

TUGAS AKHIR

GAMBARAN KESESUAIAN MENU YANG TELAH DITETAPKAN DENGAN YANG DISAJIKAN DI PONDOK PESANTREN AR-RISALAH PADANG TAHUN 2022



Oleh :

NAHDATUL AWALIA
NIM. 192110100

**PRODI D III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
TAHUN 2022**

TUGAS AKHIR

GAMBARAN KESESUAIAN MENU YANG TELAH DITETAPKAN DENGAN YANG DISAJIKAN DI PONDOK PESANTREN AR-RISALAH PADANG TAHUN 2022

*Diajukan ke Program Studi DIII Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang
Sebagai Persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Gizi
di Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang*



Oleh :

NAHDATUL AWALIA
NIM. 192110100

**PRODI D III GIZI
JURUSAN GIZI
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG
TAHUN 2022**

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES RI PADANG

JURUSAN GIZI

Tugas Akhir, Juni 2022
Nahdatul Awalia

Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022

vi + 45 halaman, 15 tabel, 6 lampiran

ABSTRAK

Kesesuaian menu yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan Asrama menjadi masalah karena tidak sesuai dengan menu yang telah ditetapkan dan menu yang disajikan masih kurang bervariasi dari segi warna dan kombinasi, serta konsistensi dan tekstur menu. Masih terjadi kesalahan dalam pembuatan menu karena tidak memenuhi syarat-syarat dalam pembuatan menu. Secara umum penelitian ini untuk mengetahui gambaran kesesuaian menu yang telah ditetapkan dengan yang disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang tahun 2022.

Penelitian ini bersifat deskriptif yang dilaksanakan pada bulan November 2021 sampai dengan Juni 2022 di Asrama Ar-Risalah Padang. Subjek penelitian ini berupa menu yang disajikan di Asrama Ar-Risalah Padang. Jenis data yang didapatkan berupa profil profil Pondok Pesantren, profil Asrama dan siklus menu dari manager dapur. Analisa data yang dilakukan dengan menyertakan tabel dan membandingkan hasil yang didapat dengan teori perencanaan menu.

Hasil penelitian menunjukkan, macam menu yang ditetapkan yaitu tidak menetapkan pola menu pada setiap waktu makan, siklus menu yang digunakan yaitu siklus 7 hari, tidak menetapkan periode siklus menu yang digunakan, tidak menetapkan pedoman menu, macam menu yang digunakan yaitu menu standar, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan, serta tidak membuat master menu.

Kesimpulannya yaitu menu yang ditetapkan tidak membuat pola menu pada setiap waktu makan, siklus menu yang digunakan yaitu siklus menu 7 hari, tidak menetapkan periode siklus menu, menu yang disajikan secara keseluruhan sudah bervariasi dari segi warna dan kombinasi, serta konsistensi dan tekstur, serta kesesuaian dan ketidaksesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan dikarenakan bahan makanan tidak tersedia di pasar dan adanya faktor alam tetapi diganti dengan bahan lain.

Kata kunci : Penyelenggaraan Makanan Asrama
Daftar Pustaka: 21 (2006-2020)

**HEALTH POLYTECHNIC MINISTRY OF HEALTHY RI
PADANG
DEPARTMENT OF NUTRITION**

Final Project, June 2022
Nahdatul Awalia

An overview of the suitability of the menu that has been set with what is served at the Ar-Risalah Islamic Boarding School in Padang in 2022

vi + 45 pages, 15 tables, 6 attachments

ABSTRACT

The suitability of the menus served in hostel meals is a problem because they are not in accordance with the set menu and the menus served are still less varied in terms of color and combination, as well as the consistency and texture of the menu. There is still an error in making the menu because it does not meet the requirements in making the menu. In general, this study aims to describe the suitability of the menus that have been set with those served at the Ar-Risalah Padang Islamic Boarding School in 2022.

This research is descriptive and will be conducted from November 2021 to June 2022 at the Ar-Risalah Padang Dormitory. The subject of this research is the menu served at the Ar-Risalah Padang Dormitory. The type of data obtained in the form of profiles of Islamic Boarding Schools, Dormitory profiles and menu cycles from the kitchen manager. Data analysis was carried out by including tables and comparing the results obtained with menu planning theory.

The results showed, the type of menu that was set was not setting the menu pattern at each meal time, the menu cycle used was a 7 day cycle, did not specify the menu cycle period used, did not set menu guidelines, the type of menu used was the standard menu, did not specify type and frequency of food ingredients, and not making a master menu.

The conclusion is that the menu that is set does not make a menu pattern at every meal time, the menu cycle used is a 7-day menu cycle, does not set a menu cycle period, the menus presented as a whole have varied in terms of color and combination, as well as consistency and texture, as well as quality. The suitability and incompatibility of the menu set with the menu served is due to the food ingredients not being available in the market and the presence of natural factors but being replaced with other ingredients.

Keyword : Dormitory Food Service
Bibliography : 21 (2006-2020)

**PERSETUJUAN PEMBIMBING
Tugas Akhir**

Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di
Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022

Disusun Oleh :

NAHDATUL AWALIA
NIM. 192110100

Tugas Akhir ini telah diperiksa, disetujui oleh Pembimbing Tugas Akhir Program
Studi D III Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Padang dan telah siap untuk
dipertahankan dihadapan Tim Penguji Tugas Akhir
Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Padang.

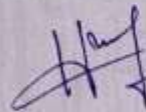
Menyetujui :

Pembimbing Utama



(Irma Eva Yani, SKM, M.Si)
NIP. 19651019 198803 2 001

Pembimbing Pendamping



(Zulkifli, SKM, M.Si)
NIP. 19620929 198803 1 002

Padang, 13 Juni 2022

Ketua Jurusan Gizi

Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Padang



(Kasmivetti, DCN M.Biomed)
NIP. 19640427 198703 2 001

HALAMAN PENGESAHAN
Tugas Akhir

Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di
Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022

Disusun Oleh :

NAHDATUL AWALIA
NIM. 192110100

Telah dipertahankan di depan Dewan Penguji
pada tanggal : 13 Juni 2022

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Safyanti, SKM, M.Kes
NIP. 19630719 198803 2 003
Anggota,


(.....)

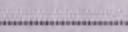
Kasmivetti, DCN M.Biomed
NIP. 19640427 198703 2 001
Anggota,


(.....)

Irma Eva Yani, SKM, M.Si
NIP. 19651019 198803 2 001
Anggota,


(.....)

Zulkifli, SKM, M.Si
NIP. 19620929 198803 1 002


(.....)

Padang, 13 Juni 2022
Ketua Jurusan Gizi
Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Padang


(Kasmivetti, DCN M.Biomed)
NIP. 19640427 198703 2 001

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



Nama : Nahdatul Awalia
Tempat, Tanggal Lahir : Ambacang, 26 Maret 1999
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Alamat : Jl Ambacang, Sawah Laweh Pasar Baru,
Kecamatan Bayang, Kabupaten Pesisir Selatan,
Provinsi Sumatera Barat
Anak Ke : 1 (Satu)
Nama Orang Tua :
Ayah : Masril.T
Ibu : Surnah
Riwayat Pendidikan :
TK Islam MA Tahun 2004-2005
SDN 31 Ambacang Tahun 2005-2011
MTSN 2 Pesisir Selatan Tahun 2011-2014
SMAN 1 Bayang Tahun 2014-2017
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Tahun 2019-2022

PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama lengkap : Nahdatul Awalia
NIM : 192110100
Tanggal lahir : 26 Maret 1999
Tahun masuk : 2019
Peminatan : Institusi
Nama Pembimbing Utama : Irma Eva Yani, SKM, M.Si
Nama Pembimbing Pendamping : Zulkifli, SKM, M.Si
Nama Dewan Penguji : Safyanti, SKM, M.Kes
Nama Anggota Dewan Penguji : Kasmiyetti, DCN, M.Biomed

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan plagiat dalam hasil Tugas Akhir saya yang berjudul :

“Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022”.

Apakah suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Juni 2022

Nahdatul Awalia
192110100

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PENYERAHAN TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

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

Nama : Nahdatul Awalia

NIM : 192110100

Program Studi : D III

Jurusan : Gizi

Demi membangun ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Padang Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Tugas Akhir saya yang berjudul :

Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022.

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

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Padang

Pada Tanggal :

Yang menyatakan

Materai 6000

(Nahdatul Awalia)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022”.

Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi D III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.

Tugas Akhir ini terwujud atas bimbingan dan pengarahan dari Ibu Irma Eva Yani, SKM, M.Si selaku pembimbing utama dan Bapak Zulkifli, SKM, M.Si 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. Bapak Dr. Burhan Muslim, SKM, M.Si selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Padang.
2. Ibu Kasmiyetti, DCN, M.Biomed selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
3. Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku Ketua Prodi DIII Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
4. Bapak Andrafikar, SKM, M.Kes selaku Dosen Pembimbing Akademik.
5. Kepala Yayasan Ar-risalah, Kepala Sekolah SMP dan MA, Kepala TU, Staff TU, Kepala Asrama, Pembina Asrama, Kepala pihak Penyelenggara Makanan dan anggotanya yang telah mengizinkan dan membantu peneliti dalam melaksanakan penelitian ini.
6. Teristimewa kepada orang tua, keluarga dan sahabat tercinta yang telah memberikan kasih sayang, bimbingan dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Teman-teman Jurusan Gizi angkatan tahun 2019 yang telah membantu dalam proses perkuliahan dan penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis berharap berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini dapat membawa manfaat bagi pembaca terutama bagi penulis sendiri.

Padang, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	
HALAMAN PENGESAHAN	
ABSTRAK	
ABSTRACT	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar belakang masalah.....	1
B. Rumusan masalah.....	5
C. Tujuan penelitian.....	5
1. Tujuan umum	5
2. Tujuan khusus	5
D. Manfaat penelitian.....	6
1. Bagi penulis.....	6
2. Bagi institusi.....	6
3. Bagi peneliti lain	6
E. Ruang lingkup penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Penyelenggaraan makanan institusi	7
1. Pengertian penyelenggaraan makanan institusi	7
2. Tujuan penyelenggaraan makanan institusi	8
3. Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi	8
4. Prinsip penyelenggaraan makanan institusi	9
B. Penyelenggaraan makanan asrama.....	9
1. Pengertian penyelenggaraan makanan asrama.....	9
2. Tujuan penyelenggaraan makanan asrama.....	9
3. Karakteristik penyelenggaraan makanan asrama	10
C. Perencanaan menu.....	10
1. Pengertian perencanaan menu.....	10
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu.....	15
3. Prasyarat dalam perencanaan menu	17
4. Langkah-langkah perencanaan menu.....	18
5. Aspek yang mempengaruhi perencanaan menu.....	22
D. Kontrol/pengawasan menu.....	23
E. Alur pikir.....	24

F. Definisi operasional	25
BAB III METODE PENELITIAN.....	26
A. Jenis penelitian	26
B. Tempat dan waktu penelitian	26
C. Subjek penelitian.....	26
D. Jenis dan cara pengumpulan data.....	26
1. Data primer	26
2. Data sekunder	27
E. Teknik pengolahan data	27
F. Analisis data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	28
A. Gambaran umum pesantren Ar-Risalah	28
B. Gambaran umum penyelenggaraan makanan Ar-Risalah.....	29
C. Hasil	32
D. Pembahasan.....	41
BAB V PENUTUP.....	44
A. Kesimpulan	44
B. Saran.....	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Daftar siklus menu yang ditetapkan.....	32
Tabel 2. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 1.....	33
Tabel 3. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 2.....	34
Tabel 4. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 3.....	34
Tabel 5. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 4.....	35
Tabel 6. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 5.....	35
Tabel 7. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 6.....	36
Tabel 8. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 7.....	37
Tabel 9. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 1.....	37
Tabel 10. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 2.....	38
Tabel 11. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 3.....	38
Tabel 12. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 4.....	39
Tabel 13. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 5.....	39
Tabel 14. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 6.....	40
Tabel 15. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 7.....	40

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran A. Persetujuan menjadi responden
- Lampiran B. Siklus menu Ar-Risalah Padang
- Lampiran C. Hasil penilaian menu (siklus menu)
- Lampiran D. Panduan wawancara
- Lampiran E. Lembar kartu konsultasi tugas akhir
- Lampiran F. Surat izin penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Tujuannya untuk menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Bachyar, 2018).

