

**ANALISIS SISTEM DISTRIBUSI MAKANAN DAN KEPUASAN SANTRI  
TERHADAP SITEM DISTRIBUSI DI ASRAMA PUTRI PONDOK  
PESANTREN MODERN TERPADU PROF. DR HAMKA II  
PADANG TAHUN 2023**

**SKRIPSI**

Diajukan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Jurusan Gizi  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang Sebagai Persyaratan dalam  
Menyelesaikan Mata Kuliah Skripsi Politeknik  
Kesehatan Kemenkes Padang



Oleh :

**AUFA MUFIDDAH**  
**NIM. 192210693**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIK  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG  
TAHUN 2023**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Kepuasan Santri Terhadap Sitem Distribusi di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang Tahun 2023

Nama : Aulia Mufiddah

NIM : 192210693

Skripsi ini telah disetujui untuk diseminarkan di hadapan Tim Penguji Skripsi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang

Padang, Juni 2023

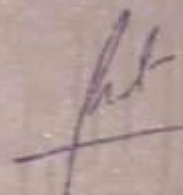
Komisi Pembimbing,

Pembimbing Utama



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

Pembimbing Pendamping



(Rina Hasniyati, SKM, M.Kes)  
NIP. 19761211 200501 2 001

Ketua Program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



(Murni Handayani, S.SiT, M.Kes)  
NIP. 19750309 199803 2 001

## PERNYATAAN PENGESAHAN PENGUJI

Judul Skripsi : Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Kepuasan Santri Terhadap Sistem Distribusi di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang Tahun 2023

Nama : Afa Mufiddah

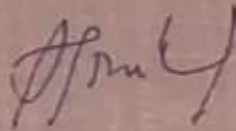
NIM : 192210693

Skripsi ini telah diuji dan dipertahankan di depan Tim Penguji Ujian Skripsi Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang dan telah memenuhi syarat untuk diterima

Padang, Juni 2023

Dewan Penguji

Ketua



(Hasneli, DCN, M.Biomed)  
NIP : 19630719 198803 2 003

Anggota



(Nur Ahmad Habibi, S. Gz, MP)  
NIP. 19940605 202203 1 001

## PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini saya:

Nama lengkap : Aufa Mufiddah  
NIM : 192210693  
Tanggal lahir : 11 April 2001  
Tahun masuk : 2019  
Nama PA : Edmon, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Utama : Safyanti, SKM, M.Kes  
Nama Pembimbing Pendamping : Rina Hasniyati, SKM, M.Kes

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan Skripsi saya, yang berjudul "Analisis Sistem Pendistribusian Makanan dan Kepuasan Santri Terhadap Sistem Distribusi di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang Tahun 2023". Apabila suatu saat nanti terbukti saya melakukan tindakan plagiat, maka saya akan menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, 25 Mei 2023

Mahasiswa,



(Aufa Mufiddah)

NIM.192210693



## DAFTAR RIWAYAT HIDUP PENULIS



### A. Identitas Diri

Nama : Aufa Mufiddah  
NIM : 192210693  
Tempat Tanggal Lahir : Padang/ 11 April 2001  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Jumlah Bersaudara : 4 bersaudara  
Agama : Islam  
Status Perkawinan : Belum kawin  
Alamat : Bungo Tanjung, Pariaman Timur, Kota Pariaman  
Nama Orang Tua :  
    a. Ayah : Roslim  
    b. Ibu : Almutmainnah

### B. Riwayat Pendidikan

1. TK Bayangkari (Tahun 2006-2007)
2. SDN 03 Bungo Tanjung (Tahun 2007-2013)
3. SMPN 1 Pariaman (Tahun 2013-2016)
4. SMAN 1 Pariaman (Tahun 2016-2019)
5. Poltekkes Kemenkes Padang Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika (Tahun 2019-2023)

# **POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG JURUSAN GIZI DAN DIETETIKA**

**Skripsi, Mei 2023  
Aufa Mufiddah**

**Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Kepuasan Santri Terhadap Sitem  
Distribusi Di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr  
Hamka II Padang Tahun 2023**

**viii, 60 halaman, 13 tabel, 15 lampiran**

## **ABSTRAK**

Pendistribusian di Pesantren Modern Terpadu Prof.DR Hamka II Padang masih memiliki masalah diantaranya ketidaktepatan porsi dan ketidaktepatan waktu pendistribusian makanan. Apabila dibiarkan, porsi yang kecil bisa menyebabkan santri kekurangan asupan dan pendistribusian tidak tepat waktu dapat meningkatkan sisa makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sistem distribusi makanan dan kepuasan santri terhadap sistem distribusi di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof.DR Hamka II Padang tahun 2023.

Desain penelitian ini adalah deskriptif. Penelitian dilakukan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. DR Hamka II Padang dari bulan Februari 2022 sampai bulan Mei 2023. Subjek penelitian adalah sistem pendistribusian makanan pondok pesantren. Data didapatkan melalui observasi, wawancara dan penimbangan makanan. Data diolah secara univariat, dan ditampilkan dalam bentuk tabel dan narasi.

Hasil dari penelitian yaitu tenaga pendistribusian makanan sebanyak 6 orang memiliki latar belakang pendidikan SMA dengan lama bekerja dan pembagian tugas yang berbeda beda. Alat pendistribusian dan peraturan terkait distribusi makanan belum lengkap. Pemorsian dilakukan berdasarkan potongan atau sendok. Penyaluran makanan dilakukan dengan cara makanan diporsikan perkamar di kantin kemudian dijemput oleh santri yang piket dan disajikan secara prasmanan di kamar. Pendistribusian makanan belum tepat waktu. Jumlah porsi yang disediakan santri sudah tepat, sedangkan besar porsi makanan yang disediakan masih kurang pada lauk nabati, buah dan sayur. Santri tidak puas dengan distribusi makanan di Pesantren.

Berdasarkan penelitian ini, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk melakukan modifikasi pada siklus menu agar sesuai dengan prinsip gizi seimbang dan sesuai dengan anggaran biaya.

**Kata kunci : Pesantren, Sistem Distribusi Makanan, Kepuasan Santri  
Daftar Pustaka : 33 (2013-2023)**

# **POLYTECHNIC OF HEALTH KEMENKES PADANG MAJORING IN NUTRITION AND DIETETICS**

**Thesis, Mei 2023  
Aufa Mufiddah**

**Analysis of the Food Distribution System and Santri Satisfaction with the Distribution System in the Girls' Dormitory of the Integrated Modern Islamic Boarding School Prof. Dr. Hamka II Padang in 2023**

**viii, 60 pages, 13 tables, 15 attachments**

## **ABSTRAK**

Distribution at the Integrated Modern Pesantren Prof.DR Hamka II Padang still has problems including inaccuracy of portions and inaccuracy in the timing of food distribution. If left unchecked, small portions can cause students to lack intake and untimely distribution can increase food waste. The purpose of this study is to determine the food distribution system in the dormitory and student satisfaction with the distribution system in the Integrated Modern Boarding School Girls' Dormitory Prof.DR Hamka II Padang in 2023.

The design of this study was descriptive. The research was conducted at the Girls' Dormitory of the Integrated Modern Islamic Boarding School Prof. DR Hamka II Padang from February 2022 to May 2023. The subject of the study was the food distribution system of Islamic boarding schools. Data were obtained through observation, interviews and food weighing. Data is processed univariately, and displayed in the form of tables and narratives.

The results of the study were 6 food distribution personnel who had high school education backgrounds with different working hours and different task distributions. Distribution tools and regulations related to food distribution are incomplete. Sacrifice is carried out on the basis of cuts or spoons. Food distribution is carried out by means of food served per room in the canteen then picked up by picket students and served buffet in the room. Food distribution has not been on time. The number of portions provided by students is right, while the large portion of food provided is still lacking in vegetable side dishes, fruits and vegetables. Santri is not satisfied with the distribution of food in Pesantren.

The number of portions provided by students is right, while the large portion of food provided is still lacking in vegetable side dishes, fruits and vegetables. Santri is not satisfied with the distribution of food in Pesantren.

**Keywords: Islamic Boarding School, Food Distribution System, Student Satisfaction  
Bibliography : 33 (2013-2023)**

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dalam kurun waktu yang telah ditetapkan. Judul Skripsi Ini **“Analisis Sistem Distribusi Makanan Di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang Tahun 2023”**

Pada Kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar besarnya atas segala bimbingan, pengarahan dari Ibu Safyanti, SKM, M.Kes sebagai pembimbing utama dan Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes sebagai pembimbing pendamping. Ucapan terimakasih juga penulis tujukan kepada :

1. Ibu Renidayati, SKp,M.Kep, Sp.Jiwa selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
3. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi.
4. Ibu Hasneli, DCN, M.Biomed selaku Ketua Dewan Pengusji dan Bapak Nur Ahmad Habibi, S.Gz, MP selaku Anggota Dewan Penguji.
5. Bapak Edmon, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Akademik (PA).
6. Bapak dan Ibu dosen sebagai Pengajar di Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang yang telah memberikan ilmu sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.



7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan kasih sayang, bimbingan, dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
8. Teman-teman yang seperjuangan yang telah membantu dan menemani penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
9. Semua pihak yang telah membantu dalam proses perkuliahan dan penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari akan keterbatasan kemampuan yang dimiliki, sehingga penulis masih ada kekurangan baik dalam isi maupun dalam penulisan. Untuk itu penulis selalu terbuka untuk kritikan dan saran yang membangun guna kesempurnaan skripsi ini. Semoga dengan ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis ucapkan terima kasih dan semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat kepada para pembaca dan terutama bagi penulis sendiri. Aamiin.

Padang, Mei 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>ABSTRAK</b> .....	i
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	v
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	vii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	viii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Latar Belakang .....	3
B. Rumusan Masalah .....	3
C. Tujuan Penelitian .....	3
1. Tujuan Umum .....	3
2. Tujuan Khusus .....	3
D. Manfaat Penelitian .....	4
1. Bagi Peneliti .....	4
2. Bagi Pesantren .....	4
3. Bagi Peneliti Selanjutnya .....	4
E. Ruang Lingkup .....	4
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
A. Sistem Distribusi Makanan .....	5
1. Pengertian Sistem Distribusi Makanan .....	5
2. Persyaratan Distribusi Makanan .....	6
3. Input Sistem Distribusi Makanan .....	6
4. Proses Sistem Distribusi Makanan .....	10
5. Output Sistem Distribusi Makanan .....	14
6. Outcome Sistem Distribusi Makanan .....	15
7. Kebutuhan Zat Gizi Remaja .....	18
B. Kerangka Teori .....	20
C. Kerangka Konsep .....	21
D. Definisi Operasional .....	22
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	28
A. Desain Penelitian .....	28
B. Tempat dan Waktu .....	28
C. Subjek Penelitian .....	28
D. Teknik Pengumpulan Data .....	28
1. Data Primer .....	28
2. Data Sekunder .....	29
E. Teknik Pengolahan Data .....	29
F. Analisis Data .....	30

<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	32
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan.....	32
C. Hasil Penelitian .....	33
1. Input Sistem Distribusi Makanan .....	34
2. Proses Sistem Distribusi Makanan .....	38
3. Output Sistem Distribusi Makanan .....	39
4. Outcome Sistem Distribusi Makanan .....	45
D. Pembahasan .....	46
1. Input Sistem Distribusi Makanan .....	46
2. Proses Sistem Distribusi Makanan .....	48
3. Output Sistem Distribusi Makanan .....	49
4. Outcome Sistem Distribusi Makanan .....	52
<b>BAB V PENUTUP .....</b>	<b>53</b>
A. Kesimpulan .....	53
B. Saran .....	54

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1 Anjuran Jumlah Porsi Kecukupan Energi pada Usia 13-15 Tahun .....	19
Tabel 2 Definisi Operasional .....	22
Tabel 3 Distribusi Tenaga Kerja Berdasarkan Lama Bekerja .....	34
Tabel 4 Distribusi Tenaga Kerja Berdasarkan Pembagian Tugas .....	35
Tabel 5 Distribusi Alat Distribusi Makanan .....	35
Tabel 6 Siklus Menu Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang.....	37
Tabel 7 Waktu Distribusi Makanan ke Kantin Utama .....	39
Tabel 8 Waktu Distribusi Makanan ke Kamar .....	40
Tabel 9 Rata-Rata Besar Porsi Makanan Pokok yang Disajikan Berdasarkan Waktu Makan .....	41
Tabel 10 Rata-Rata Besar Porsi Lauk Hewani yang Disajikan Berdasarkan Waktu Makan .....	42
Tabel 11 Rata-Rata Besar Porsi Lauk Nabati yang Disajikan Berdasarkan Waktu Makan .....	43
Tabel 12 Rata-Rata Besar Porsi Sayur yang Disajikan Berdasarkan Waktu Makan .....	44
Tabel 13 Rata-Rata Besar Porsi Buah yang Disajikan Berdasarkan Waktu Makan .....	44
Tabel 14 Tingkat Kepuasan Konsumen .....	46

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran A : Surat Izin Penelitian
- Lampiran B : Kuesioner Tenaga Distribusi Makanan
- Lampiran C : Kuesioner Alat Distribusi Makanan
- Lampiran D : Kuesioner Ketepatan Waktu Distribusi
- Lampiran E : Kuesioner Ketepatan Besar Porsi
- Lampiran F : Kuesioner Kepuasan Konsumen
- Lampiran G : Master Tabel Penelitian
- Lampiran H : Bahan Penukar
- Lampiran I : Jadwal Kegiatan Penelitian Skripsi
- Lampiran J : Anggaran Biaya Penelitian
- Lampiran K : Dokumentasi Kegiatan Penelitian
- Lampiran L : Lembar Bimbingan dengan Pembimbing Utama
- Lampiran M : Lembar Bimbingan dengan Pembimbing Pendamping

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tujuan utama dari penyelenggaraan makanan yaitu untuk menyajikan makanan agar konsumen merasa puas<sup>1</sup>. 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 makanan<sup>1</sup>.

