.go.id. Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silakan unggah dokumen pada laman https://tla.keminfo.go.id/verifyPDE. 	
Dokumen ini telah diandatangani secara elektronik yang diberikan oleh Balai Sertifikasi Elektronik (BSrE), BSSN	

Lampiran L

Dokumentasi Pelaksanaan Penelitian



Syifa Raudhatul Raisa

Syifa Raudhatul turnittin.docx

 Multitask

 Pembelajaran

 Pembelajaran Kesehatan Remaja

Document Details

Submission ID

enrol:1.3277019007

Submission Date

Jun 15, 2025, 9:25 PM GMT+7

Download Date

Jun 15, 2025, 9:25 PM GMT+7

File Name

Syifa_Raudhatul_turnittin.docx

File Size

41.5 KB

22 Pages

5,405 Words

32,702 Characters

13% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- Bibliography
- Quoted Text

Top Sources

- 12%  Internet sources
- 5%  Publications
- 0%  Submitted works (Student Papers)

12% Internet sources

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed

1	Internet	ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id	1%
2	Internet	prosiding.unimus.ac.id	1%
3	Internet	jurnal.umsil.ac.id	<1%
4	Publication	Dera Eha Junita, Dedi Ambar Wati, Aftalexi Nurhayati, Abdullah Abdullah, Masoy...	<1%
5	Internet	perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id	<1%
6	Internet	123dokter.com	<1%
7	Internet	repository.unair.ac.id	<1%
8	Internet	idkn.litbang.kemkes.go.id	<1%
9	Internet	core.ac.uk	<1%
10	Internet	www.scribd.com	<1%
11	Internet	test-id.123dokter.com	<1%

26	Internet	mengerjakantugas.blogspot.com	<1%
27	Internet	repositori.unpas.ac.id	<1%
28	Internet	slonkab.go.id	<1%
29	Internet	docobook.com	<1%
30	Internet	www.researchgate.net	<1%
31	Publication	Aini Humayrah, Felicia Anggraini, Syah Neni Arwita. "Gambaran Pendistribusian M...	<1%
32	Internet	digilib.its.ac.id	<1%
33	Internet	eprints.uns.ac.id	<1%
34	Internet	etecoy.blogspot.com	<1%
35	Internet	jstam.org	<1%
36	Internet	jurnal.fkip.uns.ac.id	<1%
37	Internet	media.neliti.com	<1%
38	Internet	ml.uct.ac.id	<1%
39	Internet	rahasiapetuguran.blogspot.com	<1%

Publications

Arweros Umba Zogara, Maria Garedi Pantaleon. "Faktor-faktor yang Berhungan... <1%

Publication

yessi marlena, "GAMBARAN PENAMPILAN MAKANAN DAN DAYA TERIMA MAKANAN..." <1%



Kementerian Kesehatan
Direktorat Jenderal
Sumber Daya Manusia Kesehatan
Pusat Pendidikan dan Pelatihan
Jl. Sekeloa Timur No. 100, Jakarta
15122
Telp. (021) 52010000
Fax. (021) 52010001

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

NAMA	: Syifa Poudhotu Parisa
NIM	: 215210060
PEMBAHARU UTAMA PENDAMPING	: Delfran Daryanti, S.SiT, M.Kes
JUDUL	: Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap distribusi Makanan yang disajikan di Pusat Penelitian Pangan dan Pangan Terapan 2025

No	Hari/Tanggal	Kegiatan atau Saran Pembimbing	TTD Pembimbing
1	Senin / 6-1-2025	Bimbingan Sebelum Penelitian	
2	Kamis / 9-1-2025	Bimbingan Sebelum penelitian.	
3	Jumat / 14-5-2025	Bimbingan hasil penelitian (analis data)	
4	Senin / 20-5-2025	hasil Penelitian (analis data)	
5	Rabu / 28-5-2025	Bimbingan olah data	
6	Kamis / 5-6-2025	Bimbingan Bab 4.	
7	Senin / 10-6-2025	Bimbingan Bab 4 & 5	
8	Jumat / 13-6-2025	ACC	

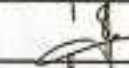
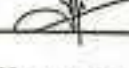
Koordinator

Dr. Heri Riza Riza Umar, SKM, MKM
NIP. 19690309 199003 2 002

Padang, 2025
Ko. Prodi STT Gizi dan Dietetika

Heri Handayani, S.SiT, M.Kes
NIP. 19750301 199003 2 001

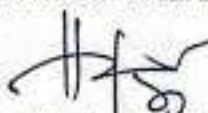
KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN SKRIPSI
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI dan DIETETIKA
POLTEKKES KEMENKES PADANG

NAMA		: Syifa Paudhotul Raisa	
NIM		: 21210660	
PEMBIMBING UTAMA/ PENDAMPING		: Sofyanh, SKM, M. Kes	
JUDUL		: Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Tingkat Keefektifan Kontrol terhadap Distribusi Makanan yang disajikan di Pondok Pesantren Kantor Umum Padang Tahun 2025	
No	Hari/Tanggal	Kegiatan atau suran pembimbing	TTD Pembimbing
1	Selasa/21-1-2025	Bimbingan Sebelum Penelitian (latar belakang & Rumusan)	
2	Jumat/31-1-2025	Bimbingan Sebelum Penelitian (diskusi pengumpulan data)	
3	Senin/2-6-2025	Bimbingan Penulisan (spasi & tabel)	
4	Rabu/4-6-2025	Bimbingan Penulisan (spasi)	
5	Selasa/10-6-2025	Bimbingan Penulisan (margin) & Bab 3	
6	Rabu/11-6-2025	Bimbingan Penulisan	
7	Kamis/12-6-2025	Bimbingan Penulisan	
8	Jumat/13-6-2025	Bimbingan Penulisan & ACC	

Koord MK,


Dr. Hermita Bus Umar, SKM, MKM
NIP. 19690529 199203 2 002

Padang, 2025
Ka. Prodi STr Gizi dan Dietetika


Marni Handayani, S.SiT, M.Kes
NIP. 19750309 199803 2 001