Penyelenggaraan makanan di institusi yang bersifat non komersial adalah penyelenggaraan makanan di asrama yang menyediakan makanan bagi sekelompok masyarakat asrama yang mendapat makanan secara berkelanjutan dan mengatur menu yang tepat agar dapat dihasilkan makanan yang memenuhi kecukupan gizi klien. Agar mencapai tujuan tersebut maka rancangan menu atau perencanaan menu menjadi sangat penting dan sebagai *critical vocal point* karena menu sebagai informasi dan komunikasi dalam kegiatan produksi sampai dengan distribusi makanan. Rancangan menu akan menjadi faktor penentu dan citra dari institusi penyelenggaraan makanan (Bachyar, 2018).

Rancangan menu atau perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis memenuhi

kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen dan kebijakan institusi. Menyusun menu memiliki syarat yang perlu diperhatikan seperti variasi bahan makanan yang digunakan, variasi rasa makanan, warna makanan, aroma, tekstur dan konsistensi makanan serta kemampuan tenaga pengolah yang memadai agar makanan yang disajikan tepat waktu. Tujuan perencanaan menu adalah tersedianya siklus menu sesuai klasifikasinya.

Siklus menu adalah satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu, misal 3 hari, 4 hari, 10 hari, 1 bulan atau 1 tahun. Penetapan siklus menu apakah 5 hari, 7 hari atau 10 hari biasanya ditentukan berapa lama konsumen tinggal dalam institusi tersebut. Penetapan lamanya siklus harus memperhatikan lamanya konsumen mendapat pelayanan makan. Dalam menyusun siklus menu, diperlukan pola menu yang seimbang untuk mendapatkan susunan menu yang baik. Menu seimbang adalah konsumsi makanan untuk memenuhi kebutuhan tubuh akan zat gizi. Tujuannya dibuat pola menu adalah agar dalam siklus menu dapat dipastikan menggunakan bahan makanan sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Dwikani (2016) tentang evaluasi sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Al-Musyarofah bahwa proses rancangan menu atau perencanaan menu disana masih belum memperhatikan kebutuhan gizi, menu yang disajikan belum bervariasi dan belum ada resep standar dalam bentuk tertulis.

Penelitian yang dilakukan Suryanti (2017) di Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak Pesantren Putra Hidayatullah Kendari didapat bahwa dalam perencanaan menu rancangan menu tidak terdapat siklus menu dan standar porsi yang digunakan.

Penelitian yang dilakukan Elisna Tanjung (2017) di Panti Asuhan Aceh Sepakat Yayasan Darul Aitam Kelurahan Sukaramai Kecamatan Medan Area didapat bahwa tidak mempunyai master menu dan siklus menu. Menu yang disajikan terhadap anak asuh adalah menu makanan yang tidak lengkap seperti makan pagi yang disajikan hanya nasi dan protein nabati, makan siang yang disajikan hanya nasi, protein hewani dan sayur, dan untuk makan malam yang disajikan hanya nasi, protein hewani dan sayur, serta tidak ada buah yang disajikan.

Hasil penelitian yang dilakukan Syafira (2017) di SMA Pribadi Bilingual Boarding School Bandung didapat bahwa penilaian siswa terhadap variasi menu makan siang menyatakan kurang baik atau kurang bervariasi baik penampilan maupun rasa makanan yang disajikan kepada siswa.

Hasil penelitian Adriyanti (2018) bahwa terdapat menu 10 hari pada Panti Asuhan Baitul Falah Semarang, menu makan pagi tidak sesuai 100% dengan menu gizi seimbang karena tidak lengkapnya menu yang disajikan, untuk makan siang tidak sesuai 70%, untuk makan malam tidak sesuai 100%. Dari penelitian tersebut, terdapat kesenjangan antar menu yang seharusnya sesuai dan lengkap dengan persentase 100%, dengan menu yang disajikan tidak sesuai yaitu sekitar 70%.

Hasil penelitian Salsabila (2019) di Asrama Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang didapat bahwa proses rancangan menu atau perencanaan menu tidak mengikuti langkah-langkah perencanaan menu, tidak membuat pola

menu, tidak membuat jenis dan frekuensi bahan makanan dan juga tidak membuat master menu sehingga adanya pengulangan menu pada siklus menu, apabila dibiarkan maka peserta didik akan merasa bosan dengan menu yang disajikan.

Hasil penelitian Saputri, C.D (2019) didapatkan hasil bahwa pola menu yang disajikan di Asrama Putri XY Kediri masih kurang seimbang, dimana pola menu makan sahur sebanyak 66,7% yang berkategori sedang, 11,1% yang berkategori kurang, sedangkan pada saat berbuka 42,9% berkategori sedang dan 25% berkategori baik.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Meliantika (2020) hasilnya bahwa di beberapa asrama pada evaluasi menu makanan berdasarkan penampilan yang dapat dilihat dari segi variasi pada menu, warna makanan dan besar porsi yang disajikan kurang baik namun ada beberapa asrama sudah termasuk kategori baik atau kurang sesuai. Berdasarkan rasa yang dapat dilihat dari segi aroma, tingkat makanan, dan tekstur makanan didapat bahwa evaluasi menu yang disajikan termasuk kategori kurang namun ada beberapa yang sudah termasuk kategori baik.

Penelitian yang dilakukan Rabbani (2021) di Madrasah Tarbiyah Islamiyah Canduang Kabupaten Agam didapat bahwa menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 7 hari yang terjadi pengulangan menu dalam waktu berdekatan dan menu yang kurang bervariasi pada bahan serta cara pengolahannya.

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada 15 Desember 2021 berupa wawancara dengan manager dapur, hasil yang di peroleh menunjukkan bahwa disana tidak menetapkan pola menu, siklus menu yang digunakan yaitu siklus 7 hari dengan 3 kali waktu makan yaitu makan pagi, siang dan malam, tidak menetapkan periode

siklus menu, tidak menetapkan pedoman menu, macam menu yang digunakan yaitu menu standar untuk institusi, tidak membuat jenis dan frekuensi bahan makanan, serta tidak membuat master menu sehingga terjadinya pengulangan menu yang sama. Dilihat dari menu yang telah ditetapkan adalah menu makanan yang tidak lengkap hanya terdiri dari protein hewani, protein nabati dan sayur.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya menu yang ditetapkan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022.
- b. Diketuainya menu yang disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022.
- c. Diketuainya kesesuaian menu di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengalaman dan ilmu pengetahuan tentang ilmu gizi, khususnya tentang tentang penyelenggaraan makanan institusi dan menambah pengetahuan wawasan serta pengalaman dalam melakukan penelitian penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak.

2. Bagi Institusi

Penelitian ini dapat dijadikan bahan evaluasi dan acuan terhadap kesesuaian menu sehingga untuk kedepannya menu yang disajikan lebih bervariasi dan sesuai standar.

3. Bagi Peneliti Lain

Sebagai informasi ilmiah yang dapat dijadikan dasar terhadap penelitian selanjutnya sebagai referensi dan acuan dalam meneliti tentang kesesuaian menu yang telah ditetapkan dengan menu yang disajikan.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini membahas Gambaran Kesesuaian Menu yang Telah Ditetapkan dengan yang Disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022. Subjek penelitian adalah menu yang telah ditetapkan dengan menu yang disajikan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan Institusi atau massal (SPMI/M) adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal yang digunakan adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi sekali pengolahan. Jika 3 kali makan dalam sehari, maka jumlah porsi yang diselenggarakan adalah 150 porsi sehari (Bachyar 2018).

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu sistem yang mencakup berbagai kegiatan atau sub sistem dalam penyusunan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, pembuatan perkiraan kebutuhan bahan makanan, penyediaan atau pembelian bahan makanan, penerimaan dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pemasakan makanan, penilaian dan distribusi makanan, pencatatan laporan serta evaluasi yang dilaksanakan dalam rangka penyediaan makanan bagi suatu kelompok masyarakat di institusi. Dalam suatu penyelenggaraan makanan terdapat hal yang penting mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen (Bachyar 2018).

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi

Tujuan penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memerhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan.

Penyelenggaraan makanan institusi harus memperhatikan kecukupan gizi didalam makanan yang disajikan. Jika pengelolaan gizi institusi dilakukan dengan baik, maka pangan yang tersedia bagi seseorang maupun kelompok akan tercukupi dengan baik pula. Dengan demikian makanan yang di sajikan dapat diterima dengan baik dan memberikan rasa puas kepada konsumen (Bachyar 2018).

3. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institus

Klasifikasi penyelenggaraan makanan institusi berdasarkan sifat dan tujuannya, dibagi menjadi dua kelompok utama, yaitu: kelompok institusi yang bersifat non atau semi komersial (*service oriented*) dan kelompok institusi yang bersifat komersial (*profit oriented*). Kelompok institusi yang bersifat *service oriented* yaitu pelayanan kesehatan, sekolah, asrama, institusi sosial, institusi khusus dan darurat. Sedangkan kelompok institusi yang bersifat *profit oriented* yaitu transportasi, industri dan komersial (Bachyar 2018).

4. Prinsip Penyelenggaraan Makanan Institusi

Untuk mencapai tujuan penyelenggaraan makanan dibutuhkan penerapan prinsip yaitu strategi yang menetapkan masukan yang meliputi tenaga, dana, fasilitas, bahan makanan dan prosedur. Kemudian proses yang meliputi perencanaan menu, pembelian bahan makanan, persiapan, pengolahan, pendistribusian, pengawasan, pelaporan, dan evaluasi. Keluaran yang merupakan makanan yang memenuhi syarat gizi, cita rasa, dan syarat *hygiene* sanitasi (Bachyar 2018).

B. Penyelenggaraan Makanan Asrama

1. Pengertian Penyelenggaraan Makanan Asrama

Asrama adalah tempat atau wadah yang diorganisir oleh sekelompok masyarakat tertentu yang mendapat pelayanan makanan secara kontinu. Pelayanan makanan bagi penghuni asrama didasarkan atas kebutuhan masyarakat yang oleh suatu kepentingan harus berada di tempat dan dalam jangka waktu tertentu dalam melaksanakan tugasnya, seperti asrama pelajar, mahasiswa, ABRI, kursus dan sebagainya.

2. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Asrama

- a. Menyediakan makanan bagi sekelompok masyarakat asrama yang mendapat makanan secara kontinu.
- b. Mengatur menu yang tepat agar dapat diciptakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi konsumen.

3. Karakteristik atau Ciri-Ciri Penyelenggaraan Makanan Asrama

- a. Dikelola pemerintah ataupun peran serta masyarakat.
- b. Standar gizi disesuaikan menurut kebutuhan golongan orang-orang yang diasramakan serta disesuaikan dengan sumber daya yang ada.
- c. Melayani berbagai golongan umur ataupun sekelompok usia tertentu.
- d. Dapat bersifat komersial, memperhitungkan laba rugi institusi, bila dipandang perlu dan terletak diperdagangan/kota.
- e. Frekuensi makan 2-3 kali, dengan atau tanpa makanan selingan.
- f. Jumlah yang dilayani tetap.
- g. Macam pelayanan makanan tergantung dari kebijakan dan peraturan asrama.
- h. Tujuan penyediaan makanan lebih diarahkan untuk pencapaian status kesehatan penghuni asrama.

C. Perencanaan Menu

1. Pengertian Perencanaan Menu

Perencanaan menu merupakan suatu kegiatan penyusunan menu, yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen atau pasien, dan kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Adapun tujuan perencanaan menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada di RS misalnya 10 hari atau seminggu sedangkan perencanaan menu meliputi peraturan pemberian makanan, standar porsi, standar resep dan standar bumbu. Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis dan memenuhi kecukupan zat gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen atau pasien an kebijakan institusi.

2. Pengertian Menu

Menu berasal dari bahasa perancis yang berarti daftar makanan yang berisi bagian makanan yang akan disajikan kepada tamu. Menu adalah rangkaian dari beberapa macam hidangan atau masakan yang disajikan atau dihidangkan untuk seseorang atau kelompok orang untuk setiap kali makan, yaitu dapat berupa semua hidangan pagi, hidangan siang ataupun hidangan malam, serta menu merupakan pedoman bagi tenaga pengolah dan penjamah makanan.

Keberhasilan atau kegagalan penyelenggaraan makanan sering ditentukan oleh menu atau hidangan yang disajikan, sehingga perlu dibuat perencanaan menu sebelumnya. Menu yang terencana dengan baik berfungsi sebagai katalisator yang mendorong semua fungsi operasional yaitu pembelian, produksi dan pelayanan serta merupakan kontrol manajemen yang mempengaruhi penerimaan dan pemanfaatan sumber daya.

3. Fungsi Menu

Fungsi menu dapat dijelaskan sebagai berikut :

- a. Sebagai alat pemasaran yang berhubungan dengan pelayanan makanan untuk memuaskan konsumen.
- b. Sebagai alat kontrol dalam manajemen sistem penyelenggaraan makanan pada proses produksi dan distribusi.
- c. Sebagai alat penyuluhan atau pendidikan bagi konsumen.
- d. Sebagai alat untuk menunjukkan finansial institusi.
- e. Sebagai alat informasi dan komunikasi antara unsur-unsur dalam sub sistem penyelenggaraan makanan.

- f. Sebagai sarana informasi harga, teknik pemasakan dan metode pelayanan dari setiap makanan yang disediakan.
- g. Sebagai alat untuk menetapkan bahan-bahan yang akan di beli, cara pembelian, peralatan dan jumlah karyawan yang di butuhkan.
- h. Sebagai faktor yang menentukan dalam memilih perlengkapan, tata letak dapur dan perencanaan fasilitas produksi.
- i. Sebagai alat untuk menarik konsumen membeli atau mengkonsumsi makanan atau hidangan yang di sajikan.
- j. Dengan di susunnya menu dapat diatur variasi penggunaan bahan makanan atau hidangan dan kombinasinya sehingga dapat di hindari kebosanan (Bachyar, 2018 : 162).

4. Jenis Menu

1. Jenis menu berdasarkan tipe

a. Menu statis (*static menu*)

Menu atau hidangan yang ditawarkan secara tetap setiap saat atau setiap hari. Jenis menu ini biasanya digunakan pada institusi yang bersifat komersial khususnya apabila menu tersebut menjadi ciri khas dari institusi tersebut. Jenis menu ini banyak dijumpai di restoran atau hotel dimana konsumennya berubah setiap hari atau dimana item yang tercantum pada daftar menu yang ditawarkan variasinya cukup banyak.

b. Menu sekali pakai (*single use menu*)

Menu yang direncanakan hanya untuk sekali saja, digunakan untuk hari tertentu atau pada hari spesial atau istimewa. Misalnya menu khusus untuk hari libur atau hari minggu pada suatu restoran untuk menu hari ke 31 pada penyelenggaraan makanan di

rumah sakit yang menggunakan siklus menu 10 hari, menu hari ulang tahun atau menu pesta pernikahan.

c. Menu siklus (*cycle menu*)

Suatu seri menu (pengulangan suatu set menu) yang ditawarkan dari hari perhari dalam kurun waktu tertentu berdasarkan waktu 5 harian, mingguan, dua mingguan sepuluh harian, bulanan dengan dasar lain dimana setelah itu menu akan di rotasi sesuai lamanya siklus. Penerapan siklus menu apakah 5 hari, 7 hari atau 10 hari biasanya ditentukan berapa lama konsumen tinggal dalam institusi tersebut.

Kebaikan menggunakan siklus menu adalah :

- a. Menghemat waktu dan tenaga perencanaan menu dan membantu dalam teknik perencanaan menu yang akan datang, sehingga dalam membuat pergantian menu dapat dirubah menu yang kurang atau tidak disukai konsumen.
- b. Memudahkan pembelian bahan makanan dan pengolahan.
- c. Menghindari pengulangan item menu yang sama, makanan dapat disusun lebih bervariasi sehingga dapat menghindari kebosanan.
- d. Frekuensi penggunaan dari masing-masing bahan makanan dapat diatur, sehingga dapat membantu dalam standarisasi biaya, produksi dan prosedur pelayanan makanan.
- e. Mencegah penggunaan peralatan yang tidak efisien.
- f. Pembelian bahan makanan dan peralatan inventaris dapat di kontrol secara baik.
- g. Beban kerja karyawan dapat diseimbangkan dan di distribusi dengan jelas.
- h. Membantu supervisor dalam mengatur aktifitas penyelenggaraan makanan.

2. Jenis menu berdasarkan tingkat pilihan

a. Menu non pilihan (*non selective menu*)

Susunan menu dimana klien tidak dapat memilih menu yang disajikan. Kebaikan menu non pilihan ini adalah pengelola tidak perlu berulang kali menyusun menu sehingga menghemat waktu dan dana.

b. Menu pilihan terbatas (*semi selective menu*)

Klien hanya dapat memilih sebagian kelompok hidangan. Contoh konsumen di perbolehkan memilih minuman dan sayuran tapi tidak untuk buah-buahan.

c. Menu pilihan (*selective menu*)

Menu dimana klien diminta salah satu paket atau satu dari setiap golongan hidangan yang di tawarkan. Setiap golongan hidangan yang ditawarkan dapat disesuaikan dengan pola menu yang berlaku di institusi.

3. Jenis menu berdasarkan pemberian harga

a. *Ala carte menu*

Menu yang menyediakan berbagai hidangan dengan harga yang berbeda setiap hidangan, klien menetapkan hidangan pilihannya sesuai kemauan dan kemampuannya. Jenis menu ini biasanya digunakan pada fast food restoran, penyelenggaraan makanan komersial dan institusi lain.

b. *Table d'hote menu*

Jenis menu pilihan dengan cara menawarkan paket rangkaian hidangan atau makanan lengkap yang terdiri dari beberapa menu mulai dari makanan pokok sampai dengan sayuran dengan harga tertentu dalam satu paket (Bachyar, 2018 :163-168).

5. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Perencanaan Menu

Perencanaan menu pada institusi non komersial maupun pada institusi komersial harus memperhatikan 2 faktor utama :

1. Faktor Konsumen

a. Kecukupan atau kebutuhan gizi

Merupakan aspek utama dalam pemenuhan status gizi guna meningkatkan derajat kesehatan yang optimal. Kebutuhan gizi sangat di pengaruhi oleh umur, jenis kelamin dan aktivitas fisik. Kecukupan atau kebutuhan konsumen diterjemahkan dalam standar makanan. standar makanan ini yang menjadi dasar dalam penyusunan menu pada institusi. Standar makanan merupakan rujukan dalam menetapkan standar dan pola menu.

b. *Food habit* dan *preferences*

Adalah sebagai pemilihan makanan dari makanan yang ditawarkan sedangkan *Food habit* adalah cara seseorang memberikan respon terhadap cara memilih, mengkonsumsi dan menggunakan bahan makanan sesuai dengan keadaan sosial dan budayanya.

c. Karakteristik atau keadaan bahan makanan tertentu

Aspek yang berhubungan dengan karakteristik bahan makanan adalah warna, konsistensi dan tekstur makanan, rasa, aroma, cara persiapan, ukuran dan bentuk potongan makanan, sanitasi bahan makanan dan hidangan, suhu hidangan, besar porsi dan cara penyajian.

2. Faktor Manajemen

- a. Tujuan institusi yaitu komersial dan non komersial. Menu yang direncanakan untuk restoran berbeda dengan menu untuk institusi. Hal ini terlihat dari hidangan yang ditawarkan, besar porsi, macam menu (selektif atau standar).
- b. Dana dan anggaran pada institusi non komersial dana yang dialokasikan biasanya terbatas bahkan sangat terbatas. Untuk itu perlu strategi dalam perencanaan menunya agar kecukupan gizi konsumen terpenuhi.
- c. Ketersediaan bahan makanan di pasar. Ketersediaan ini akan berpengaruh pada macam bahan makanan yang digunakan,serta macam hidangan yang dipilih dan variasi menu.
- d. Fasilitas fisik dan peralatan. Macam menu yang disusun dapat mempengaruhi desain fisik dan peralatan yang dibutuhkan.
- e. Keterampilan tenaga. Keterampilan, macam dan jumlah tenaga serta waktu yang tersedia akan berpengaruh pada macam hidangan/item menu serta jumlah item menu yang direncanakan.
- f. Type produksi dan system pelayanan. Type produksi dan cara pelayanan yang tepat untuk type sistem penyelenggaraan makanan tertentu akan berdampak pada macam hidangan yang direncanakan (Bachyar, 2018 : 175).

6. Prasyarat dalam Perencanaan Menu

Selain faktor-faktor yang mempengaruhi perencanaan menu, dalam merencanakan menu diperlukan prasyarat sebagai berikut :

a. Standar porsi

Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap jenis hidangan.

b. Standar resep

Standar resep merupakan komposisi atau racikan bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan yang sesuai resep dengan menggunakan alat pengolahan dan suhu yang tepat. Standar resep akan mempunyai rasa atau unsur-unsur organoleptik seperti warna, aroma, suhu yang sama hasilnya jika dilakukan oleh tenaga pemasak yang berbeda.

c. Standar bumbu

Standar bumbu merupakan rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep masakan. Standar bumbu adalah komposisi bumbu yang telah dibakukan diinstitusi dalam rangka penyeragaman rasa hidangan.

d. Siklus menu

Siklus menu adalah satu set menu sehari yang disusun selama jangka waktu tertentu yang dilaksanakan dalam kurun waktu tertentu, misal 3 hari, 4 hari, 10 hari, 1 bulan atau 1 tahun.

e. Standar makanan

Standar makanan merupakan susunan bahan makanan yang digunakan berdasarkan jenis makanan. Umumnya standar makan ini digunakan pada institusi rumah sakit.