Distribusi makanan adalah 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 makanan<sup>1</sup>.

Rata-rata besar porsi makanan pada kelompok usia 13-15 tahun di Pondok Pesantren Mranggen Kabupaten Demak tergolong kategori kurang untuk makanan pokok, lauk nabati dan sayur<sup>2</sup>. Sama halnya dengan hasil penelitian yang menyatakan persepsi santri terhadap besar porsi makanan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Jawa Barat kurang baik karena besar porsi makanan termasuk dalam kategori kurang untuk lauk hewani dan sayur<sup>3</sup>.

Ketepatan waktu distribusi makanan di RSUD Wangaya Denpasar berada pada kategori kurang<sup>4</sup>. Sama halnya dengan ketepatan waktu distribusi makanan di RS Islam Siti Khadijah yang berada pada kategori kurang<sup>5</sup>.



Ketidaktepatan pemorsian menyebabkan masalah gizi pada remaja, yang akan mengganggu pertumbuhan fisik, perkembangan otak, kemampuan kerja dan kesehatan umum para santri<sup>2</sup>. Sedangkan ketidaktepatan waktu distribusi dapat mempengaruhi daya terima makanan<sup>6</sup>. 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. Sedangkan makanan yang didistribusikan terlambat akan membuat santri menunggu dan mengurangi kepuasan santri<sup>2</sup>.

Berdasarkan hasil penelitian awal yang dilakukan pada tanggal 20 Maret s/d 25 Maret 2022 di Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof Dr Hamka II Padang diketahui bahwa makanan yang sudah diolah diporsikan oleh tenaga distribusi kemudian dikelompokkan berdasarkan kamar di kantin, kemudian santri yang piket membawa makanan ke kamar masing-masing. Makanan disajikan secara prasmanan di kamar, dan diambil sesuai selera santri. Pada penelitian ini juga dihitung sisa makanan dari 21 santri dan didapatkan bahwa 38% dari sampel yang diambil memiliki sisa makanan >20%.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan terhadap santri diketahui bahwa 71% santri kurang puas dengan porsi makanan yang disajikan dan 57% kurang puas dengan waktu pendistribusian makanan. Menurut santri, porsi makanan yang disajikan kecil, dan distribusi makanan ke kamar selalu ada yang terlambat setiap minggu.

Berdasarkan uraian di atas, penulis telah melakukan penelitian tentang “Analisis Sistem Distribusi Makanan dan Kepuasan Santri Terhadap Distribusi Makanan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang Tahun 2023”

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimana sistem distribusi makanan dan kepuasan santri terhadap distribusi makanan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang Tahun 2023 ?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui sistem pendistribusian makanan dan kepuasan santri terhadap distribusi makanan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketahui *input* dari sistem distribusi makanan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof Dr Hamka II Padang
- b. Diketahui *proses* dari sistem distribusi makanan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof Dr Hamka II Padang
- c. Diketahui *output* dari sistem distribusi makanan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof Dr Hamka II Padang
- d. Diketahui *outcome* dari sistem distribusi makanan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof Dr Hamka II Padang

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Dapat menambah pengetahuan tentang proses pendistribusian makanan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof Dr Hamka II Padang tahun 2023

### **2. Bagi Pesantren**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi masukan untuk mengambil kebijakan terkait penyelenggaraan makanan di Pesantren Modern Terpadu Prof Dr Hamka II Padang tahun 2023

### **3. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Sebagai referensi dalam melakukan penelitian ilmiah lanjutan. Selain itu, juga dapat memberikan motivasi dan gambaran umum kepada pembaca dalam menentukan topik penelitian.

## **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui sistem distribusi makanan yang ada di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof Dr Hamka II Padang tahun 2023. Subjek penelitian sistem distribusi makanan, mulai dari input, proses, output dan outcome. Namun pada penelitian ini outcome yang akan diteliti hanya kepuasan konsumen.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

### **A. Distribusi Makanan**

#### **1. Pengertian Sistem Distribusi**

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 khusus<sup>8</sup>.

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 permintaan<sup>8</sup>. Dalam kegiatan distribusi mempunyai beberapa tujuan, yaitu:

- a. Makanan sampai kepada konsumen sesuai yang dipesan.
- b. Memelihara kualitas makanan, terutama suhu.
- c. Menyajikan makanan ke konsumen dengan menarik dan memuaskan.
- d. Konsumen menerima makanan sesuai jumlah porsinya.
- e. Untuk pasien, pasien menerima sesuai dengan jenis diitnya.

Di atas telah disebutkan tujuan kegiatan distribusi, akan tetapi kegiatan distribusi mempunyai tujuan utama agar makanan yang telah diproduksi dapat tersalurkan kepada klien atau konsumen sesuai permintaan<sup>8</sup>.

## **2. Persyaratan Distribusi Makanan**

Terdapat beberapa persyaratan dalam melaksanakan distribusi makanan, diantaranya :

- a. Tersedianya standar pemberian makanan.
- b. Tersedia porsi yang ditetapkan.
- c. Adanya peraturan pengambilan makanan.
- d. Tersedia peralatan makanan.
- e. Tersedia sarana pendistribusian makanan.
- f. Tersedia tenaga pendistribusian makanan.
- g. Adanya jadwal pendistribusian makanan di dapur utama<sup>12</sup>.

## **3. Input Pendistribusian Makanan**

### **a. Tenaga Kerja**

Tenaga kerja dalam suatu penyelenggaraan makanan meliputi kualifikasi dan jumlah. Ketenagaan di suatu penyelenggaraan makanan jumlahnya berbeda tergantung pada besar kecilnya penyelenggaraan makanan. Adanya tenaga kerja yang sesuai kemampuan dalam bidang tersebut dapat mendukung jalannya rencana sehingga target yang ditetapkan mampu dicapai. Jumlah dan kualifikasi tenaga yang dibutuhkan oleh masing-masing penyelenggaraan makanan banyak dipengaruhi oleh beberapa hal berikut<sup>12</sup>:

- 1) Jumlah konsumen yang dilayani/banyak jumlah porsi makanan yang diselenggarakan Semakin banyak porsi makanan yang diolah, membutuhkan tenaga yang semakin banyak pula. Jenis/macam makanan yang diolah Semakin banyak macam menu yang diolah,

semakin banyak membutuhkan tenaga kerja. Menu pilihan membutuhkan tenaga kerja lebih banyak daripada menu terbatas (*limited menu*).

- 2) Jumlah hari pelayanan Sarana fisik dan prasarana yang tersedia. Macam atau menu tipe bahan makanan dan peralatan yang digunakan Bahan makanan "*ready to cook*" membutuhkan tenaga lebih sedikit daripada yang konvensional. Peralatan sekali pakai (*disposable ware*) membutuhkan tenaga lebih sedikit daripada peralatan konvensional (gelas, mangkok yang harus dicuci)
- 3) Macam dan jumlah menu yang disediakan (*fixed menu*/menu ditetapkan atau *selected menu*/ menu pilihan).
- 4) Cara pendistribusian pelayanan/penyajian makanan yang ditetapkan institusi. Metode penyajian makanan dan letak penyajian *cafeteria service* membutuhkan tenaga lebih sedikit daripada *waiter service*.
- 5) Tempat penyajian yang jauh membutuhkan tenaga lebih banyak.
- 6) Latihan dan pengalaman pegawai terlatih dan berpengalaman dapat menangani berbagai tugas dan produktivitas yang baik

Jenis tenaga kerja yang diperlukan dalam penyelenggaraan makanan, baik komersial maupun nonkomersial, pada umumnya dapat dibagi menjadi tiga kelompok tenaga kerja, yaitu<sup>12</sup> :

- 1) Kelompok tenaga pengelola

Terdiri dari tenaga pengelola kegiatan penyelenggaraan makanan yang bertanggung jawab atas perencanaan, pengawasan dan pengendalian. Kelompok ini bertanggung jawab atas perencanaan



menu, standarisasi kualitas dan cita rasa makanan yang diproduksi serta efisiensi anggaran dan tenaga kerja sehingga cost dapat ditekan seminimal mungkin. Institusi luar rumah sakit yang menyelenggarakan pemberian makanan seperti panti asuhan, lembaga pemasyarakatan, asrama, atau kantin mahasiswa yang melayani lebih dari 50 orang sebaiknya dikelola oleh seorang Ahli Gizi tingkat Sarjana Muda

2) Kelompok tenaga pelaksana

Kelompok ini adalah kelompok yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan produksi makanan dan distribusi makanan kepada konsumen. Tenaga yang diperlukan dalam kelompok ini adalah orang yang memiliki keahlian dalam bidang jasa boga, selain pernah mengikuti pendidikan formal kebogaan juga mempunyai pengalaman yang cukup dalam penyelenggaraan makanan massal.

3) Kelompok tenaga pembantu pelaksana

Kelompok ini adalah kelompok tenaga yang tidak memiliki tanggung jawab khusus dalam penyelenggaraan makanan. Umumnya tenaga ini hanya membantu pelaksanaan lain seperti membersihkan bahan makanan, memotong dan membantu pekerjaan memasak lainnya.

**b. Ketersediaan Alat**

Peralatan distribusi adalah semua peralatan yang digunakan untuk membantu kelancaran proses distribusi makanan. Berikut akan kita pelajari tentang alat-alat yang diperlukan dalam 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 sebagainya<sup>8</sup>. Peralatan yang akan kontak dengan makanan memiliki syarat-syarat :

- 1) Peralatan harus terbuat dari bahan tara makanan (*food grade*) yaitu peralatan yang digunakan terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan
- 2) Lapisan permukaan peralatan tidak larut dalam suasana asam/basa atau garam yang lazim terdapat dalam makanan tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun seperti : timah hitam (Pb), Arsenikum (As), Tembaga (Cu), Seng (Zn), Cadmium (Cd), dan Antimon (Stibimum).
- 3) Keadaan peralatan harus utuh, artinya tidak cacat, tidak retak, tidak gompal, dan mudah dibersihkan.
- 4) Peralatan yang digunakan bersih dan siap dipakai<sup>8</sup>.

Alat pemorsi salah satunya adalah alat bantu atau fasilitas yang digunakan untuk membuat porsi suatu makanan. Berikut alat pemorsian yang dapat digunakan :

- 1) Timbangan

Timbangan konvensional atau disebut juga timbangan 2 kg biasanya digunakan untuk menimbang dalam jumlah agak banyak. misalnya 300 gram tepung. tetapi timbangan ini tidak dapat digunakan untuk menimbang bahan makanan dalam jumlah sedikit, seperti 10 gram. karena hasilnya tidak akurat.

## 2) Mangkok Pemorsian

Mangkok pemorsian adalah alat berbentuk setengah lingkaran, terbuat dari porselen, batu, plastik, logam, atau gelas. Bentuknya yang setengah lingkaran digunakan untuk meletakkan makanan sesuai dengan porsi. Proses pemorsian makanan pokok (nasi), supaya pelaksanaannya dapat menghasilkan porsi yang sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan maka dibuat mangkok untuk pemorsian menjadi 3 (tiga) variasi (volume 50 g, 100 g, dan 200 g) serta dibedakan warna mangkok (contoh : merah, biru, dan hijau) dan standar diet yang digunakan harus sesuai standar.<sup>13</sup>

### c. Ketersediaan Peraturan

Peraturan merupakan suatu perjanjian yang telah disepakati untuk kepentingan umum dan tidak boleh dilakukan. Berikut ini peraturan distribusi berdasarkan joint commission international standar pelayanan konsumen (care Of Patients/ COP)

- 1) Petugas distribusi menggunakan APD lengkap
- 2) Distribusi sesuai dengan standar prosedur operasional (SOP) - Peralatan makan dan kontainer tempat makanan dicuci bersih, diseduh air panas sebelum digunakan
- 3) Distribusi makanan tepat menu, tepat waktu<sup>9</sup>.

## 4. Proses Pendistribusian 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<sup>12</sup>.

#### **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 sakit.<sup>1</sup> 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 hidangan<sup>10</sup>.

Pengawasan standar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu makanan yang dihasilkan. Pengawasan porsi meliputi<sup>11</sup> :

- 1) Bahan makanan padat, pengawasan porsi dilakukan dengan penimbangan.
- 2) Untuk bahan makanan cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu dipakai gelas ukur/ litter matt, sendok ukuran atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi atau bila perlu ditimbang.
- 3) Untuk pemotongan bentuk bahan makanan yang sesuai untuk jenis hidangan, dipakai alat-alat pemotongan atau dipotong menurut petunjuk.

- 4) Untuk memudahkan persiapan sayuran, diukur dengan container/ panci yang standar dan bentuknya sama.
- 5) Untuk mendapatkan porsi yang tetap (tidak berubah-ubah) harus digunakan standar porsi dan standar resep.

#### **b. Sistem Penyaluran makanan**

Penyaluran makanan terbagi menjadi 3 cara, yaitu sebagai berikut<sup>12</sup> :

##### 1) Sistem yang Dipusatkan (Sentralisasi)

Pada sistem ini makanan klien dibagi dan disajikan dalam alat makan ditempat pengolahan bahan makanan, keuntungannya meliputi :

- a) Tenaga lebih sedikit, sehingga lebih menghemat biaya dan pengawasan.
- b) Pengawasan dapat dilakukan dengan mudah dan teliti.
- c) Makanan dapat disampaikan langsung ke klien dengan kemungkinan kesalahan pemberian masakan.
- d) Pekerjaan dapat dilakukan dengan cepat.

Sedangkan kerugian adalah sebagai berikut :

- a) Memerlukan tempat peralatan dan perlengkapan makanan lebih banyak dan tempat harus luas.
- b) Adanya tambahan biaya untuk peralatan perlengkapan makanan serta pemeliharaan.
- c) Makanan sampai klien sudah agak dingin.
- d) Makanan mungkin sudah tercampur dan juga kurang menarik, akibat dari perjalanan dari dapur ke ruangan.

## 2) Sistem yang Tidak Dipusatkan (Desentralisasi)

Pada sistem ini makanan klien dibawa dari tempat pengolahan ke dapur ruangan yang ada ditempat klien dalam jumlah besar, selanjutnya baru disajikan pada alat makan masing-masing klien.

Keuntungan sistem desentralisasi adalah:

- a) Tidak memerlukan tempat yang luas, dan peralatan yang ada di dapur juga tidak banyak.
- b) Makanan dapat dihangatkan kembali sebelum hidangan pada klien.
- c) Makanan dapat disajikan lebih rapi dan baik serta dengan porsi yang sesuai dengan klien

Sedangkan kekurangan desentralisasi yaitu :

- a) Memerlukan tenaga lebih banyak diruangan dan pengawasan secara menyeluruh agak sulit.
- b) Makanan dapat rusak bila petugas lupa menghangatkan kembali.
- c) Besar porsi sukar diawasi.
- d) Pengawasan harus lebih banyak dilakukan.
- e) Ruangan dapat terganggu oleh keributan pembagian makanan serta bau makanan.

## 3) Sistem Kombinasi

Metode ini diterapkan pada institusi yang tidak bisa menerapkan salah satu metode distribusi secara penuh. Sistem ini dilakukan dengan cara pembagian sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam alat makanan sejak dari tempat produksi (dapur), sebagian lagi dimasukkan ke dalam wadah besar.<sup>6</sup>



## 5. Output Sistem Pendistribusian Makanan

### a) Ketepatan waktu makan

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 disajikan<sup>12</sup>.

### b) Ketepatan jumlah porsi

Jumlah porsi adalah porsi yang akan disajikan untuk konsumen sesuai dengan jumlah konsumen. Ketetapan porsi ini dilihat dari kesesuaian antara jumlah yang diminta dengan jumlah porsi yang disajikan ke konsumen. Kelebihan jumlah porsi akan menyebabkan pemborosan biaya, kemudian makanan menjadi rusak bila disimpan dalam waktu lama. Kekurangan jumlah porsi akan menyebabkan konsumen kurang puas dan menambah biaya persiapan dan pekerjaan<sup>7</sup>.

### c) 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 ukurannya.

Metode penimbangan makanan (*food weighing*) merupakan salah satu metode pengukuran konsumsi makanan secara kuantitatif pada tingkat perorangan yang digunakan untuk mengetahui jumlah makanan yang dikonsumsi sehingga dapat dihitung asupan gizinya. Kelebihan metode penimbangan yaitu data lebih akurat, sedangkan kekurangannya yaitu waktu yang dibutuhkan lama, memerlukan tenaga pengumpul data yang terlatih dan terampil serta memerlukan kerjasama yang baik dengan responden<sup>13</sup>.

## **6. 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.

Definisi kepuasan pelanggan sangat bervariasi sehingga memberikan pemahaman yang lebih luas salah yaitu kepuasan atau ketidakpuasan merupakan suatu perasaan konsumen sebagai respons terhadap produk barang atau jasa yang telah dikonsumsi dan merupakan perbandingan antara kualitas produk yang dirasakan dengan kualitas produk yang diprediksi sebelum produk dibeli atau dikonsumsi. Jika konsumen merasa produk atau jasa yang dikonsumsi melebihi harapannya maka konsumen merasa puas sebaliknya jika yang dirasakan lebih rendah dari harapannya maka konsumen merasa tidak puas. Oleh karena itu, mengukur tingkat kepuasan konsumen sangat perlu untuk kelangsungan perusahaan. Persoalan kualitas jasa dan kepuasan

pelanggan jasa adalah relatif lebih sulit dibandingkan pengukuran pada produk fisik atau barang. Ahli pemasaran mendefinisikan kepuasan konsumen sebagai berikut<sup>20</sup> :

- a. Kepuasan atau ketidakpuasan pelanggan adalah respon pelanggan terhadap evaluasi ketidaksesuaian (disconfirmation) yang dirasakan antara harapan sebelumnya dan kinerja aktual produk yang dirasakan setelah pemakaiannya.
- b. Kepuasan pelanggan merupakan evaluasi purnabeli dimana alternatif yang dipilih sekurang-kurangnya sama atau melampaui harapan pelanggan, sedangkan ketidakpuasan timbul apabila hasil (outcome) tidak memenuhi harapan

Terdapat lima faktor utama yang perlu diperhatikan dalam kaitannya dengan kepuasan konsumen<sup>21</sup>.

- a. Kualitas Produk

Konsumen puas apabila hasil evaluasi mereka menunjukkan bahwa produk atau makanan yang mereka konsumsi berkualitas. Produk dikatakan berkualitas jika produk itu dapat memenuhi kebutuhan mereka. Faktor yang mempengaruhi kualitas produk makanan diantaranya rasa, aroma, konsistensi, kesegaran, penampilan, kematangan dan variasi makanan

- b. Kualitas Pelayanan

Konsumen merasa puas bila mendapatkan pelayanan yang baik atau yang sesuai dengan yang mereka harapkan. Faktor yang mempengaruhi layanan produk diantaranya sikap karyawan, sarana pelayanan dan waktu

pelayanan dengan sub-indikator kehandalan, daya tanggap, jaminan, empati dan bukti langsung.

c. Emosional

Konsumen merasa puas ketika orang memuji dia karena menggunakan dan mengkonsumsi barang atau makanan dengan merek yang berkualitas. Faktor emosi terbagi menjadi 3 dimensi yaitu estetika, self expressive, brand personality

d. Harga

Konsumen mencari produk yang mempunyai kualitas yang sama tetapi menetapkan harga yang relatif murah akan memberikan nilai yang lebih tinggi. Harga yang rendah menimbulkan persepsi produk tidak berkualitas, sebaliknya harga yang tinggi menimbulkan persepsi produk tersebut berkualitas.

e. Biaya tambahan

Konsumen yang tidak perlu mengeluarkan biaya tambahan untuk mendapatkan suatu produk atau jasa cenderung puas terhadap produk atau jasa tersebut. Pelanggan akan semakin puas apabila relatif mudah, nyaman dan efisien dalam mendapatkan produk atau pelayanan.

Pengukuran kepuasan dilakukan dengan berbagai macam tujuan, diantaranya:

- a. Mengidentifikasi keperluan konsumen, yakni aspek-aspek yang dinilai penting oleh konsumen dan mempengaruhi apakah ia puas atau tidak
- b. Menentukan tingkat kepuasan konsumen terhadap kinerja organisasi atau instansi pada aspek-aspek penting.

- c. Membandingkan tingkat kepuasan konsumen terhadap instansi sendiri dengan tingkat kepuasan konsumen terhadap instansi lain, baik pesaing langsung maupun tidak langsung.
- d. Mengidentifikasi PFI (*Priorities for Improvement*) melalui analisa gap antara skor tingkat kepentingan (*importance*) dan kepuasan.
- e. Mengukur indeks kepuasan konsumen yang bisa menjadi indikator andal dalam memantau kemajuan perkembangan dari waktu ke waktu.<sup>20</sup>

## **7. Kebutuhan Zat Gizi Remaja**

Remaja adalah mereka yang berada pada tahap transisi antara masa kanak-kanak dan dewasa. Batasan usia remaja menurut WHO adalah 12 sampai 24 tahun. Menurut Menteri Kesehatan RI tahun 2010, batas usia remaja adalah antara 10 sampai 19 tahun dan belum kawin<sup>11</sup>.

Remaja merupakan kelompok usia peralihan dari anak-anak menjadi remaja muda sampai dewasa. Perkembangan remaja sama rumitnya dengan anak-anak, karena ada interaksi yang kompleks diantara mereka yaitu pubertas, kematangan, neurokognitif, dan peran social transisi. Atas dasar berbagai faktor tersebut, kebutuhan zat gizi remaja perlu diutamakan guna menunjang pertumbuhan dan perkembangan yang tepat selama masa pubertas. Pemenuhan kebutuhan zat gizi pada masa remaja perlu diperhatikan karena :

1. Terjadi peningkatan kebutuhan zat gizi untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan fisik dan psikis.
2. Perubahan gaya hidup dan kebiasaan makan pada remaja yang mempengaruhi kebutuhan dan asupan zat gizi.
3. Kebutuhan zat gizi khusus perlu diperhatikan, terutama pada kelompok

remaja dengan aktivitas olahraga tinggi, kehamilan, gangguan perilaku makan, diet ketat, konsumsi alkohol, dan obat-obatan. Berikut anjuran jumlah porsi menurut kecukupan energi untuk remaja

**Tabel 1 Anjuran Jumlah Porsi Kecukupan Energi pada Usia 13-15 Tahun**

<b>Bahan makanan</b>	<b>Laki-laki (2475 kkal)</b>	<b>Perempuan (2125 kkal)</b>
Nasi	6 ½ p	4 ½ p
Sayuran	3 p	3 p
Buah	4 p	4 p
Tempe	3 p	3 p
Daging	3 p	3 p

*Sumber:* <sup>21</sup>

Keterangan :