7. Langkah-Langkah Perencanaan Menu

Langkah perencanaan menu yang dilakukan adalah sebagai berikut :

a. Bentuk tim kerja

Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari dietsien, kepala juruk masak (chef cook) dan pengawas makanan.

b. Menetapkan macam menu

Pada tahap awal dengan mengacu pada tujuan institusi, maka perlu ditetapkan macam menu, menu standar maupun menu pilihan.

c. Menetapkan lama siklus menu

Bila menu yang ditetapkan adalah standar, maka perlu ditetapkan macam menu siklus menu yang cocok dengan tipe sistem penyelenggaraan makanan yang sedang berjalan. Siklus menu diperlukan untuk merencanakan susunan menu makanan yang akan disajikan. Selain itu dengan adanya siklus menu dapat mengatur penggunaan bahan makanan agar lebih bervariasi.

d. Menetapkan periode siklus menu

Periode siklus menu adalah lamanya siklus menu berlaku dan perlu penggantian atau modifikasi kembali. Pada menu yang baru disusun, dimana keadaan konsumen belum terlalu dipahami oleh manajemen, biasanya diberlakukan lebih cepat misalnya 3 bulan. Pada institusi yang telah lama dibentuk dan pihak manajemen telah

melakukan perbaikan-perbaikan dapat diberlakukan lebih lama, misalnya 6 bulan atau 1 tahun.

e. Menetapkan pola menu

Pola menu yang dimaksud adalah golongan macam hidangan yang direncanakan setiap waktu makan. Tujuan dibuat pola menu adalah agar dalam siklus menu dapat dipastikan menggunakan bahan makanan sumber zat gizi yang dibutuhkan konsumen.

f. Menetapkan jenis, frekuensi dan standar porsi

Tujuannya adalah agar tersusun variasi makanan yang akan digunakan dengan mengacu kepada dana yang dialokasikan. Selain itu dapat diketahui setiap bahan makanan yang digunakan dalam 1 siklus.

g. Menetapkan besar porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar yang berlaku.

h. Menetapkan pedoman menu

Berdasarkan standar porsi dan menu yang telah disusun maka dibuat pedoman menu. Standar porsi adalah berat berbagai macam bahan makanan untuk satu hidangan yang dicantumkan dalam berat bersih mentah, sedangkan pedoman menu adalah standar porsi yang dicantumkan dalam berat kotor.

i. Membuat Master Menu

Master menu adalah alokasi item bahan makanan kedalam matrix dalam siklus menu. Tujuan dibuatnya master menu adalah agar distribusi bahan makanan yang digunakan tersebar lebih harmonis, sehingga pengulangan penggunaan bahan makanan tertata dengan baik. Selain itu dengan adanya master menu mudah

dilakukan pengawasan penggunaan bahan makanan harian dan pengawasan harga bahan makanan.

j. Merancang Format Menu

Yaitu memadukan atau mengkombinasi berbagai macam hidangan menjadi susunan yang harmonis dan rasa yang dapat diterima, kaidah penyusunan menu sebagai berikut:

- a) Balance, yaitu adanya keseimbangan dengan rasa, warna, dan penggunaan bahan makanan.
- b) Bervariasi, yaitu tidak boleh terjadi penggunaan hidangan yang sama dalam satu siklus menu.
- c) Mengumpulkan macam hidangan untuk makan pagi, siang dan malam pada suatu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.

k. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu

Untuk melakukan penilaian menu dan merevisi menu diperlukan instrumen penilaian yang selanjutnya instrumen tersebut disebarkan kepada pihak manajemen misalnya manajer produksi, dan distribusi. Bila ada ketidaksetujuan oleh pihak salah satu manajer, maka perlu diperbaiki kembali, sehingga menu telah benar-benar disetujui oleh manager.

Menu dikatakan baik jika memenuhi kriteria sebagai berikut :

- a) Hidangan sesuai pola menu diperlukan instrumen penilaian yang selanjutnya instrumen tersebut disebarkan kepada pihak manajemen misalnya manajer produksi, distribusi, marketing.

- b) Warna dan kombinasi makanan menarik.
- c) Konsistensi dan tekstur bervariasi (misalnya makanan yang disajikan ada yang bertekstur lembut, renyah, konsistensi cair, padat).
- d) Kombinasi rasa makanan antara makanan yang satu dengan yang lainnya cocok dan bervariasi, tidak ada rasa yang sama, muncul dalam satu set menu.
- e) Ukuran dan bentuk makanan bervariasi, hindari bentuk makanan yang sama.
- f) Suhu makanan, perlu adanya pertimbangan makanan panas dan makanan dingin di sesuaikan dengan kondisi cuaca dan iklim.
- g) Metode persiapan bervariasi, ada makanan yang diolah dengan teknik pemasakan digoreng, dipanggang, direbus, ditumis dan sebagainya.
- h) Popularitas, makanan yang populer dan tidak populer disajikan bersamaan dan bervariasi dalam satu menu.
- i) Pengulangan jenis makanan yang sama tiap waktu makan dihindari, sebaiknya bervariasi jenis dan cara pengolahannya.
- j) Ketersediaan bahan makanan dan harga makanan, bahan makanan yang digunakan mudah didapat, harga bahan makanan yang murah.
- k) Menu yang dibuat harus memperhatikan kesukaan pelanggan, budaya dan etnis.
- l) Fasilitas dan peralatan yang tersedia sesuai dengan menu yang disajikan dan jumlahnya memadai.
- m) Petugas memasak dan penyaji makanan cukup dan waktu yang tersedia memadai untuk memproduksi dan menyajikan menu.
- n) Form menu menunjukkan deskripsi menu yang spesifik menarik dan tepat (Bachyar, 2018).

Menyusun menu dengan cara :

- a) Mengumpulkan berbagai jenis hidangan di kelompokkan berdasarkan jenis makanan (kelompok lauk hewani, lauk nabati, sayuran buah dan snack).
- b) Menyusun pola menu dan master menu yang memuat garis besar frekuensi penggunaan bahan makanan harian dengan siklus menu yang berlaku.
- c) Memasukkan hidangan hewani yang serasi warna, komposisi, konsistensi bentuk dan variasinya; kemudian lauk nabati, sayur, buah dan snack.
- d) Menyiapkan formulir penilaian yang meliputi pola menu, kombinasi warna, tekstur, konsistensi, rasa, aroma, ukuran bentuk potongan, temperatur makanan, pengulangan menu penyajian dan sanitasi.
- e) Menilai menu dengan beberapa penilaian obyektif.
- f) Melakukan pre test untuk mengetahui tanggapan konsumen atau pasien.
- g) Membuat perbaikan menu dan selanjutnya menu siap untuk di usulkan kepada pengambil keputusan atau Ka Instalasi Gizi.

8. Aspek yang Mempengaruhi Perencanaan Menu

a. Nilai gizi

Nilai gizi dari identifikasi kebutuhan klien/ konsumen pada perencanaan menu harus memuat aspek-aspek penilai gizi, yaitu antara lain:

- 1) Makanan yang dikonsumsi setiap hari harus beraneka ragam dan agar memenuhi kebutuhan gizi tubuh konsumen sebaiknya sesuai dengan pedoman umum gizi seimbang.
- 2) Makanan yang dikonsumsi setiap hari harus mengandung zat pembangun dan zat pengatur bagi tubuh.

3) Makanan yang dimakan tidak hanya cukup dari segi kuantitas saja, tapi juga harus cukup dari segi kualitas.

b. Cita rasa

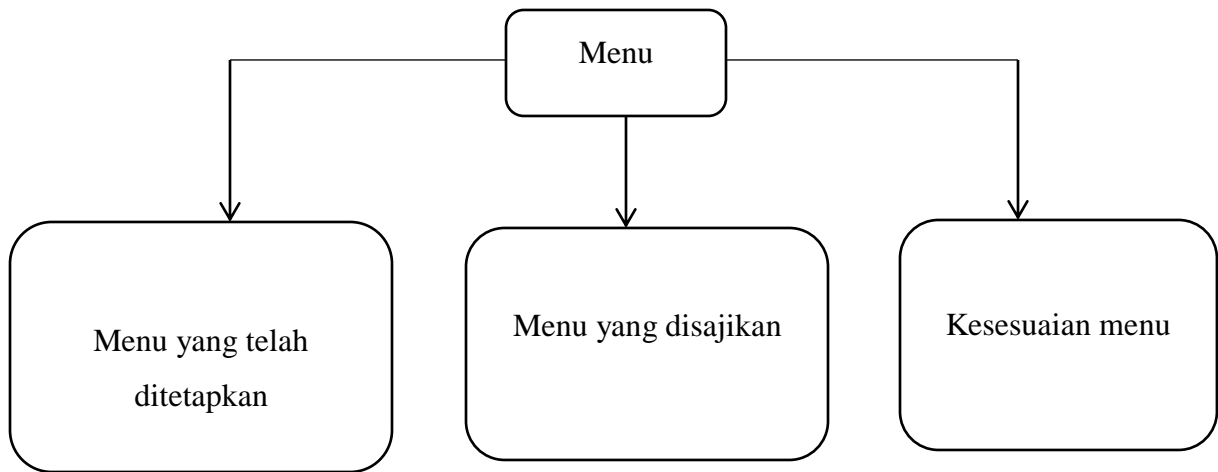
Rasa merupakan komponen selera yang terpenting karena berpengaruh dominan dan lebih banyak melibatkan indra pengecap. Pertimbangan yang terpenting dalam memilih suatu menu adalah rasa makanan. Rasa merupakan faktor kedua yang menentukan citra rasa makanan setelah penampilan makanan itu sendiri. Beberapa faktor mempengaruhi rasa makanan adalah aroma makanan, bumbu masakan, keempukan makanan, kerenyahan makanan, tingkat kematangan serta suhu dari makanan tersebut.

D. Kontrol/Pengawasan Menu

Pengawasan merupakan salah satu fungsi manajemen agar pekerjaan atau kegiatan terlaksana sesuai dengan rencana. Demikian, pula sesuai dengan instruksi, pedoman, standar, peraturan dan hasil yang telah ditetapkan sebelumnya. Pengawasan diupayakan agar mencapai tujuan yang diharapkan, pengawasan juga dimaksudkan agar pelaksanaan kegiatan sesuai dengan rencana dan kebijakan yang ditetapkan serta dapat mencapai sasaran yang dikehendaki.

Kegiatan pengawasan menu atau pengontrolan menu sangat penting dilakukan supaya kegiatan terlaksana sesuai rencana. Demikian pula sesuai dengan instruksi, pedoman, standar, peraturan dan hasil yang telah ditetapkan agar tujuan penyelenggaraan makanan tersebut tercapai.