Nasi 1 porsi = ¾ gelas = 100 gr = 175 kkal

Sayuran 1 porsi = 1 gelas = 100 gr = 25 kkal

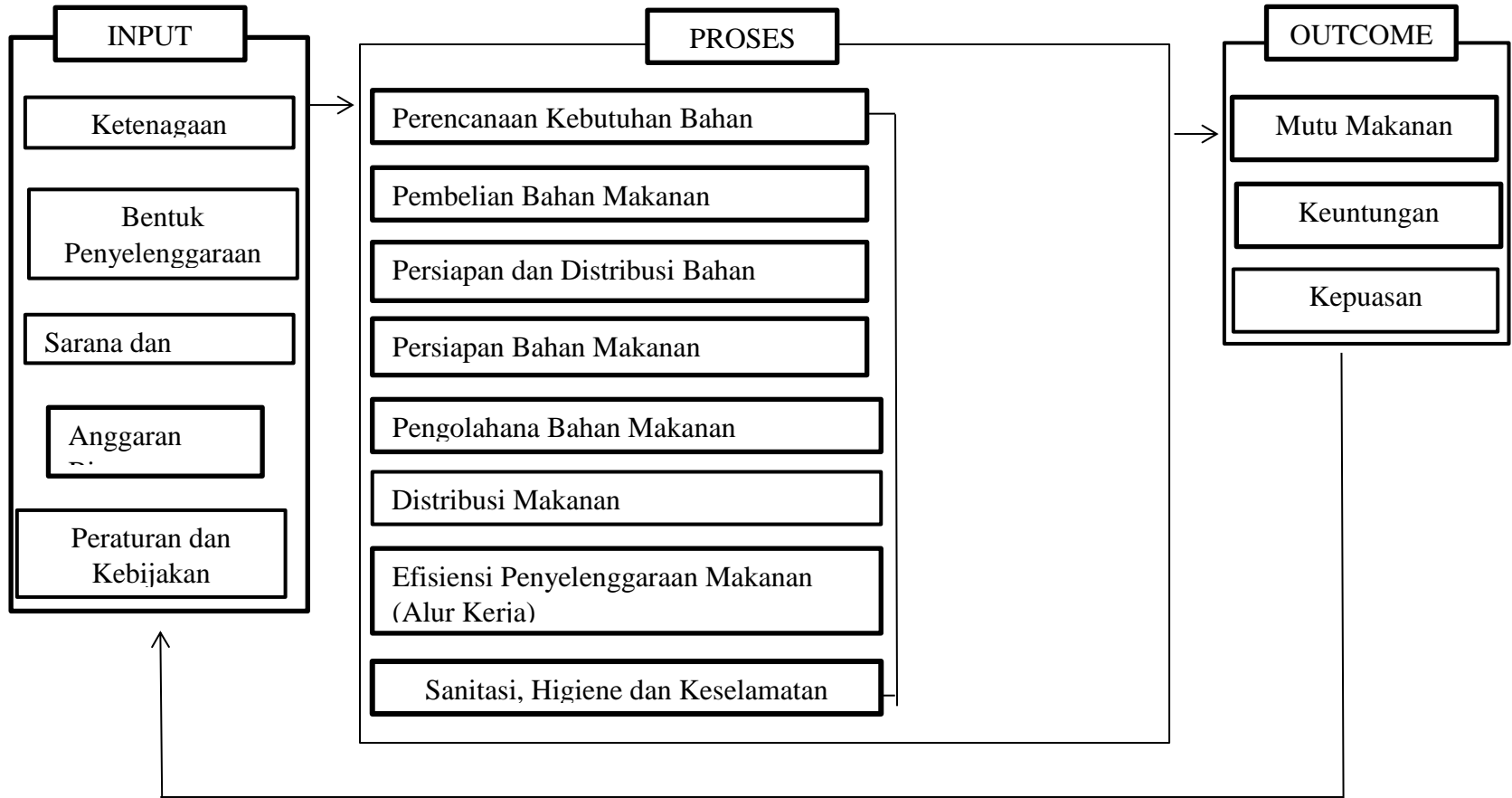
Buah 1 porsi = 1 buah pisang ambon = 50 gr = 50 kkal

Tempe 1 porsi = 2 potong sedang = 50 gr = 80 kkal

Daging 1 porsi = 1 potong sedang = 35 gr = 50 kkal

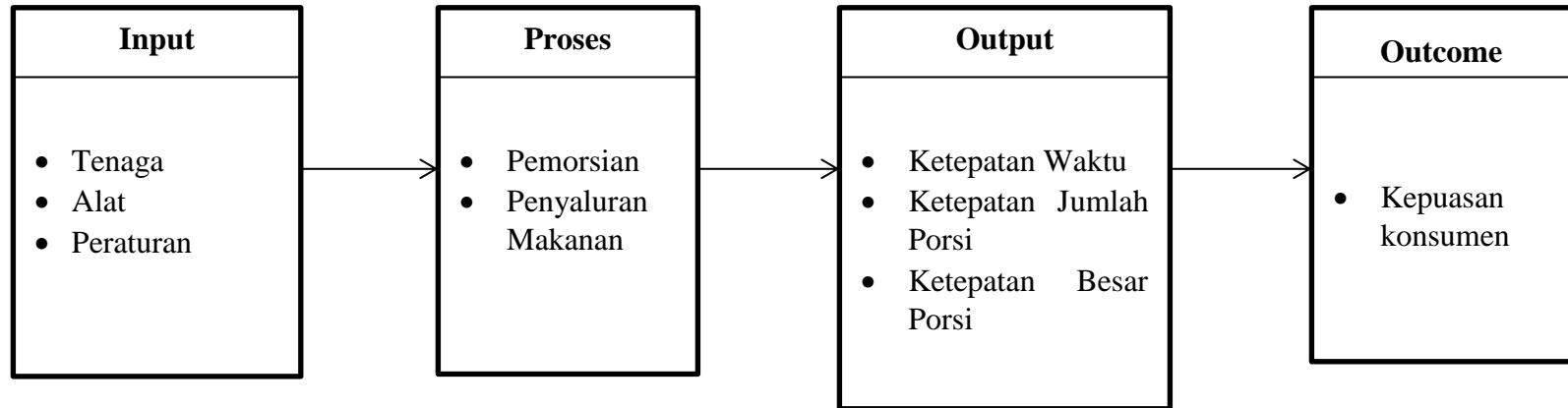
Ikan 1 porsi = 1/3 ekor = 45 gr = 50 kkal

**B. Kerangka Teori**



Sumber : <sup>22</sup>

### C. Kerangka Konsep





#### D. Definisi Operasional

**Tabel 2 Definisi Operasional**

No	Variabel	Defenisi	Cara ukur	Alat ukur	Hasil ukur	Skala Ukur
<b>Input Sistem Distribusi</b>						
1.	Tenaga Distribusi	Orang yang terlibat dalam proses pendistribusian. Indikator yang dilihat antara lain :	Wawancara	Kuesioner		
		a) Jumlah tenaga kerja			Diketahui jumlah tenaga distribusi	Nominal
		b) Tingkat pendidikan			Diketahui tingkat pendidikan tenaga distribusi, yang dikelompokkan menjadi 1. SD 2. SMP 3. SMA 4. PT	Ordinal
		c) Lama bekerja			Diketahui lama bekerja tenaga distribusi	Ordinal
		d) Pembagian tugas			Diketahui pembagian tugas masing-masing tenaga distribusi	Nominal

2. Alat Distribusi	Perkakas atau benda yang digunakan untuk proses pendistribusian. Indikator yang dilihat antara lain :	Observasi	Checklist Kuesioner	<p>Diketahui jumlah alat distribusi</p> <p>Diketahui kelengkapan alat distribusi , yang dikelompokkan menjadi :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lengkap, apabila jumlah alat sesuai dengan kebutuhan</li> <li>2. Tidak lengkap, apabila jumlah alat tidak sesuai dengan kebutuhan</li> </ol> <p>Diketahui Kondisi alat distribusi , yang dikelompokkan menjadi :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baik, apabila tidak ada kekurangan pada alat</li> </ol>	<p>Ordinal</p> <p>Nominal</p> <p>Nominal</p>
	<p>a) Jumlah alat</p> <p>b) Kelengkapan alat</p> <p>c) Kondisi alat</p>				

---

				2. Tidak baik, apabila ada kekurangan pada alat	
3. Peraturan Distribusi	Suatu ketentuan yang dibuat sebagai dasar dalam proses pendistribusian. Peraturan ini meliputi : - Waktu pendistribusian - Siklus menu - Standar porsi	Observasi	Checklist	Kategori peraturan waktu pendistribusian : 1. Tersedia, apabila ada peraturan tertulisnya 2. Tidak tersedia, apabila tidak ada peraturan tertulisnya	Nominal

---

### Proses Sistem Distribusi

1. Pemorsian Makanan	Pemorsian makanan adalah suatu proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan	Observasi	Kuesioner	Kategori penyaluran makanan : 1. Terstandar, apabila menggunakan alat yang distandarisasi 2. Tidak terstandar, apabila menggunakan alat yang tidak distandarisasi	Nominal
----------------------	--	-----------	-----------	---	---------

---

---

2. Penyaluran Makanan	Kegiatan menyajikan makanan yang dilakukan oleh tenaga distribusi sesuai dengan ketentuan waktunya.	Observasi	Kuesioner	Kategori penyaluran makanan : 1. Sentralisasi 2. Desentralisasi 3. Campuran	Nominal
-----------------------	---	-----------	-----------	--	---------

---

### Output Sistem Distribusi

1. Ketepatan jumlah porsi	Kesesuaian antara jumlah porsi makanan yang didistribusikan dengan jumlah porsi makan santri tiap kamar	Wawancara	Kuesioner	Diketahui jumlah porsi makanan yang didistribusikan Kategori ketepatan jumlah : a) Tepat, apabila sesuai dengan jumlah porsi makan santri b) Tidak tepat, apabila kurang atau lebih dari jumlah porsi makan santri	Ordinal
2. Ketepatan besar porsi	Kesesuaian antara besar porsi yang diterima masing masing santri dengan anjuran makan sehari	Penimbangan Makanan	Timbangan digital dengan kapasitas 5 Kg	Diketahui besar porsi yang diterima oleh masing-masing santri Dikategorikan dengan : a) Tepat, apabila memenuhi $\pm 10\%$ dari standar porsi	Ordinal

---

---

3. Ketepatan waktu distribusi	Terlaksananya distribusi makanan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.	Observasi	Kuesioner	<p>b) Tidak tepat, apabila porsi makanan &lt;10% atau &gt;10% dari standar porsi (Andita Putri Astari, 2019)</p> <p>Diketahui waktu makanan didistribusikan Waktu pendistribusian makanan oleh santri Ketepatan waktu yang dikelompokkan menjadi :</p> <p>a) Tidak tepat, apabila makanan didistribusikan tidak pada jadwal yang telah ditentukan.</p> <p>b) Tepat, apabila makanan didistribusikan pada jadwal yang telah ditentukan.</p>	Ordinal
-------------------------------	--	-----------	-----------	--	---------

---

---

#### 4. Outcome Sistem Distribusi

Kepuasan konsumen	Perbandingan antara kualitas yang dirasakan oleh konsumen dengan harapan dari konsumen tentang distribusi makanan	Wawancara	Kuesioner	<p>Diketahui kepuasan santri terhadap distribusi makanan Dikategorikan dengan :</p> <p>a) Puas, apabila <math>\geq 80\%</math> santri puas terhadap distribusi makanan</p> <p>b) Tidak Puas, apabila <math>&lt; 80\%</math> santri puas terhadap distribusi makanan</p> <p>(Simanjuntak, 2019)</p>	Ordinal
-------------------	---	-----------	-----------	--	---------

---

## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Desain Penelitian**

Desain penelitian ini adalah deskriptif, yaitu menganalisis sistem distribusi makanan di Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang tahun 2023

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

Penelitian ini dilakukan di Asrama Putri Pondok Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr Hamka II Padang. Waktu penelitian ini dimulai dari pengumpulan data sampai dengan pembuatan laporan penelitian yang dilaksanakan dari bulan Februari 2022 sampai dengan bulan Mei 2023. Pengumpulan data dilakukan selama 7 hari yaitu pada tanggal 13 s/d 19 Februari 2023.

### **C. Subjek Penelitian**

Subjek pada penelitian ini adalah Sitem Distribusi Makanan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang. Untuk kepuasan konsumen yang dijadikan sasaran penelitian yaitu semua santri di Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang.

### **D. Teknik Pengumpulan Data**

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

Pengumpulan data mengenai tenaga distribusi dilakukan dengan wawancara terhadap tenaga distribusi di pesantren tersebut. Data alat distribusi dilakukan observasi/ pengamatan langsung serta wawancara terhadap tenaga distribusi. Data tentang peraturan juga didapat dari hasil

observasi dan wawancara terhadap tenaga distribusi. Pengumpulan data ini dilakukan selama satu hari oleh peneliti sendiri.