E. Alur Berpikir



Sumber : Tasya Salsabila, 2020

F. Definisi Operasional

No.	Variabel	Definisi Operasional	Cara mengukur	Hasil ukur
1.	Menu yang ditetapkan	Daftar susunan makanan yang disajikan pada waktu tertentu yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam oleh kegiatan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang.	Observasi dan wawancara	Didapati menu yang ditetapkan pihak penyelenggaraan makanan dalam bentuk siklus menu 7 hari.
2.	Menu yang disajikan	Menu yang disajikan kepada konsumen sesuai dengan daftar susunan makanan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang.	Observasi dan wawancara	Didapati menu yang dilihat dari segi warna dan kombinasi, konsistensi dan tekstur, metode pengolahan, dan pengulangan jenis makanan.
3.	Kesesuaian menu yang disajikan	Penyebab ketidaksesuaian menu yang tidak memenuhi prasyarat atau langkah-langkah lain yang telah ditetapkan.	Observasi	Didapati menu yang telah ditetapkan sesuai atau tidak sesuai berdasarkan menu yang disajikan.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif, dimana hasil yang didapatkan nantinya akan memberikan gambaran kesesuaian menu yang telah ditetapkan dengan yang disajikan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022.

B. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang, Jl. Raya Air Dingin, RT.01/RW.09, Balai Gadang, Kec. Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat 25586. Waktu penelitian dimulai dari awal pembuatan proposal yaitu dibulan November 2021 hingga Juni 2022.

C. Subjek Penelitian

Subjek pada penelitian ini yaitu menu yang telah ditetapkan dengan menu yang disajikan oleh 25 orang pengelola penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang.

D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data tentang perencanaan menu yang dikumpulkan dengan cara wawancara dan observasi dokumen yang berkaitan dengan kegiatan perencanaan menu. Dokumen yang diamati yaitu macam menu yang dipakai, penetapan siklus menu, periode penggunaan siklus menu, pola menu yang ditetapkan, master menu serta penerapan daftar siklus menu yang dikumpulkan secara observasi dokumen yang dilakukan

penilaian berupa variasi menu, pengulangan masakan, pengulangan menu, dan kesesuaian menu yang diolah.

2. Data Sekunder

Data sekunder pada penelitian ini didapat dari pihak Asrama yang meliputi Gambaran Umum Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang yang meliputi profil Pondok Pesantren Ar-Risalah padang yang didapatkan dari data atau dokumen yang ada.

E. Teknik Pengolahan Data

Pengolahan data dilakukan terhadap data yang diperoleh dari hasil observasi dan wawancara langsung dengan manager dapur Asrama Ar-Risalah Padang yang disajikan berupa narasi dan tabel untuk menggambarkan hasil yang diperoleh. Pengolahan data dilakukan dengan pemeriksaan data yaitu data yang telah didapatkan diperiksa kembali apakah ada data yang kurang jelas maupun kurang lengkap.

F. Analisis Data

Setelah melihat gambaran kesesuaian menu yang telah ditetapkan dengan menu yang disajikan di Asrama Ar-Risalah Padang. Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan menyertakan tabel dan membandingkan hasil yang didapat dengan teori perencanaan menu.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Perguruan Islam Ar-Risalah Padang

Pondok Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah merupakan Pondok Pesantren yang berada di Jalan Jl. Raya Air Dingin, RT.01/RW.09, Balai Gadang, Kec. Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat 25586. Telah berdiri sejak tanggal 24 Juni 2003. Didirikan oleh H.Iryad Syafar, Lc, M. Ed, dkk. Pondok Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah terdapat sekolah tingkat SD, SMP, dan MA. Dimana SD terdiri dari kelas 1 sampai kelas 6. SMP terdiri dari kelas 1 sebanyak 8 kelas, kelas 2 sebanyak 8 kelas, dan kelas 3 sebanyak 6 kelas. Sedangkan MA, terdiri dari kelas 1 sebanyak 4 kelas, kelas 2 sebanyak 4 kelas, dan kelas 3 sebanyak 4 kelas.

Fasilitas yang terdapat di Pondok Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah adalah 2 mesjid (putra dan putri), gedung olahraga (GOR), perpustakaan utama dan pendukung 2 buah (putra dan putri), gedung sekolah 27 lokal, lapangan badminton 2 buah (putra dan putri), ruangan kepala 3 ruangan (perguruan MA dan SMP), kantor administrasi dan tata usaha 2 lokasi (SMP dan MA), kantor guru/asatid 2 lokal (putra dan putri), laboratorium multi media 2 buah (putra dan putri), laboratorium sains 1 buah, kamar mandi dan toilet 30 lokal (putra dan putri), dan asrama 8 buah (4 putra dan 4 putri).

B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan Ar-Risalah Padang

Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah merupakan *Ar-Risalah Islamic Boarding School* dimana sekolah ini memiliki Asrama bagi siswa dan siswi yang bersekolah di Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah. Asrama juga memiliki fasilitas ruang makan dimana siswa dan siswi yang tinggal di asrama mendapatkan 3 kali makan sehari. Asrama Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah merupakan salah satu asrama yang dipimpin oleh manager dapur yang berada dibawah tanggung jawab Yayasan Waqaf Ar-Risalah. Siswa dan siswi yang tinggal di asrama saat ini terdiri dari 787 siswi dan 799 siswa. Penyelenggaraan makanan dibantu oleh ketenagaan yang terdiri dari 25 orang tenaga.

Penyelenggaraan makanan di Asrama Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah dimulai dari kegiatan perencanaan anggaran belanja yang direncanakan oleh bendahara yayasan sebelum melakukan pembelian bahan makanan untuk nantinya dilaporkan kepada Ketua Yayasan. Perencanaan anggaran belanja dilakukan satu kali dalam setahun pada periode tertentu yaitu setelah penerimaan siswa dan siswi baru. Untuk membuat perencanaan anggaran belanja maka manager dapur akan mengecek bahan-bahan yang masih tersedia diruang penyimpanan. Kemudian bahan yang tidak ada akan dicatat untuk mencairkan dana dari bendahara yayasan. Manager dapur yang langsung memilih dan menentukan bahan makanan yang akan diolah untuk menghindari apabila barang yang dikirim tidak sesuai dengan pemesanan atau spesifikasi. Besar anggaran belanja yang dikeluarkan untuk sehari makan sekitar Rp. 15.000/orang untuk 3 kali makan dengan besar anggaran belanja sebulan sekitar Rp.

24.000.000 yang berasal dari uang SPP siswa dan siswi dan dikelola oleh bendahara yayasan.

Perencanaan menu dilakukan oleh manager dapur yang tidak menetapkan pola menu di Asrama, siklus menu yang digunakan yaitu siklus menu 7 hari, tidak menetapkan periode siklus menu yang digunakan, tidak menetapkan pedoman menu, macam menu yang ditetapkan yaitu menu standar, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan, serta tidak membuat master menu.

Pembelian atau pemesanan bahan makanan dilakukan dengan cara menghubungi beberapa langganan atau agent yang sudah lama bekerja sama dengan Asrama Ar-Risalah Padang dengan frekuensi pembelian untuk bahan kering dilakukan perminggu dan untuk bahan basah dilakukan setiap hari.

Penerimaan bahan makanan dilakukan dengan pengecekan dan pencatatan bahan makanan yang datang. Manager dapur melakukan pengecekan pada bahan yang datang sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan. Apabila barang yang dikirim tidak sesuai spesifikasi tindakan yang dilakukan yaitu mengembalikan bahan dan diganti dengan yang baru.

Penyimpanan bahan makanan dilakukan oleh 1 staff pengolah makanan dan diletakkan dikoperasi yang terdiri dari ruang penyimpanan bahan kering seperti beras, mie, kerupuk, dan telur. Kulkas untuk penyimpanan sayur, bumbu, dan *freezer* untuk menyimpan lauk hewani.

Pengolahan makanan dilaksanakan oleh 25 orang dengan pergantian shift. Proses pengolahan makanan dimulai dari persiapan alat dan bahan makanan kemudian

dilakukan pencucian bahan makanan hingga bersih dan diolah menurut menu yang telah ditetapkan.

Pendistribusian makanan antara laki dan perempuan dibedakan menjadi dua tempat. Waktu penyajian untuk makan pagi disajikan pada jam 06.00 WIB, makan siang disajikan pada jam 12.30 WIB, dan makan malam disajikan pada jam 16.30 WIB. Sistem penyelenggaraan makanan di Pesantren Ar-Risalah Padang menggunakan sistem sentralisasi. Pembagian makanan dilakukan oleh tenaga yang sudah ditugaskan dalam pembagian makanan yang disajikan menggunakan sendok makan, sendok sayur, maupun alat lainnya.

C. Hasil

1. Menu yang Ditetapkan di Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah Padang

Berdasarkan pengamatan selama 7 hari terhadap menu yang ditetapkan di Asrama Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah didapatkan gambaran menu seperti Tabel 1 berikut :

Tabel 1. Daftar siklus menu yang ditetapkan Asrama Ar-Risalah

Hari	Menu pagi	Menu siang	Menu malam
Senin	Nasi putih Soto ayam Sambal	Nasi putih Sambal kentang teri terong	Nasi putih Rendang ayam
Selasa	Nasi putih Mie goreng + telur orak arik	Nasi putih Ikan lele goreng Sambal terasi Timun	Nasi putih Gulai ikan tongkol + terong
Rabu	Nasi putih Opor ayam + kentang	Nasi putih Dendeng balado Sayur bayam wortel	Nasi putih Capcay telur puyuh + sosis
Kamis	Nasi putih Semur ayam + tahu	Nasi putih Telur mata sapi balado + terong	Nasi putih Ayam panggang Sayur tauge wortel
Jumat	Ketupat kuah sate + Kerupuk	Nasi putih Pangek masin ikan + tahu	Nasi putih Dadar telur + kacang panjang + teri balado
Sabtu	Minas telur orak arik + Kerupuk	Nasi putih Ayam saus saori Sayur sawi wortel	Nasi putih Kalio telur + ceker + ampela
Minggu	Nasi putih Tribol Sayur labu siam wortel	Nasi putih Gado-gado + telur mata sapi	Nasi putih Ikan goreng lado ijo + kacang panjang

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa menu yang ditetapkan tidak menggunakan pola menu pada setiap waktu makan, siklus menu yang digunakan yaitu siklus menu 7 hari, tidak menetapkan periode siklus menu, tidak menetapkan

pedoman menu, macam menu yang ditetapkan yaitu menu standar, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan, serta tidak membuat master menu.

2. Menu yang Disajikan di Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah Padang

Berdasarkan pengamatan selama 7 hari terhadap menu yang disajikan di Asrama Ar-Risalah didapatkan gambaran menu dapat dilihat pada Tabel 2 berikut :

Tabel 2. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 1

Waktu makan	Menu ditetapkan	Bahan	Menu disajikan	Bahan
Pagi	Soto ayam Sambal	Bihun	Soto ayam Sambal	Bihun
		Daging ayam		Daging ayam
		Cabe merah		Cabe merah
Siang	Sambal kentang teri terong	Kentang	Sambal kentang teri terong	Kentang
		Ikan teri		Ikan teri
		Terong		Terong
		Cabe merah		Cabe merah
Malam	Rendang ayam	Daging ayam	Rendang ayam	Daging ayam
		Santan		Santan

Berdasarkan Tabel 2 pada siklus menu 1, tidak ada pola menu pada setiap waktu makan, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan serta macam menu yang digunakan yaitu menu standar. Menu yang diberikan kurang bervariasi dari segi warna dan kombinasi, konsistensi dan tekstur, metode pengolahan, dan ada pengulangan jenis makanan.

Tabel 3. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 2

Waktu makan	Menu ditetapkan	Bahan	Menu disajikan	Bahan
Pagi	Mie goreng telur orak arik	Mie instan Telur ayam	Mie goreng telur orak arik	Mie instan Telur ayam
Siang	Ikan lele goreng Sambal terasi Timun	Ikan lele Cabe merah Timun	Ikan lele goreng Sambal terasi Timun	Ikan lele Cabe merah Timun
Malam	Gulai ikan tongkol terong	Ikan tongkol Terong Santan	Gulai ikan tongkol terong	Ikan tongkol Terong Santan

Berdasarkan Tabel 3 pada siklus menu 2, tidak ada pola menu pada setiap waktu makan, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan serta macam menu yang digunakan yaitu menu standar. Menu yang diberikan kurang bervariasi dari segi warna dan kombinasi, konsistensi dan tekstur, metode pengolahan, dan tidak ada pengulangan jenis makanan.

Tabel 4. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 3

Waktu makan	Menu ditetapkan	Bahan	Menu disajikan	Bahan
Pagi	Opor ayam kentang	Daging ayam Kentang Santan	Opor ayam kentang	Daging ayam Kentang Santan
Siang	Dendeng balado Sayur bayam wortel	Daging sapi Cabe merah	Dendeng balado	Daging sapi Cabe merah
Malam	Capcay telur puyuh sosis	Wortel Telur puyuh Sosis	Capcay telur puyuh sosis	Wortel Telur puyuh Sosis

Berdasarkan Tabel 4 pada siklus menu 3, tidak ada pola menu pada setiap waktu makan, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan serta macam menu yang digunakan yaitu menu standar. Menu yang diberikan bervariasi dari segi warna

dan kombinasi, konsistensi dan tekstur, metode pengolahan, dan tidak ada pengulangan jenis makanan.

Tabel 5. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 4

Waktu makan	Menu ditetapkan	Bahan	Menu disajikan	Bahan
Pagi	Semur ayam tahu	Daging ayam Tahu Kecap	Semur ayam tahu	Daging ayam Tahu Kecap
Siang	Telur mata sapi balado terong	Telur ayam Terong Cabe merah	Telur mata sapi balado terong	Telur ayam Terong Cabe merah
Malam	Ayam panggang Sayur tauge wortel	Daging ayam Tauge Wortel	Ayam panggang Sayur tauge wortel	Daging ayam Tauge Wortel

Berdasarkan Tabel 5 pada siklus menu 4, tidak ada pola menu pada setiap waktu makan, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan serta macam menu yang digunakan yaitu menu standar. Menu yang diberikan bervariasi dari segi warna dan kombinasi, konsistensi dan tekstur kurang bervariasi, metode pengolahan bervariasi, dan ada pengulangan jenis makanan.

Tabel 6. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 5

Waktu makan	Menu ditetapkan	Bahan	Menu disajikan	Bahan
Pagi	Ketupat kuah sate + kerupuk	Beras Santan Kerupuk	Ketupat gulai nangka + kerupuk	Beras Nangka Santan kerupuk
Siang	Pangek masin ikan tahu	Ikan tongkol Tahu Santan	Pangek masin ikan tahu	Ikan tongkol Tahu Santan
Malam	Dadar telur kacang panjang teri balado	Telur ayam Ikan teri Kacang panjang Cabe merah	Dadar telur kacang panjang teri balado	Telur ayam Ikan teri Kacang panjang Cabe merah

Berdasarkan Tabel 6 pada siklus menu 5, tidak ada pola menu pada setiap waktu makan, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan serta macam menu yang digunakan yaitu menu standar. Menu yang diberikan bervariasi dari segi warna dan kombinasi, konsistensi dan tekstur kurang bervariasi, metode pengolahan kurang bervariasi, dan tidak ada pengulangan jenis makanan.

Tabel 7. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 6

Waktu makan	Menu ditetapkan	Bahan	Menu disajikan	Bahan
Pagi	Minas telur orak arik + kerupuk	Beras Mie instant Telur ayam Kerupuk	Minas telur orak arik + kerupuk	Beras Mie instant Telur ayam Kerupuk
Siang	Ayam saus saori Sayur sawi wortel	Daging ayam Sawi Wortel	Ayam saus saori Sayur sawi wortel	Daging ayam Sawi Wortel
Malam	Kalio telur + ceker + ampela	Telur ayam Ceker Santan	Kalio telur + ceker	Telur ayam Ceker Santan

Berdasarkan Tabel 7 pada siklus menu 6, tidak ada pola menu pada setiap waktu makan, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan serta macam menu yang digunakan yaitu menu standar. Menu yang diberikan bervariasi dari segi warna dan kombinasi, konsistensi dan tekstur kurang bervariasi, metode pengolahan kurang bervariasi dan ada pengulangan jenis makanan.

Tabel 8. Menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 7

Waktu makan	Menu ditetapkan	Bahan	Menu disajikan	Bahan
Pagi	Tribol Sayur labu siam wortel	Ikan teri Kacang tanah Labu siam Wortel	Tribol Sayur labu siam wortel	Ikan teri Kacang tanah Labu siam Wortel
Siang	Gado-gado telur mata sapi	Mie kering Telur ayam Tauge	Gado-gado telur mata sapi	Mie kering Telur ayam Tauge
Malam	Ikan goreng lado ijo Kacang panjang	Ikan tongkol Kacang panjang Cabe hijau	Ayam lado ijo	Daging ayam Cabe hijau

Berdasarkan Tabel 8 pada siklus menu 7, tidak ada pola menu pada setiap waktu makan, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan serta macam menu yang digunakan yaitu menu standar. Menu yang diberikan bervariasi dari segi warna dan kombinasi, konsistensi dan tekstur kurang bervariasi, metode pengolahan kurang bervariasi dan tidak ada pengulangan jenis makanan.

3. Kesesuaian Menu yang Ditetapkan dengan Menu yang Disajikan

Kesesuaian menu yang telah ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 7 hari di Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah seperti Tabel 9 berikut :

Tabel 9. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan yang disajikan pada siklus menu 1

Waktu makan	Menu ditetapkan	Menu disajikan	Kesesuaian
Pagi	Soto ayam Sambal	Soto ayam Sambal	Sesuai
Siang	Sambal kentang teri terong	Sambal kentang teri terong	Sesuai
Malam	Rendang ayam	Rendang ayam	Sesuai

Berdasarkan Tabel 9 pada siklus menu 1, berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan manager dapur, menu yang disajikan sesuai dengan menu yang ditetapkan.

Tabel 10. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan yang disajikan berdasarkan siklus menu 2

Waktu makan	Menu ditetapkan	Menu disajikan	Kesesuaian
Pagi	Mie goreng telur orak arik	Mie goreng telur orak arik	Sesuai
Siang	Lele goreng Sambal terasi Timun	Lele goreng Sambal terasi Timun	Sesuai
Malam	Gulai ikan terong	Gulai ikan terong	Sesuai

Berdasarkan Tabel 10 pada siklus menu 2, berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan manager dapur, menu yang disajikan sesuai dengan menu yang ditetapkan.

Tabel 11. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan yang disajikan berdasarkan siklus menu 3

Waktu makan	Menu ditetapkan	Menu disajikan	Kesesuaian
Pagi	Opor ayam kentang	Opor ayam kentang	Sesuai
Siang	Dendeng balado Sayur bayam wortel	Dendeng balado	Tidak sesuai
Malam	Capcay telur puyuh sisis	Capcay telur puyuh sisis	Sesuai

Berdasarkan Tabel 11 pada siklus menu 3, berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan manager dapur, menu yang disajikan tidak sesuai dengan menu yang ditetapkan pada menu makan siang.

Tabel 12. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 4

Waktu makan	Menu ditetapkan	Menu disajikan	Kesesuaian
Pagi	Semur ayam tahu	Semur ayam tahu	Sesuai
Siang	Telur mata sapi balado terong	Telur mata sapi balado terong	Sesuai
Malam	Ayam panggang Sayur tauge wortel	Ayam panggang Sayur tauge wortel	Sesuai

Berdasarkan Tabel 12 pada siklus menu 4, berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan manager dapur, menu yang disajikan sesuai dengan menu yang ditetapkan.

Tabel 13. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu disajikan berdasarkan siklus menu 5

Waktu makan	Menu ditetapkan	Menu disajikan	Kesesuaian
Pagi	Ketupat kuah sate + kerupuk	Ketupat gulai nangka + kerupuk	Tidak sesuai
Siang	Pangen masin ikan tahu	Pangen masin ikan tahu	Sesuai
Malam	Dadar telur kacang panjang teri balado	Dadar telur kacang panjang teri balado	Sesuai

Berdasarkan Tabel 13 pada siklus menu 5, berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan manager dapur, menu yang disajikan tidak sesuai dengan menu yang ditetapkan pada makan pagi.

Tabel 14. Kesesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 6

Waktu makan	Menu ditetapkan	Menu disajikan	Kesesuaian
Pagi	Minas telur orak arik + kerupuk	Minas telur orak arik + kerupuk	Sesuai
Siang	Ayam saus saori Sayur sawi wortel	Ayam saus saori Sayur sawi wortel	Sesuai
Malam	Kalio telur + ceker + ampela	Kalio telur + ceker	Tidak sesuai

Berdasarkan Tabel 14 pada siklus menu 6, berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan manager dapur, menu yang disajikan tidak sesuai dengan menu yang ditetapkan pada makan malam.

Tabel 15. Kesesuaian menu yang telah ditetapkan dengan menu yang disajikan berdasarkan siklus menu 7

Waktu makan	Menu ditetapkan	Menu disajikan	Kesesuaian
Pagi	Tribol Sayur labu siam wortel	Tribol Sayur labu siam wortel	Sesuai
Siang	Gado-gado telur mata sapi	Gado-gado telur mata sapi	Sesuai
Malam	Ikan goreng lado ijo Kacang panjang	Ayam lado ijo	Tidak sesuai

Berdasarkan Tabel 15 pada siklus menu 7, berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan manager dapur, menu yang disajikan tidak sesuai dengan menu yang ditetapkan pada makan malam.

D. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan selama 7 hari di Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah Padang dapat diketahui bahwa :

1. Menu yang Ditetapkan di Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah Padang

Rancangan menu yang ditetapkan oleh manager dapur yaitu tidak menetapkan pola menu pada setiap waktu makan dengan tujuan agar siklus menu dapat dipastikan penggunaan bahan makanan sumber zat gizi yang dibutuhkan oleh siswa dan siswi di Asrama, siklus menu yang digunakan yaitu siklus menu 7 hari atau senin sampai minggu namun ada beberapa menu yang dicantumkan hanya nama bahan makanan bukan nama hidangan, tidak menetapkan periode siklus menu yang digunakan, tidak menetapkan pedoman menu, macam menu yang digunakan yaitu menu standar, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan dengan tujuan agar menu tersusun dari segi variasi makanan yang akan digunakan, serta tidak membuat master menu dengan tujuan agar distribusi bahan makanan yang digunakan tersebar sehingga pengulangan penggunaan bahan makanan tertata dengan baik.