Data tentang ketepatan waktu didapatkan dengan melakukan observasi terhadap waktu dimulai sampai selesainya waktu distribusi di kantin, kemudian waktu santri menjemput makanan ke kantin. Data ketepatan jumlah porsi didapatkan dengan melakukan wawancara terhadap tenaga distribusi. Data besar porsi didapatkan dengan melakukan penimbangan terhadap makanan yang disajikan kantin. Data tentang kepuasan konsumen didapatkan dengan cara memberikan kuesioner terhadap santri. Pengumpulan data waktu makanan dan besar porsi dilakukan selama satu minggu.

## **2. Data Sekunder**

Data sekunder dari penelitian ini adalah data yang di dapat dari Yayasan Pondok Pesantren Prof Dr Hamka II Padang yang berupa sejarah pesantren, data lokasi, fasilitas, data jumlah santri, dan data santri per kamar, kemudian siklus menu yang didapatkan dari penyelenggara makanan.

## **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 dimasukkan ke dalam kuesioner sudah benar, serta data jelas dan lengkap. Tujuan *editing* ini adalah untuk melengkapi data yang masih kurang maupun memeriksa kesalahan sehingga dapat diperbaiki atau ditanyakan kembali pada responden.

## 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. Ketepatan jumlah porsi

Data didapatkan dari perbandingan jumlah porsi yang didistribusikan dan jumlah santri yang ada di kamar

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

**c. Ketepatan besar porsi.**

Data didapat dari perbandingan besar porsi awal yang diambil santri dan standard besar standar porsi menurut anjuran makan sehari

- a) Tidak tepat (0)
- b) Tepat (1)

**d. Kepuasan Konsumen.**

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

- a) Tidak Puas (0)
- b) Puas (1)

**3. Masukkan data (*Entry*)**

Data yang telah dikumpulkan dari kuesioner dan telah diberi kode dimasukkan ke dalam master tabel dengan memasukkan kode jawaban ke dalam program data menggunakan aplikasi komputer.

**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, kelogisan 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, ketepatan jumlah porsi, 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**

### **1. Gambaran Umum Pesantren Prof. Dr Hamka II Padang**

Pesantren Prof. Dr Hamka II Padang didirikan pada tahun 2017 oleh Yayasan Wawasan Islam Indonesia dan mulai beroperasi pada tahun ajaran 2018/2019. Program pendidikan yang diselenggarakan terdiri dari SMP hingga SMA. Lokasi Pesantren Modern Terpadu (PMT) Prof. Dr. HAMKA II Padang adalah di Jalan Raya Bypass Kel. Aia Pacah Kec. Koto Tangah Kota Padang, berada + 50 meter dari pinggir jalan raya dan hanya sekitar 2 Km dari Kantor Balai kota Padang. Pesantren ini memiliki luas bidang tanah sebesar 40.340 m<sup>2</sup>.

Fasilitas dari pesantren ini berupa ruang kelas, gedung olahraga, perpustakaan, ruang labor, klinik kesehatan, koperasi, asrama putra dan putri, rumah dinas, laundry, minimarket dan kantin. Jumlah santri putri SMP Pesantren Hamka terdiri dari 115 orang yang terbagi dalam 8 kamar dengan pembagian kamar berdasarkan kelas.

### **2. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan**

Gedung penyelenggaraan makanan Pesantren Prof. Dr Hamka II Padang berada di belakang asrama putra. Gedung penyelenggaraan makanan ini memiliki ruang makan dengan beberapa meja ukuran besar dan kursi yang digunakan sebagai tempat makan untuk santri putra, selain itu juga terdapat meja yang digunakan khusus untuk meletakkan makanan untuk santri putri sebelum dibawa ke kamar masing-masing.

Penyelenggaraan makanan di pesantren ini dilakukan oleh pihak catering dengan menggunakan tempat dan alat yang disediakan pesantren. Proses

pengadaan bahan makanan dilakukan 1 kali seminggu untuk bahan makanan kering, dan 2 hari sekali untuk bahan makanan basah. Perencanaan anggaran belanja dilakukan jangka waktu satu tahun oleh pihak catering dan atas persetujuan bagian keuangan pesantren.

Penyelenggaraan makanan di pesantren ini menyediakan makan pagi, makan siang dan makan malam untuk peserta didik dan juga wali kamar asrama. Penyelenggaraan makanan terdiri dari 6 orang tenaga kerja yang dikepalai oleh seorang manager. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa tenaga pengolah makanan memiliki latar belakang pendidikan yang sama yaitu SMA/ sederajat. Tenaga kerja ini merupakan tenaga pengolah makanan sekaligus tenaga distribusi makanan.

Distribusi makanan untuk asrama putri selain dilakukan oleh tenaga kerja juga dibantu oleh santri. Makanan yang sudah disajikan di kantin bawa oleh santri yang piket ke kamarnya masing-masing. Pendistribusian makanan ini dilakukan pada pukul 06.00-07.30 WIB untuk makan pagi, pukul 11.00-12.30 WIB untuk makan siang dan pukul 18.00-19.30 WIB untuk makan malam.

### **3. Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan di Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang selama satu minggu pada bagian pendistribusian makanan didapatkan hasil sebagai berikut

## 1. Input Sistem Distribusi Makanan

### a. Tenaga Distribusi Makanan

Tenaga distribusi makanan di Pesantren Prof Dr Hamka II Padang berjumlah 6 orang, yang mana tenaga distribusi ini merupakan tenaga pengolah makanan juga. Pendidikan terakhir dari semua tenaga distribusi sama yaitu tamatan SMA, dengan lama bekerja paling lama 5 tahun.

Distribusi tenaga pendistribusian makanan di Pesantren Prof Dr Hamka II Padang berdasarkan lama bekerja dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 3 Distribusi Tenaga Pendistribusian makanan Berdasarkan Lama Bekerja**

Lama Bekerja	n	%
≤ 1 Tahun	3	50
4 Tahun	1	17
5 Tahun	2	33

Berdasarkan Tabel 3 diketahui bahwa 50% tenaga pendistribusian makanan yang bekerja selama  $\leq 1$  tahun, 17% tenaga yang bekerja selama 4 tahun dan 33% tenaga yang bekerja selama 5 tahun.

Dalam distribusi makanan ada dua proses yang dilakukan, yaitu pemorsi makanan dan penyaluran makanan. Distribusi tenaga pendistribusian makanan berdasarkan pembagian kerjanya dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4 Distribusi Tenaga Kerja Berdasarkan Pembagian Kerja**

<b>Pembagian Kerja</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
Pemorsian Makanan Pokok	2	33
Pemorsian lauk hewani dan nabati	2	33
Pemorsian sayur	1	17
Pemorsian buah penyajian makanan	1	17

Berdasarkan Tabel 4 diketahui bahwa terdapat 33% tenaga distribusi makanan bertugas untuk memorsikan makanan pokok dan lauk, kemudian terdapat 17% tenaga kerja yang bertugas untuk pemorsian sayur, buah dan penyajian makanan.

#### **b. Alat Distribusi Makanan**

Alat yang disediakan di Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang terdiri dari alat pemorsian makanan dan alat penyajian makanan di dapur utama, sedangkan alat penyajian makanan di kamar disediakan masing-masing oleh santri. Berikut uraian alat-alat distribusi yang disediakan di Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang :

**Tabel 5 Uraian Alat Distribusi Makanan**

<b>Jenis Alat</b>	<b>Kegunan</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Kelengkapam</b>	<b>Kondisi</b>	<b>Keterangan</b>
Sendok sayur	Untuk pemorsiar sayur dan masakan berkual	6 bh	Lengkap	Baik	
Sendok batok kelapa (galuk)	Untuk pemorsiar nasi dan lauk hewani	4 bh	Lengkap	Baik	
Panci besar	Wadah untuk nasi	8 bh	Lengkap	Baik	
Kotak Makan Besar	Wadah untuk lauk hewani, nabati dan sayur	16 bh	Lengkap	Tidak Baik	3 kotak tidak tertutup
Nampan	Wadah untuk buah	8 bh	Lengkap	Baik	
Toples kerupuk	Wadah untuk kerupuk	8 bh	Lengkap	Baik	

Berdasarkan Tabel 5 diketahui jumlah alat yang digunakan sudah lengkap, karena sesuai dengan jumlah kebutuhan alat, namun dari jenis alat masih kurang lengkap, seperti tidak adanya alat pemorsian seperti timbangan atau alat pemorsian lainnya. Kantin tidak menyediakan alat untuk pemorsian di masing masing kamar, pemorsian dilakukan dengan alat makan santri sendiri.

Kondisi alat tidak baik pada wadah lauk dan sayur yang sudah tidak ada tutupnya, sehingga untuk mendistribusikan makanan kotak ditutup dengan plastik wrap agar makanan tetap higienis.

### **c. Ketersediaan Peraturan**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, berikut ketersediaan peraturan terkait distribusi makanan di Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang :

#### **1) Waktu Distribusi**

Waktu pendistribusian makanan sudah diatur oleh pihak pesantren, yaitu selama jam makan santri. Pendistribusian makanan untuk makan pagi dimulai dari jam 06.00 – 07.30 WIB, makan siang dari jam 11.00-12.30 WIB, dan untuk makan malam dari jam 18.00-19.30 WIB.



## 2) Siklus Menu

Siklus menu yang digunakan dalam penyelenggaraan ini yaitu siklus menu 7 hari

**Tabel 6 Siklus Menu Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang**

Hari	Menu		
	Pagi	Siang	Malam
Senin	- Nasi - Ayam Goreng Cabe Hijau	- Nasi - Telur Dadar - Salak	- Nasi - Pecal Ayam - Kentimun
Selasa	- Nasi Uduk	- Nasi - Telur Mata Sapi - Semangka	- Nasi - Ayam Goreng Cabe Hijau - Bening Toge
Rabu	- Nasi - Soto Ayam	- Nasi - Sambal Campur Cabe Hijau - Pepaya	- Nasi - Ikan Nila Goreng - Sayur
Kamis	- Nasi - Ayam Goreng - Sayur	- Nasi - Gulai Telur - Semangka	- Nasi - Ayam Rica Rica - Sayur
Jumat	- Lontong Mie Kuah Kacang	- Nasi - Oseng Oseng Cabe Hijau - Pisang	- Nasi - Ayam Goreng - Sayur
Sabtu	- Nasi Goreng	- Nasi - Telur Mata Sapi Cabe Hijau - Jeruk	- Nasi - Ayam Bumbu - Sayur
Minggu	- Lontong Gulai	- Nasi - Ikan Nila Balado - Sayur	- Nasi - Oseng Oseng Cabe Hijau

Berdasarkan Tabel 6 diketahui bahwa makan yang disediakan oleh pihak pesantren yaitu makan pagi, makan siang dan makan malam. Makan pagi makanan yang diberikan yaitu makanan porsi, kecuali pada hari senin dan kamis diberikan makanan lengkap. Makanan siang dan malam selalu diberikan makanan lengkap, namun untuk sayur hanya diberikan satu kali sehari, kecuali pada hari kamis diberikan dua kali sehari. Buah hanya diberikan satu kali sehari, namun pada hari minggu tidak ada buah yang diberikan.

### 3) Standar Porsi

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan (siap dimasak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi.<sup>13</sup> Pesantren Prof Dr Hamka II Padang belum memiliki peraturan tertulis mengenai standar porsi.

## 2. Proses Sistem Distribusi Makanan

### a. Pemorsian Makanan

Pemorsian yang dilakukan di pesantren tidak menggunakan timbangan makanan. Pemorsian nasi dilakukan menggunakan sendok batok kelapa, yaitu 1 sendok untuk 1 santri. Pemorsian lauk dilakukan berdasarkan potongan atau menggunakan sendok batok kelapa. Pemorsian sayur dilakukan dengan membagi sama rata sayur yang ada tanpa memperhitungkan jumlah santri yang berbeda tiap kamar. Pemorsian buah dilakukan berdasarkan biji buah atau potongan buah.

b. Penyaluran Makanan

Makanan yang sudah dipersiapkan oleh tenaga distribusi kemudian dikelompokkan berdasarkan kamar di kantin, kemudian santri yang piket pada hari itu membawa makanan ke kamar masing-masing. Makanan disajikan secara prasmanan di kamar, dan diambil sesuai selera santri tanpa ada pemorsian ulang di kamar.