2. Menu yang Disajikan di Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah Padang

Secara keseluruhan tidak ada pola menu pada setiap waktu makan, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan serta macam menu yang digunakan yaitu menu standar. Menu yang diberikan sudah bervariasi dari segi warna dan kombinasi. Tetapi masih ada beberapa menu yang variasi warnanya kurang seperti pada siklus menu 2 (menu pagi dan menu siang), menu pagi yaitu mie goreng + telur orak arik dan menu siang yaitu ikan lele goreng, variasi warnanya kurang, dominan berwarna cokelat.

Pada siklus menu 3 (menu pagi dan menu siang), menu pagi yaitu opor ayam + kentang dan menu siang yaitu dendeng balado, variasi warnanya kurang, dominan berwarna kuning kehijauan.

Pada siklus menu 4 (menu pagi dan menu malam) menu pagi yaitu semur ayam + tahu dan menu malam yaitu ayam panggang, variasi warnanya kurang, dominan berwarna cokelat.

Pada siklus menu 6 (menu pagi dan menu malam) menu pagi yaitu minas + telur orak arik dan menu malam yaitu kalio telur + cekeer + ampela, variasi warnanya kurang, dominan berwarna cokelat.

Secara keseluruhan konsistensi dan tekstur untuk menu pagi, menu siang dan menu malam memiliki konsistensi dan tekstur yang baik, yaitu ada masakan yang kering, berkuah dan dibakar, tetapi masih ada menu yang belum memiliki konsistensi yang baik.

Pada siklus menu 1 (menu pagi dan menu malam) menu pagi yaitu soto ayam sambal, menu malam yaitu rendang ayam, konsistensinya kurang baik, konsistensi dominan berkuah.

Pada siklus menu 2 (menu pagi dan menu siang) menu pagi yaitu mie goreng + telur orak arik, menu siang yaitu lele goreng, sambal terasi, timun, konsistensinya kurang baik, konsistensi dominan kering.

Pada siklus menu 5 (menu pagi dan menu siang) menu pagi yaitu ketupat kuah sate + kerupuk, menu siang yaitu pangek masin ikan + tahu, konsistensinya kurang baik, konsistensi dominan berkuah.

Pada siklus menu 7 (menu pagi, menu siang dan menu malam) menu pagi yaitu tribol, sayur labu siam wortel, menu siang yaitu gado-gado + telur mata sapi, menu malam yaitu ikan goreng lado ijo + kacang panjang, konsistensinya kurang baik, konsistensi dominan kering.

Penelitian ini sama dengan yang dilakukan Meliantika (2020) yang menyatakan bahwa di beberapa asrama pada evaluasi menu makanan berdasarkan penampilan yang dapat dilihat dari segi variasi pada menu, warna makanan dan besar porsi yang disajikan kurang baik namun ada beberapa asrama sudah termasuk kategori baik atau kurang sesuai.

3. Kesesuaian Menu yang Ditetapkan dengan Menu yang Disajikan

Keseluruhan menu makanan di Asrama Ar-Risalah Padang yang diolah ada yang sesuai dan tidak sesuai dengan siklus menu yang telah ditetapkan. Sesuai dan tidak sesuainya menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan disebabkan karena bahan makanan tidak tersedia dipasar dan adanya faktor alam, sehingga bahan makanan yang tidak tersedia di tempat pengadaan bahan makanan diganti dengan bahan makanan yang lain. Ketidaksesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan yaitu pada siklus menu 3 yaitu menu makan siang. Pada siklus menu 5 yang tidak sesuai yaitu menu makan pagi. Pada siklus menu 6 yang tidak sesuai yaitu menu makan malam. Pada siklus menu 7 yang tidak sesuai yaitu menu makan malam.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Menu yang ditetapkan di Asrama Ar-Risalah Padang merupakan rancangan menu yang tidak menetapkan pola menu pada setiap waktu makan, siklus menu yang digunakan yaitu siklus menu 7 hari, tidak menetapkan periode siklus menu, tidak menetapkan pedoman menu, macam menu yang ditetapkan yaitu menu standar, tidak menentukan jenis dan frekuensi bahan makanan, serta tidak membuat master menu.
2. Menu yang disajikan secara keseluruhan sudah bervariasi dari segi warna dan kombinasi, serta konsistensi dan tekstur. Namun ada beberapa menu yang kurang bervariasi dari segi warna seperti pada siklus menu 2 (menu pagi dan menu siang), siklus menu 3 (menu pagi dan menu siang), siklus menu 4 (menu pagi dan menu malam), dan siklus menu 6 (menu pagi dan menu malam) dominan berwarna coklat dan kuning kehijauan. Dari segi konsistensi dan tekstur yang kurang bervariasi pada siklus menu 1, siklus menu 2, siklus menu 5, siklus menu 7 dominan kering dan berkuah.
3. Kesesuaian dan ketidaksesuaian menu yang ditetapkan dengan menu yang disajikan dikarenakan bahan makanan tidak tersedia di pasar dan adanya faktor alam tetapi diganti dengan bahan lain. Menu yang disajikan ada beberapa yang tidak sesuai dengan menu yang ditetapkan yaitu pada siklus menu 3, siklus menu 5, siklus menu 6, dan siklus menu 7.

B. Saran

1. Diharapkan Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang terutama pihak penyelenggaraan makanan dapat memperhatikan rancangan menu untuk menyediakan makanan yang memuaskan bagi siswa dan siswi.
2. Diharapkan menu yang disajikan memperhatikan kriteria menu yang baik dilihat dari hidangan sesuai pola menu yang ditetapkan, warna dan kombinasi menarik, konsistensi dan tekstur bervariasi, metode pengolahan bervariasi, dan pengulangan jenis makanan yang sama setiap waktu makan harus dihindari.
3. Ketidaksihesuaian menu yang telah ditetapkan dengan menu yang disajikan di Pesantren Perguruan Islam Ar-Risalah harus memperhatikan ketersediaan bahan makanan yang mudah didapat dipasaran.

DAFTAR PUSTAKA

1. Anggiruling, Dwikani Oklita. 2016. *Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Al-Musyarofah*. Bogor: Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.
2. Anni Safitri. *Studi Manajemen Layanan Makanan Institusi Pondok Pesantren Darul Aman Makassar*. Skripsi 2018.
3. Aulia Haq Rabbani. *Pengaruh Penerapan Menu Modifikasi Terhadap Daya Terima dan Analisis Biaya Makan Santriwati di Madrasah Tarbiyah Islamiyah Canduang Kabupaten Agam*. Skripsi. Padang: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
4. Bakri B, Intiyati A, Widartika. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta Selatan : 2018.
5. Delima, Novia Safitri, 2019. *Gambaran Kualitas Makanan Ditinjau Dari Nilai Gizi Dan Cita Rasa Di Lapas KLAS 2 B Muaro Sijunjung Tahun 2019*. KTI. Padang: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
6. Depkes RI. 2006. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Departemen Kesehatan.
7. Depkes RI. 2007. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Edisi Revisi*. Jakarta.
8. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI : 2013.
9. Eva Elisna Tanjung. *Gambaran Perencanaan Menu Makanan dan Pola Konsumsi Makanan yang Disajikan serta Status Gizi Anak di Panti Asuhan Aceh Sepakat Yayasan Darul Aitam Kelurahan Sukaramai Kecamatan Medan*. Skripsi 2017.
10. Gusfa, Ningsih. *Hubungan Kualitas Menu Di Tinjau Dari Aspek Cita Rasa Makanan Santri Dengan Sisa Makanan Di Pondok Pesantren Ar-Risalah Tahun 2019*. Padang : Poltekkes Kemenkes Padang.
11. Hanum Salsabila. *Gambaran Perencanaan Menu dan Penerapan Siklus Menu di Asrama Pondok Pesantren Modern Terpadu Porf. Dr. Hamka II Padang*. Tugas Akhir. Padang: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.
12. Juniarsih, Yulinar, 2016. *Gambaran Variasi Menu Daya Terima Makanan dan Tingkat Asupan Zat Gizi Santri di Pondok Pesantren Daarul Hikmah Sungai Rengit Kabupaten Banyuasin Tahun 2016*. KTI. Palembang: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Palembang.
13. Kemenkes RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Jakarta : 2013.
14. Lailatul Khusna. *Gambaran Rasa, Warna, Tekstur, Variasi Makanan Dan Kepuasan Menu Mahasantri Di Pesantren Mahasiswa KH.Mas Mansur UMS*. Tugas Akhir 2017.
15. Mega Meliantika. *Evaluasi menu pada penyelenggaraan makanan yang disajikan di beberapa asrama tahun 2020*. Tugas akhir 2020. Padang: Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Padang.

16. Nanda, Rica Crisyanti. 2016. *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi, Pola Menu dan Status Gizi Remaja Putri Di Pondok Pesantren Al-Anwar Mrenggen*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
17. Ni Luh Dewi Suryanti. *Tinjauan Proses Penyelenggaraan Makanan di Lembaga Kesejahteraan Sosial Anak (LKSA) Pesantren Putra Hidayatullah Kendari*. Karya tulis ilmiah 2018.
18. Nurajizah, Yuyun, 2017. *Gambaran Penyusunan Standar Bahan Makanan pada Penyelenggaraan Makan Siang Siwa SMA Mutiara Bunda*. KTI. Bandung: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
19. Rotua Monuntun dan Rohana Siregar. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*.
20. Salsabila, Tasya. *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Dan Besar Porsi Makanan Biasa Yang Disajikan D Irumah Sakit*. Poltekkes Kemenkes Padang. 2020.
21. Wayansari, L, Irfanny Z, Zul Amri. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran A

LEMBAR PERSETUJUAN RESPONDEN

(INFORMED CONSENT)

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama :

Umur :

No HP :

Menyatakan bersedia menjadi responden penelitian dari :

Nama :

NIM :

Judul :

Prosedur penelitian ini tidak akan memberikan dampak dan resiko apapun pada responden. Saya diberikan kesempatan untuk bertanya mengenai hal-hal yang belum dimengerti dan telah mendapatkan jawaban yang jelas dan benar. Dengan ini, saya menyatakan secara sukarela untuk ikut sebagai subyek dalam penelitian ini.

Padang,.....2022

Responden

(.....)

Lampiran B

Menu Maret 2022

Hari / tanggal	Sarapan	Menu siang	Menu malam
Senin 28 Februari 2022	Soto ayam Sambal	Sambal kentang + teri + terong	Rendang ayam
Selasa 01 Maret 2022	Mie goreng telur orak arik	Lele goreng Sambel terasi Timun	Gulai ikan Terong
Rabu 02 Maret 2022	Opor ayam kentang	Dendeng balado Bayam wortel	Capcay telur puyuh sosis
Kamis 03 Maret 2022	Semur tahu ayam	Telur mata sapi balado Terong	Ayam panggang Tauge wortel
Jumat 04 Maret 2022	Ketupat kuah sate Kerupuk	Pangek masin ikan Tahu	Dadar telur Kacang panjang teri balado
Sabtu 05 Maret 2022	Minas Telur orak arik Kerupuk	Ayam saus saori Sawi wortel	Kalio telur ceker ampela
Minggu 06 Maret 2022	Tribol Japan wortel	Gado-gado Telur mata sapi	Ikan goreng lado ijo Kacang panjang



(.....)