3. Output Sistem Distribusi Makanan

a. Ketepatan Waktu Pendistribusian

Berdasarkan hasil penelitian, berikut jam penyajian makan yang dilakukan di kantin utama :

**Tabel 7 Waktu Distribusi Makanan di Kantin Utama**

Hari ke	Pagi	Kategori	Siang	Kategori	Malam	Kategori
1	05.21-06.00	tidak tepat	10.42-11.28	tidak tepat	16.49-17.23	tidak tepat
2	05.28-06.17	tidak tepat	11.02-11.53	tepat	16.42-17.39	tidak tepat
3	05.31-06.14	tidak tepat	10.48-11.32	tidak tepat	16.36-17.17	tidak tepat
4	05.18-06.05	tidak tepat	11.07-11.50	tepat	16.41-17.15	tidak tepat
5	05.26-06.05	tidak tepat	10.18-11.02	tidak tepat	16.32-17.13	tidak tepat
6	05.28-06.09	tidak tepat	10.43-11.12	tidak tepat	16.37-17.12	tidak tepat
7	05.32-06.27	tidak tepat	11.21-12.01	tepat	16.31-17.16	tidak tepat

Berdasarkan Tabel 7 diketahui waktu pendistribusian dari dapur ke kantin yaitu waktu dimulainya distribusi dan waktu berakhirnya distribusi. Pada makan pagi dan malam pendistribusian makanan tidak tepat waktu, pendistribusian dilakukan terlalu cepat dibandingkan jadwal distribusi makanan.

Pada makan siang hari ke-2,4 dan 7 pendistribusian makanan sudah sesuai jadwal, sedangkan pada hari lainnya makan siang juga terlalu cepat didistribusikan.

**Tabel 8 Waktu Distribusi Makanan ke Kamar**

Hari ke	Pagi	Kategori	Siang	Kategori	Malam	Kategori
1	06.09 - 06.34	tepat	11.28 - 12.20	tepat	17.23 - 18.14	tidak tepat
2	06.17 - 06.26	tepat	11.53 - 12.20	tepat	17.39 - 18.17	tidak tepat
3	06.14 - 06.27	tepat	11.32 - 12.13	tepat	17.17 - 18.04	tidak tepat
4	06.03 - 06.38	tepat	11.50 - 12.19	tepat	17.15 - 18.02	tidak tepat
5	06.05 - 06.49	tepat	11.02 - 12.01	tepat	17.13 - 17.59	tidak tepat
6	07.14 - 08.13	tidak tepat	11.12 - 12.05	tepat	17.12 - 18.04	tidak tepat
7	07.15 - 08.34	tidak tepat	12.01 - 12.31	tidak tepat	17.16 - 18.03	tidak tepat

Berdasarkan Tabel 8 diketahui waktu penjemputan makanan oleh santri, yaitu waktu santri pertama mengambil makanan dan waktu santri terakhir mengambil makanan. Pada makan pagi pada hari ke-1 sampai hari ke-5 sudah tepat waktu, namun pada hari ke-6 dan 7 terjadi keterlambatan. Pada makan siang pada hari ke-1 sampai hari ke-6 sudah tepat waktu, namun pada hari ke-7 terjadi keterlambatan. Pada makan malam pendistribusian makanan tidak tepat waktu dari hari ke-1 sampai hari ke-7, pendistribusian makanan dilakukan terlalu awal dari jadwal distribusi yang ada.

#### **b. Ketepatan Jumlah Porsi**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan jumlah porsi makanan yang didistribusikan dari kantin sudah sesuai dengan jumlah santri yang ada, dikarenakan tenaga distribusi makanan sudah

memperhitungkan agar semua santri mendapatkan makanan, yaitu dengan memporsikan makanan berdasarkan potongan atau berdasarkan sendok.

### c. Ketepatan Besar Porsi

Berdasarkan hasil penelitian, besar porsi makanan yang disajikan di Asrama Putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang menurut jenis bahan makanan dan waktu makan adalah sebagai berikut :

#### 1) Makanan Pokok

**Tabel 9 Rata-rata besar porsi makanan pokok yang disajikan berdasarkan waktu makan**

Hari Ke	Jadwal Makan					
	Pagi		Siang		Malam	
	Berat (gr)	% Ketepatan	Berat (gr)	% Ketepatan	Berat (gr)	% Ketepatan
1.	166	123	174	97	198	147
2.	150	111	162	90	168	124
3.	122	90	148	82	166	122
4.	168	124	160	89	196	145
5.	37	57	144	80	156	115
6.	120	89	42	23	192	142
7.	45	69	130	72	150	111
Rata-Rata		95		76		129

Berdasarkan tabel 9 diketahui bahwa rata-rata besar porsi makanan pokok yang disajikan selama satu minggu sudah sesuai anjuran pada makan pagi, namun jika dilihat berdasarkan besar porsi harian pada hari ke-5 dan ke-7 porsi makan pagi yang diberikan kecil karena bentuk makanan yang berupa lontong, sehingga jika dikonversikan ke beras akan lebih kecil hasilnya

dibandingkan nasi biasa. Pada makan siang besar porsi kurang dan pada makan malam lebih dari anjuran. Besar porsi makanan pokok yang paling kecil adalah pada makan siang hari ke-6 (23%) sedangkan besar porsi lauk hewani yang paling besar adalah pada makan malam hari ke-1 (147%)

## 2) Lauk Hewani

**Tabel 10 Rata-rata besar porsi lauk hewani yang disajikan berdasarkan waktu makan**

Hari Ke	Jadwal Makan					
	Pagi		Siang		Malam	
	Berat (gr)	% Ketepatan	Berat (gr)	% Ketepatan	Berat (gr)	% Ketepatan
1.	47	118	55	100	50	125
2.	30	55	50	91	68	170
3.	10	24	10	67	41	102
4.	55	137	55	100	70	175
5.	-	-	11	55	47	117
6.	22	40	56	101	21	53
7.	-	-	35	88	18	90
Rata-Rata		75		86		119

Berdasarkan tabel 10 diketahui bahwa rata-rata besar porsi lauk hewani yang disajikan selama satu minggu kurang dari anjuran pada makan pagi, dan makan siang, sedangkan pada makan malam lebih dari anjuran. Besar porsi lauk hewani yang paling kecil adalah pada makan pagi hari ke-3 (24%) sedangkan besar porsi lauk hewani yang paling besar adalah pada makan malam hari ke-4 (175%)

### 3) Lauk Nabati

**Tabel 11 Rata-rata besar porsi lauk nabati yang disajikan berdasarkan waktu makan**

Hari Ke	Jadwal Makan					
	Pagi		Siang		Malam	
	Berat (gr)	% Ketepatan	Berat (gr)	% Ketepatan	Berat (gr)	% Ketepatan
3.	-	-	14	14	-	-
			13	26		
5.	10	50	12	12	-	-
			10	20		
7.	-	-	-	-	25	25
					20	40
Rata-Rata		50	18		33	

Berdasarkan tabel 11 diketahui bahwa rata-rata besar porsi lauk nabati yang disajikan selama satu minggu kurang dari anjuran pada makan pagi, dan makan siang, dan makan malam. Besar porsi lauk nabati yang paling kecil adalah pada makan siang hari ke-2 (12%).

## 4) Sayur

**Tabel 12 Rata-rata besar porsi sayur yang disajikan berdasarkan waktu makan**

Hari Ke	Jadwal Makan					
	Pagi		Siang		Malam	
	Berat (gr)	% Ketepatan	Berat (gr)	% Ketepatan	Berat (gr)	% Ketepatan
1.	-	-	-	-	21	21
2.	-	-	26	26	42	42
3.	-	-	43	43	60	60
4.	55	55	-	-	-	-
5.	-	-	54	54	35	35
6.	-	-	80	80	-	-
7.	24	24	50	50	54	54
Rata-Rata		40		51		42

Berdasarkan tabel 12 diketahui bahwa rata-rata besar porsi sayur yang disajikan selama satu minggu kurang dari anjuran pada makan pagi, dan makan siang, dan makan malam. Besar porsi sayur yang paling kecil adalah pada makan malam hari ke-1 (21%).

## 5) Buah

**Tabel 13 Rata-rata besar porsi buah yang disajikan berdasarkan waktu makan**

Hari Ke	Jadwal Makan			
	Siang		Malam	
	Berat (gr)	% Ketepatan	Berat (gr)	% Ketepatan
1			50	77
2	94	52		
3	81	41		
4	105	58		
5			85	170
6	77	77		
Rata-Rata		57		132



Berdasarkan tabel 13 diketahui bahwa rata-rata besar porsi buah yang disajikan selama satu minggu kurang dari anjuran pada makan siang, sedangkan pada makan malam berlebih. Besar porsi buah yang paling kecil adalah pada makan pagi hari ke-3 (41%) dan porsi yang paling besar adalah pada hari ke-5 (170%).

#### 4. Outcome Sistem Distribusi Makanan

Proses distribusi terdiri dari 2 kegiatan, yaitu pemorsian dan penyaluran makanan ke konsumen. Kedua kegiatan ini akan menjadi indikator penilaian untuk kepuasan konsumen.

**Tabel 14 Tingkat Kepuasan Santri**

Kategori	Indikator kepuasan Konsumen			
	Ukuran porsi makanan yang disajikan		Ketepatan waktu distribusi	
	n	%	n	%
Tidak puas	41	36%	55	48%
Puas	74	64%	60	52%
<b>Total</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>	<b>115</b>	<b>100%</b>

Berdasarkan tabel 14 diketahui 64% santri merasa puas terhadap ukuran porsi makanan yang disajikan dan 52% merasa puas terhadap waktu pendistribusian makanan.

## **B. Pembahasan**

### **1. Input Sistem Distribusi Makanan**

#### **a. Tenaga Distribusi Makanan**

Tenaga distribusi makanan di Pondok Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang berjumlah 6 orang, dengan latar belakang pendidikan SMA/ sederajat. Tenaga distribusi sebanyak 50% bekerja selama  $\leq 1$  tahun, 17% bekerja selama 4 tahun dan 33% bekerja selama 5 tahun.

Menurut pembagian tugasnya 2 orang bertugas untuk pemorsian makanan pokok, 2 orang untuk pemorsian lauk hewani, 1 orang untuk pemorsian sayur, 2 orang pemorsian buah dan 1 orang untuk mengelompokkan makanan per kamar.

Tidak ada aturan baku yang mengatur tentang jumlah tenaga distribusi makanan. Sedangkan untuk pendidikan tenaga kerja menurut Mukrie (2009), tenaga yang dibutuhkan dalam suatu penyelenggaraan makanan terdiri dari tenaga ahli, tenaga terampil, dan tenaga penunjang.<sup>30</sup> Jadi, sebaiknya pesantren merekrut ahli gizi minimal D3 agar penyelenggaraan makanan berjalan lancar dan sesuai prinsip gizi.

Oleh karena itu sistem pendistribuisan makanan yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang belum terpenuhi dari segi ketenagaan.

**b. Alat Distribusi Makanan**

Hasil penelitian yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang didapatkan hasil bahwa alat yang digunakan masih terbilang belum lengkap, tidak ada timbangan, dan belum ada alat yang digunakan untuk standar besar porsi. Alat yang tersedia di kantin tidak semua dengan kondisi baik, beberapa alat seperti wadah sayur yang sudah tidak lengkap, namun demikian pihak catering menyediakan plastik wrap untuk menutup makanan agar tidak terkontaminasi selama proses distribusi.

Standar alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan.<sup>11</sup> Pemorsian makanan dapat dilakukan menggunakan sendok kayu, yaitu 2 sendok kayu untuk makan pagi dan makan malam, sedangkan untuk makan malam 2 ½ sendok kayu. Pemorsian lauk dapat dilakukan berdasarkan potongan, namun pesantren harus mempunyai standar porsi sehingga potongan yang didapatkan setiap santri sama besar. Pemorsian sayur dapat menggunakan sendok sayur ukuran sedang, yaitu 1 sendok sayur untuk 1 orang santri.

Alat hidang makanan di kamar disediakan oleh masing-masing santri. Sebaiknya pihak pesantren menyediakan alat pemorsian yang sama seperti di kantin, yaitu sendok kayu untuk pemorsian makanan pokok dan sendok sayur sedang untuk pemorsian sayur, kemudahan harus diberikan aturan tentang pengambilan makanan agar semua

anak mendapatkan makanan dengan porsi yang sama seperti yang sudah diporsikan di kantin.

**c. Ketersediaan Peraturan Distribusi Makanan**

Peraturan merupakan suatu perjanjian yang telah disepakati untuk kepentingan umum dan tidak boleh dilanggar. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan, jadwal pendistribusian makanan yang belum terlaksana dengan tepat waktu, oleh karena itu perlu diberikan sanksi, serta ditingkatkan lagi pengawasan oleh koordinator kamar.

Siklus menu yang telah tersedia namun belum terlaksana dengan baik pada beberapa hari selama satu siklus, menu ini tidak terlaksana karena tidak tersedianya bahan makanan, yaitu pada hari Kamis dan Sabtu, tidak ada sayur yang didistribusikan pada makan malam.

Penyelenggaraan makanan di kantin tidak memiliki aturan tentang standar porsi sehingga berat dari makanan per kamar kurang atau lebih beratnya dari yang seharusnya. Pesantren sebaiknya menerapkan standar porsi agar setiap santri mendapat bagian yang sama banyaknya.

**2. Proses Sistem Distribusi Makanan**

**a. Pemorsian Makanan**

Pemorsian makanan yang dilakukan di Pondok Pesantren Prof. Dr. Hamka II Padang hanya dilakukan secara sederhana, yaitu untuk pemorsian makanan pokok menggunakan sendok batok kelapa, untuk lauk berdasarkan potongan pasar, sedangkan untuk pemorsian sayur hanya dibagi sama rata oleh tenaga distribusi. Dengan cara

pemorsian ini didapatkan besar porsi makanan banyak yang belum sesuai anjuran, oleh karena itu sangat penting untuk mengadakan standar porsi dan menimbang semua makanan sebelum diolah agar besar porsi mendekati angka anjuran.

Standar porsi di pesantren harus dibuat sesuai dengan kebutuhan santri, yaitu sesuai anjuran makan sehari untuk remaja putri usia 13-15 tahun. Porsi makanan pokok dalam 1 hari berdasarkan anjuran makan sehari yaitu 4 ½ porsi atau setara dengan 450 gr nasi, sehingga untuk makan pagi dan malam setiap santri harus mengkonsumsi 30% dari anjuran (135 gr nasi), sedangkan untuk makan siang santri harus mengkonsumsi 40% dari anjuran (180 gr nasi). Porsi lauk hewani dan nabati dalam sehari yaitu 3 porsi, besar porsi ajurannya berbeda-beda dapat dilihat pada lampiran H. Porsi sayur dalam sehari yaitu 3 porsi, dengan besar porsi sayuran yaitu 100 gr.

Dengan standar porsi diatas diharapkan besar porsi makanan yang disajikan di apesantren dapat mendekati angka anjuran makan sehari, sehingga kebutuhan santri terpenuhi.

#### **b. Penyaluran Makanan**

Penyaluran makanan di Pondok Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang dilakukan dengan cara makanan yang sudah diolah diporsikan perkamar oleh tenaga distribusi dan di letakan di kantin, kemudian santri yang piket mengambil makanan tersebut dan membawanya ke kamar masing masing. Makanan disajikan secara prasmanan di kamar, dimana santri dapat mengambil makanan sesuai selera.

Sebaiknya penyaluran makanan di pesantren dilakukan dengan cara sentralisasi, karena tenaga distribusi dapat mempersiapkan makanan setiap anak agar besar porsi yang di dapatkan sama. Kemudian cara ini juga mempersingkat waktu distribusi, karena makanan tidak perlu didistribusikan ke kamar. Namun tentunya jika menggunakan cara ini pesantren harus menyiapkan ruang kantin khusus untuk tempat makan santri putri.

### **3. Output Sistem Distribusi Makanan**

#### **a. Ketepatan Waktu**

Pendistribusian makanan dari dapur ke kantin belum terlaksana tepat waktu setiap harinya. Pada makan pagi dan makan malam makanan didistribusikan terlalu awal, begitupun pada makan siang, hanya pada hari ke-2,4 dan 7 makanan didistribusikan sesuai jadwal, pada hari lainnya pendistribusian dilakukan terlalu awal. Berdasarkan wawancara terhadap petugas distribusi hal ini sengaja dilakukan, agar petugas distribusi tidak terburu-buru dalam bekerja.

Pendistribusian makanan dari kantin ke kamar juga belum terlaksana secara tepat waktu. Pada makan pagi terjadi keterlambatan pada hari ke-6 dan ke-7. Pada makan siang terjadi keterlambatan pada hari ke-7. Pada makan malam dari hari ke-1 sampai hari ke-7 pendistribusian makanan dilakukan terlalu awal. Berdasarkan wawancara terhadap salah satu santri diketahui bahwa keterlambatan ini terjadi hampir pada setiap hari libur, karena santri yang piket lalai dalam mengambil makanan. Sedangkan distribusi makanan terlalu

awal karena santri yang piket merasa terburu-buru jika mengambil makanan pada jam yang ditetapkan, karena berdekatan dengan jadwal sholat maghrib.

Makanan dengan waktu tunggu yang lama mengalami perubahan suhu pada saat disajikan, sehingga makanan menjadi tidak menarik dan menyebabkan penurunan nafsu makan dan peningkatan sisa makanan.<sup>7</sup> Oleh karena itu sebaiknya makanan tetap didistribusikan pada jadwal makan yang sudah ditetapkan.

Pihak pesantren sebaiknya memberikan sanksi terhadap santri yang terlambat menjemput makanan ke kantin agar santri menjadi lebih disiplin terhadap waktu distribusi makanan. Kemudian sebaiknya juga wali /koordinator kamar lebih mengawasi jam distribusi makanan di kamar masing-masing.

**b. Ketepatan Jumlah Porsi**

Kegunaan dari ketepatan jumlah porsi yaitu menghindari terjadinya santri yang tidak mendapatkan makanan dan menghindari sisa yang banyak jika didistribusikan tidak sesuai dengan yang di pesan.<sup>1</sup> Secara keseluruhan jumlah porsi yang diberikan kantin sudah tepat. Tenaga distribusi menghitung jumlah porsi saat melakukan pemorsian makanan, sehingga jumlah makanan yang didistribusikan sudah sesuai dengan jumlah santri.

**c. Ketepatan besar porsi**

Besar porsi makanan yang disajikan oleh pihak penyelenggara makanan di asrama putri Pesantren Modern Terpadu Prof. Dr. Hamka II Padang ditemukan belum memenuhi standar porsi anjuran makan sehari. Besar porsi lauk nabati, sayur, dan buah masih kurang dari porsi yang dianjurkan yaitu sayur sebanyak 300 gram perhari atau 3 porsi perhari, lauk nabati 3 porsi perhari (setara dengan 300 gram tahu atau 150 gram tempe), dan buah 4 porsi perhari (setara dengan 200 gram pisang ambon).

Salah satu faktor yang mengakibatkan ketidaktepatan besar porsi adalah kurangnya pengetahuan tenaga distribusi. Tenaga distribusi tidak mengetahui mengenai anjuran makan sehari, dan tidak bisa melakukan estimasi berat makanan. Hal ini berkaitan dengan pendidikan tenaga distribusi yang merupakan tamatan SMA/ sederajat dan tidak pernah mengikuti pelatihan terkait penyelenggaraan makanan.

Pendidikan berpengaruh terhadap belajar tenaga pemorsi dengan pendidikan lebih tinggi lebih mudah mendapatkan dan menerima informasi<sup>33</sup>. Pelatihan juga memiliki dampak terhadap ketepatan pemorsian, semakin sering tenaga pemorsi mendapatkan pelatihan maka tenaga pemorsi akan semakin ahli dalam melakukan pemorsian dengan tepat<sup>11</sup>.



Oleh karena itu, harusnya dilakukan perbaikan proses dalam pemorsian dengan merekrut seorang ahli gizi minimal D3 dan melakukan pelatihan terhadap tenaga distribusi khususnya mengenai pemorsian makanan.

#### **4. Outcome Sistem Distribusi Makanan**

Outcome dari sistem distribusi yaitu salah satunya berupa kepuasan konsumen, berdasarkan penilaian tingkat kepuasan konsumen yang dilakukan menggunakan kuesioner terhadap 115 santri, diketahui bahwa berdasarkan ukuran porsi makanan yang disajikan dan waktu distribusi makanan santri merasa tidak puas. Santri yang kurang puas terhadap porsi makanan menyebutkan bahwa porsi makanan yang disajikan kantin ukurannya kecil, kemudian distribusi makanan ke kamar tidak tepat waktu, beberapa kali mengalami keterlambatan, sehingga membuat santri menunggu dan mengurangi kepuasan santri.

## **BAB V PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitaian, maka dapat diperoleh suatu kesimpulan bahwa :

#### **1. Input Sistem Distribusi Makanan**

- a.** Tenaga pendistribusian 6 orang yang memiliki latar belakang pendidikan SMA/ sederajat.
- b.** Alat distribusi makanan di Pondok Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang kurang lengkap.
- c.** Peraturan pendistribusian makanan di Pesantren Prof. Dr Hamka Padang belum lengkap.

#### **2. Proses Sistem Distribusi Makanan**

- a.** Pemorsian dilakukan berdasarkan potongan atau takaran sendok tanpa ditimbang.
- b.** Penyaluran makanan dilakukan dengan cara sentralisasi.

#### **3. Output Sistem Distribusi Makanan**

- a.** Ketepatan waktu distribusi makanan belum terlaksana dengan baik.
- b.** Jumlah porsi yang disajikan kantin sudah sesuai dengan jumlah santri.
- c.** Rata-rata besar porsi yang diambil santri kurang pada kelompok makanan lauk nabati, sayur, buah.

#### **4. Outcome Sistem Distribusi Makanan**

Santri tidak puas dengan sistem distribusi makanan di Asrama Putri Pondok Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang kurang lengkap.

## **B. Saran**

### **1. Bagi Instalasi**

Penyelenggaraan makanan untuk para santri diharapkan untuk lebih memperhatikan jumlah alat yang akan digunakan untuk distribusi makanan dari segi jenis, jumlah, dan kondisi alatnya. Alat pemorsian sebaiknya disediakan untuk setiap kamar agar memudahkan dan mempercepat pemorsian.

Sebaiknya untuk penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Prof.Dr Hamka II Padang lebih baik lagi dapat ditambahkan dengan mempekerjakan Ahli Gizi. Mengadakan pelatihan untuk para tenaga penyelenggaraan makanan agar tenaga terlatih dalam menjalankan tugas dan kewajibannya masing-masing, dan mengadakan penyuluhan untuk para santri agar dapat meningkatkan pengetahuannya terhadap kecukupan gizi pada usia tersebut dan mengenai makanan peneruk.

Penyelenggaraan makanan di pesantren harusnya memiliki siklus menu yang baik, dengan memberikan makanan yang lengkap setiap kali makan yang terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

Kekurangan

### **2. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Peneliti selanjutnya dapat melakukan modifikasi pada siklus menu yang sesuai dengan prinsip gizi seimbang, bervariasi dan sesuai dengan anggaran biaya, karena berdasarkan pengamatan siklus menu di pesantren masih banyak menu masakan yang berulang.

## DAFTAR PUSTAKA


1. Kemenkes RI. *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta; Buku, 2013.
2. Crisyanti, Rica Nanda, *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi, Pola Menu Dan Status Gizi Remaja Putri Di Pondok Pesantren Al Anwar Mranggen*, Skripsi, 2016;
3. Firdaus, Luthfy Noorhafizh, Tati Setiawati, Ai Nurhayat, *Persepsi Santri Tentang Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Kabupaten Kuningan*, Skripsi, 2018
4. Ayu, N. G, *Hubungan Ketepatan Waktu Penyajian Makanan Dengan Sisa Makanan Sebagai Indikator Mutu Penyelenggaraan Makanan Di Rsud Wangaya Denpasar*, Skripsi, 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*, Skripsi, Padang, 2017
6. Widosari, E. & Widiyaningsih, E. *Hubungan Antara Ketepatan Jam Makan dan Frekuensi Konsumsi Makanan Dari Luar Rumah Sakit Dengan Kepuasan Pasien Yang Mendapatkan Makanan Biasa di RSUP dr Soeradji Tirtonegoro*. in Seminar Nasional Gizi 2017
7. Priyanto, O. H. *Faktor Yang Berhubungan Dengan Terjadinya Sisa Makanan Pada Pasien Rawat Inap Kelas III di RSUD Kota Semarang*. Skripsi, 2009).
8. Muchatob. E, *Buku Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan Kelompok*, Buku, Jakarta, 2002;
9. Amerio ML, dkk, *Ketepatan Pemorsian Hidangan di RSUD Dr. Tjitrowar, Jawa Tengah*, 2021
10. Chrisyanti RN. *Gambaran Kesesuaian Standar Porsi, Pola Menu dan Status Gizi Remaja Putri Di Pondok Pesantren Al Anwar Mranggen*. Karya Tulis Ilmiah. Jawa Tengah, 2016.
11. Wadyomukti RA. *Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul*. Jjournal Br Diet Assoc. Yogyakarta, 2017;46–62.