Lampiran C

Hasil Penilaian Menu (Siklus Menu) di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang

	Waktu makan	Menu yang ditetapkan	Menu yang disajikan	Keterangan
Siklus hari 1	Pagi	Soto ayam	Soto ayam	Sesuai
		Sambal	Sambal	
	Siang	Sambal kentang teri terong	Sambal kentang teri terong	Sesuai
	Malam	Rendang ayam	Rendang ayam	Sesuai
	Pagi	Mie goreng telur orak arik	Mie goreng telur orak arik	Sesuai
Siklus hari 2	Siang	Lele goreng	Lele goreng	Sesuai
		Sambal terasi	Sambal terasi	
		Timun	Timun	
	Malam	Gulai ikan terong	Gulai ikan terong	Sesuai
Siklus hari 3	Pagi	Opor ayam kentang	Opor ayam kentang	Tidak sesuai
	Siang	Dendeng balado Sayur bayam wortel	Dendeng balado	Sesuai
	Malam	Capcay telur puyuh sosis	Capcay telur puyuh sosis	Sesuai
Siklus hari 4	Pagi	Semur ayam tahu	Semur ayam tahu	Sesuai
	Siang	Telur mata sapi balado terong	Telur mata sapi balado terong	Sesuai
	Malam	Ayam panggang	Ayam panggang	Tidak sesuai

		Sayur tauge wortel	Sayur tauge	
Siklus hari 5	Pagi	Ketupat kuah sate	Ketupat gulai nangka	Tidak sesuai
		Kerupuk	Kerupuk	
	Siang	Pangek masin ikan tahu	Pangek masin ikan tahu	Sesuai
	Malam	Dadar telur kacang panjang teri balado	Dadar telur kacang panjang teri balado	Sesuai
Siklus hari 6	Pagi	Minas telur orak arik	Minas telur orak arik	Sesuai
		Kerupuk	Kerupuk	
	Siang	Ayam saus saori	Ayam saus saori	Sesuai
		Sayur sawi wortel	Sayur sawi wortel	
	Malam	Kalio telur ceker ampela	Kalio telur ceker ample	Sesuai
Siklus hari 7	Pagi	Tribol	Tribol	Sesuai
		Sayur labu siam wortel	Sayur labu siam wortel	
	Siang	Gado-gado telur mata sapi	Gado-gado telur mata sapi	Sesuai
	Malam	Ikan goreng lado ijo kacang panjang	Ayam lado ijo	Tidak sesuai

Lampiran D

Panduan Wawancara

A. Perencanaan anggaran belanja

1. Siapa yang merencanakan anggaran belanja?
2. Kapan periode perencanaan anggaran belanja ?
3. Apa indikator yang digunakan untuk membuat perencanaan anggaran belanja?
4. Apa saja yang termasuk dalam anggaran belanja?
5. Berapa besar anggaran belanja?
6. Dari mana sumber anggaran belanja?
7. Apakah ada pencatatan dan pelaporan, kapan dan kepada siapa dilaporkan?

B. Perencanaan Menu:

1. Siapa yang merencanakan menu?
2. Berapa siklus yang digunakan dan dirotasi berapa bulan?
3. Hal-hal apa saja yang perlu diperhatikan dalam perencanaan menu?
4. Berapa jumlah tenaga yang merencanakan menu?
5. Bagaimana standar bumbu dan standar resep yang digunakan?
6. Apakah menu yang disajikan sudah sesuai dengan siklus menu yang digunakan?
7. Bagaimana jika terjadi perubahan menu?
8. Bagaimana evaluasi menu?

C. Pembelian/pemesanan bahan makanan

1. Siapa yang membeli/memesan makanan?
2. Siapa yang bertanggung jawab dalam pembelian bahan makanan?
3. Bagaimana cara pembelian/pemesanan bahan makanan?
4. Berapa kali frekuensi pemesanan bahan makanan?
5. Apakah bahan makanan yang dibeli selalu sesuai perencanaan kebutuhan makanan?
6. Berapa jumlah tenaganya?

D. Penerimaan bahan makanan

1. Bagaimana proses penerimaan bahan makanan?
2. Bagaimana cara penerimaan bahan makanan, adakah spesifikasi bahan makanan?
3. Siapa yang bertanggung jawab dalam penerimaan bahan makanan?
4. Bagaimana sarana dan peralatan yang ada diruangan penerimaan bahan makanan?
5. Apabila barang yang dikirim tidak sesuai dengan pemesanan atau spesifikasi tindakan apa yang diambil?

E. Penyimpanan bahan makanan

1. Siapa yang bertanggung jawab dalam proses penyimpanan bahan makanan?
2. Bagaimana sarana atau peralatan yang ada di ruang penyimpanan bahan makanan?
3. Bahan apa saja yang disimpan dan berapa lama?
4. Berapa jumlah tenaga?

5. Apakah ada pembagian dalam penyimpanan bahan makanan?

F. Pengolahan bahan makanan

1. Siapa yang bertanggung jawab dalam pengolahan bahan makanan ?
2. Bagaimana proses pengolahan bahan makanan?
3. Apakah ada pengawasan dalam pengolahan?
4. Berapa jumlah tenaga pada saat proses pengolahan bahan makanan?
5. Bagaimana pembagian tugas pada saat pengolahan bahan makanan?

G. Pendistribusian dan penyajian bahan makanan

1. Siapa yang bertanggung jawab dalam proses distribusi makanan?
2. Bagaimana proses distribusi makanan?
3. Kapan (waktu/jam) distribusi makanan pagi, siang, dan makan malam?
4. Alat-alat apa saja yang digunakan dalam proses distribusi makanan?
5. Apakah ada pengawasan makanan pada saat distribusi makanan?
6. Bagaimana dengan pembagian tugas dalam proses distribusi?
7. Berapa jumlah tenaga?

Lampiran E



KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN TUGAS AKHIR PROGRAM
STUDI D-III GIZI
POLTEKKES KEMENKES PADANG TAHUN 2021



NAMA	NAHDATUL AWALIA
NIM	192110100
JUDUL TUGAS AKHIR	Gambaran Kesesuaian Menu Yang Telah Ditetapkan Dengan Menu Yang Disajikan Di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022
PEMBIMBING I	IRMA EVA YANI, SKM, M.Si

NO	HARI/TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
1	Besok, 31 Juni 2022	Bab 4 Hasil dan pembahasan	Diperbaiki	[Signature]
2	Kamis, 02 Juni 2022	Bab 4 Hasil dan pembahasan	Diperbaiki	[Signature]
3	Jumat, 03 Juni 2022	Bab 4 Hasil dan pembahasan	Diperbaiki	[Signature]
4	Senin, 06 Juni 2022	bab 3 metode penelitian	Diperbaiki	[Signature]
5	Selasa, 07 Juni 2022	penulisan kalimat di hasil dan pembahasan	Diperbaiki	[Signature]
6	Rabu, 08 Juni 2022	penulisan kalimat di hasil dan pembahasan	Diperbaiki	[Signature]
7	Kamis, 09 Juni 2022	penulisan kalimat di hasil dan pembahasan	Diperbaiki	[Signature]
8	Jumat 10 Juni 2022		Acc / uyan	[Signature]

Padang, Juni 2022

Koordinator Mata Kuliah,

Hasneli, DCN, M.Biomed
NIP. 19630719 198803 2 003

Ka. Prodi D-III Gizi

Safvanti, SKM, M.Kes
NIP. 19630609 198803 2 001



KEMENTERIAN
KESEHATAN
REPUBLIK
INDONESIA

KARTU KONSULTASI
PENYUSUNAN PROPOSAL TUGAS AKHIR
PROGRAM STUDI D-III GIZI
POLTEKES KEMENKES PADANG TAHUN 2021



NAMA	NAHDATUL AWALIA
NIM	192110100
JUDUL PROPOSAL TUGAS AKHIR	Gambaran Kesesuaian Menu Yang Telah Ditetapkan Dengan Menu Yang Disajikan Di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022
PEMBIMBING 2	Zulkifli, SKM, M.Si

NO	HARI/TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
1	Selasa, 31 Juni 2022	Bab 4 hasil dan pembahasan	Diperbaiki	
2	Kamis, 02 Juni 2022	Bab 4 Hasil dan pembahasan	Diperbaiki	
3	Jum'at 03 Juni 2022	Bab 4 hasil dan pembahasan	Diperbaiki	
4	Selasa, 08 Juni 2022	bab 5 metode penelitian	Diperbaiki	
5	Selasa, 07 Juni 2022	Penelitian klinis di rumah sakit	Diperbaiki	
6	Rabu, 08 Juni 2022	Penelitian klinis di rumah sakit	Diperbaiki	
7	Kamis, 09 Juni 2022	Perencanaan gizi dan menu	Diperbaiki	
8	Jum'at 10 Juni 2022		Ace yangji	


Koordinator Mata Kuliah,

Hasneli, DCN, M.Biomed
NIP. 19630719 198803 2 003

Padang, Juni 2022
Ka. Prodi D-III Gizi


Safyanti, SKM, M.Kes
NIP. 19630609 198803 2 001

Lampiran F



KEMENTERIAN KESEHATAN RI
BADAN PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN SUMBERDAYA MANUSIA KESEHATAN
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG

Jl. Linggang Pondok Kopi Padang Padang 25146 Telp./Fax, (0751) 7058120
Jurusan Keperawatan (0751) 7051840, Prodi Keperawatan Saik (0755) 20446, Jurusan Kesehatan Lingkungan (0751) 7051817-64608
Jurusan Gizi (0751) 7051769, Jurusan Rehabilitasi (0751) 843120, Prodi Kebidanan Buktiringgi (0751) 32474
Jurusan Keperawatan Gigi (0752) 23005-21075, Jurusan Promosi Kesehatan
Website : <https://poltekkes-pdg.ac.id>



Nomor : KH.03.02/075 /2022 Padang, 10 Januari 2022

Lampiran : -

Perihal : Mohon Izin Penelitian

Kepada Yth :

Kepala Madrasah Aliyah Perguruan Tinggi Ar-Risalah Padang.

di-

Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan dengan pembuatan Tugas Akhir sebagai persyaratan bagi mahasiswa Diploma III Gizi Poltekkes Kemenkes RI Padang untuk menyelesaikan pendidikannya, maka mahasiswa tersebut perlu melakukan penelitian yang berhubungan dengan Tugas Akhir. Adapun nama mahasiswa kami :

Nama : Nahdatul Awalia

NIM : 192110100

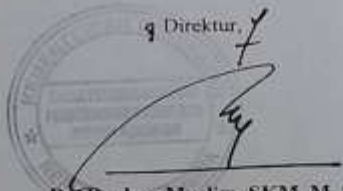
Judul : Gambaran Kesesuaian Menu Yang Telah Ditetapkan Dengan Yang Disajikan Di Pondok Pesantren Ar-Risalah Padang Tahun 2022

Tempat Penelitian : Asrama Madrasah Aliyah Perguruan Islam Ar-Risalah dan Bagian Tempat Pengolahan Makanan

Waktu Penelitian : Januari 2022 - Juni 2022

Oleh sebab itu, kami mohon Bapak/Ibu memberi izin kepada mahasiswa kami untuk melakukan penelitian di tempat yang Bapak/Ibu pimpin.

Demikianlah kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan terima kasih.


g Direktur,
Dr. Burhan Muslim, SKM, M. Si
NIP. 196101131986031002

Tembusan :

1. Kepala Sekolah Madrasah Aliyah Perguruan Tinggi Ar-Risalah Padang
2. Kepala pengelola makanan Ar-Risalah Padang
3. Arsip

Scanned by TapScanner