12. Wayansari L, Anwar IZ, Amri Z. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Buku, 2018.
13. Siti Choiriyah, Farohatus Sholichah W. *Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi dan Status Gizi Santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi*. Nutr Food Res. 2021;44(1):31–44.
14. Susanti, Dwi. *Penyelenggaraan Makan untuk Taruna di Akademi Militer*. Thesis, Jawa Tengah, 2014;
15. Rotua M, Siregar R. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC; 2015.
16. Moehyi S. *Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga*. Buku, Jakarta, 1994;
17. Faisal, Sanapiah. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Surabaya : Penerbit Usaha Nasional; 1982;
18. Handoko H. *Manajemen Personalia & Sumberdaya Manusia Edisi 2*. Yogyakarta: BPFE UGM; 2010.
19. Netoatmodjo S. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta; 2010.
20. Arweno I. *Gambaran Distribusi Makanan Di RSUD Dr . Rasidin*. Skripsi, Padang 2019;
21. Depkes RI, *Pedoman Umum Gizi Seimbang*, Jakarta, Depkes RI, 2015.
22. Novanti, A.F. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta, 2012
23. Pucket R. *Food Service Manual For Health Care Institutions*, Third Edition. USA: American Hospital Association. 2004;
24. Rosita R, Soepardi J. *Pusat Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia. Direktorat Jendral Kesehatan Ibu Dan Anak*. Jakarta, 2011.
25. Mustafa E, Hadju V, Jafar N. *Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Umum (RSUD) Mamuju Provinsi Sulawesi Barat*. 2018;28–9.
26. Wijayanti Ria. *Ketepatan porsi berhubungan dengan asupan makan pada lanjut usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul, Yogyakarta*. J Gizi dan Diet Indones (Indonesian J Nutr Diet. 2016;4(1):8.

27. I Dewa Anyoman Supriasa. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta : EGC; 2002.
28. Tjiptono F. *Sreategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset; 2012.
29. Lupiyoadi R. *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta: Selemba Empat; 2001
30. Almatsier S. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2011.
31. Sumanto A. *Tetap Langsing dan sehat dengan Terapi Diet*. Jakarta: Agro Media Pustaka; 2009.
32. Mukrie, N , *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*. Jakarta, 2009
33. Fitri, Yulia dkk, *Pengaruh Penyuluhan Gizi Tentang Jajanan Tradisional Terhadap Peningkatan Pengetahuan Dan Perilaku Jajan Anak Sekolah*. Aceh : Aceh Nutrition Journal, 2020

## LAMPIRAN A

### SURAT IZIN PENELITIAN

  
**YAYASAN WAWASAN ISLAM INDONESIA (YWII)**  
PESANTREN MODERN TERPADU (PMT) PROF. DR. HANKA

Jl. Wawasan KM 15, Blok A/Pasah Kac., Kota Tengah Kota Padang - Prov. Sumatera Barat Kode Pos 25176 HP/WA : 081274362842  
Email : yayasanwawasanislamindonesia@gmail.com Website : <http://www.pmtprofdrhanka.ac.id/> dan <http://hanicapadang.orges.id/>

Nomor : 583/YWII/E.16/III-2022 Padang, 15 Sya'ban 1443  
Lampiran : 1 (satu) Lembar 18 Maret 2022  
Perihal : Surat Izin Pengambilan Data

Kepada Yth.  
Pimpinan Politeknik Kesehatan Padang  
Politeknik Kesehatan Padang  
di Tempat

Assalamu'alaikum Wr. Wb.  
Dengan hormat,

Sehubungan dengan Surat Bapak Nomor KH.03.02/0829/2022 tanggal 14 Maret 2022 perihal Permohonan Izin Pengambilan Data, dengan ini kami memberikan kepada:

No	Nama	No	Nama
1	Anggi Ariska	3	Aufa Mu'addah
2	Annisa Jihan Fariha	4	Qori Agustin

Untuk melakukan Pengambilan Data Ujian Seminar Proposal Program Sarjana Terapan Gizi Jurusan Gizi. Kepada pihak Kantin PMT Prof. Dr. Hamka II Padang beserta Jajaran kami minta untuk dapat memfasilitasi kegiatan ini.


Melalui surat ini kami sampaikan permintaan kepada tim ini untuk mematuhi Prokes Covid & setelah pelaksanaan pengambilan data agar menyampaikan hasilnya dalam bentuk tertulis kepada pihak YWII-PMT Prof. Dr. Hamka II Padang.

Demikianlah kami sampaikan, atas kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

Billahitaufiq walhidayah,  
Wassalamu'alaikum wr. wb.

Pengurus Yayasan Wawasan Islam Indonesia:

  
Drs. Zulkifli Aziz, M.Hum  
Ka. Pendidikan Pengajaran & Diklat

  
Sekretaris

## LAMPIRAN B

### KUESIONER TENGA 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.				
16.				



**LAMPIRAN C**

**KUESIONER 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 D**

**KUESIONER KETEPATAN WAKTU DISTRIBUSI**

<b>No.</b>	<b>Waktu</b>	<b>Waktu distribusi</b>		<b>Ketepatan Waktu</b>	
		<b>Seharusnya</b>	<b>Kenyataanya</b>	<b>Tepat</b>	<b>Tidak Tepat</b>
1.	Pagi	6.00-07.30			
2.	Siang	11.00-12.30			
3.	Malam	18.00-19.30			

**LAMPIRAN E****KUESIONER KETEPATAN BESAR PORSI**

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

## LAMPIRAN F

### KUESIONER KEPUASAN KONSUMEN

---

<b>Indikator</b>	<b>kepuasan</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<hr/>						
Ukuran porsi makanan yang disajikan						
Ketepatan waktu distribusi						

---

**Komentar :**

**Keterangan :**

**1 = Tidak Puas**

**2 = Kurang Puas**

**3 = Cukup Puas**

**4 = Puas**

**5 = Sangat Puas**

**LAMPIRAN G**

**MASTER TABEL**

Waktu distribusi makanan ke kantin utama

SENIN			SELASA			RABU			KAMIS			JUMAT			SABTU			MINGGU		
Pagi	Siang	Malam	Pagi	Siang	Malam	Pagi	Siang	Malam	Pagi	Siang	Malam	Pagi	Siang	Malam	Pagi	Siang	Malam	Pagi	Siang	Malam
22.34	11.28	18.04	06.21	12.04	17.57	06.22	11.32	17.49	22.27	12.19	17.52	06.05	11.25	17.55	07.58	11.31	17.28	08.03	12.31	17.51
22.24	11.37	17.23	06.26	11.53	18.17	06.14	12.13	18.04	22.38	11.50	17.35	06.37	11.02	17.13	07.14	11.34	17.29	07.56	12.01	18.03
22.23	11.47	18.06	06.25	11.53	17.56	06.17	12.13	17.58	22.22	11.50	17.34	06.33	11.14	17.13	08.12	11.31	17.32	07.15	12.31	17.16
22.15	11.48	18.06	06.24	12.02	17.56	06.17	12.06	17.49	22.18	11.52	17.34	06.24	11.43	17.59	07.44	12.05	18.04	07.39	12.24	17.49
22.12	11.52	18.06	06.24	12.06	17.52	06.19	11.59	17.47	22.17	12.04	17.15	06.24	12.01	17.24	07.42	11.37	17.29	08.34	12.12	17.29
22.12	12.02	18.06	06.23	12.18	17.41	06.25	11.56	17.44	22.12	12.10	17.49	06.49	11.52	17.18	08.13	11.12	17.55	08.12	12.12	17.46
22.11	12.15	18.06	06.17	12.20	17.40	06.27	11.45	17.40	22.09	12.14	18.02	06.32	11.02	17.36	07.38	11.52	17.12	07.47	12.05	17.35
22.09	12.20	18.14	06.17	12.20	17.39	06.27	11.44	17.17	22.03	12.18	17.59	06.37	12.31	17.24	07.25	11.21	17.33	07.59	12.28	17.29

Waktu distribusi makanan ke kamar santri

Waktu Makan	SENIN		SELASA		RABU		KAMIS		JUMAT		SABTU		MINGGU	
	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai	Mulai	Selesai
Pagi	05.21	06.00	05.28	06.17	05.31	06.14	05.18	06.05	05.26	06.05	05.28	06.09	05.32	06.27
Siang	10.42	11.28	11.02	11.53	10.48	11.32	11.07	11.50	10.18	11.02	10.43	11.12	11.21	12.01
Malam	16.49	17.23	16.42	17.39	16.36	17.17	16.41	17.15	16.32	17.13	16.37	17.12	16.31	17.16

### KETEPATAN BESAR PORSI

Hari	Waktu Makan	Menu	Kamar								Sum	Besarnya Porsi	
			1	2	3	4	5	6	7	8			
			19	10	18	11	12	17	15	13			
		Nasi	3154	1660	2988	1826	1992	2822	2490	2158	19090	166	
		Ayam Goreng	893	470	846	517	564	799	705	611	5405	47	
		Nasi	3344	1760	3168	1936	2112	2992	2640	2288	20240	176	
		Telur dadar	1045	1045	1045	1045	1045	1045	1045	1045	8360	73	
		Nasi	3762	1980	3564	2178	2376	3366	2970	2574	22770	198	
		Pecal Ayam	950	500	900	550	600	850	750	650	5750	50	
		Timun	399	210	378	231	252	357	315	273	2415	21	
		Salak	950	500	900	550	600	850	750	650	5750	50	
			Nasi uduk	2850	1500	2700	1650	1800	2550	2250	1950	17250	150
			Telur dadar	570	300	540	330	360	510	450	390	3450	30
		Nasi	3078	1620	2916	1782	1944	2754	2430	2106	18630	162	
		Telur ceplok	950	500	900	550	600	850	750	650	5750	50	
		Bening Oyong	494	260	468	286	312	442	390	338	2990	26	
		Semangka	1786	940	1692	1034	1128	1598	1410	1222	10810	94	
		Nasi	3192	1680	3024	1848	2016	2856	2520	2184	19320	168	
		Ayam Goreng	1292	680	1224	748	816	1156	1020	884	7820	68	
		Bening Toge	571	420	564	462	504	528	522	461	4032	35	
			Nasi	2318	1220	2196	1342	1464	2074	1830	1586	14030	122
	Ayam Suir		190	100	180	110	120	170	150	130	1150	10	
		Nasi	2812	1480	2664	1628	1776	2516	2220	1924	17020	148	
		Ikan Asin	190	100	180	110	120	170	150	130	1150	10	

		Tahu	266	140	252	154	168	238	210	182	1610	14
		Tempe	247	130	234	143	156	221	195	169	1495	13
		Bening Labu siam	617	558	674	623	538	631	645	659	4945	43
		Pepaya	1539	810	1458	891	972	1377	1215	1053	9315	81
		Nasi	3154	1660	2988	1826	1992	2822	2490	2158	19090	166
		ikan goreng	779	410	738	451	492	697	615	533	4715	41
		Bening toge	918	784	954	760	768	857	948	911	6900	60
		Nasi	3192	1680	3024	1848	2016	2856	2520	2184	19320	168
		Ayam goreng	1045	550	990	605	660	935	825	715	6325	55
		Nasi	3040	1600	2880	1760	1920	2720	2400	2080	18400	160
		Telur	1045	550	990	605	660	935	825	715	6325	55
		Nasi	3724	1960	3528	2156	2352	3332	2940	2548	22540	196
		Ayam Rica Rica	1330	700	1260	770	840	1190	1050	910	8050	70
		Semangka	1995	1050	1890	1155	1260	1785	1575	1365	12075	105
		Lontong	703	370	666	407	444	629	555	481	4255	37
		kuah kacang	190	100	180	110	120	170	150	130	1150	10
		Nasi	2736	1440	2592	1584	1728	2448	2160	1872	16560	144
		Ikan teri kering	209	110	198	121	132	187	165	143	1265	11
		Tahu	228	120	216	132	144	204	180	156	1380	12
		Tempe	190	100	180	110	120	170	150	130	1150	10
		bening kol wortel	456	240	432	264	288	408	360	312	2760	24
		Pisang	1615	850	1530	935	1020	1445	1275	1105	9775	85
		Nasi	2964	1560	2808	1716	1872	2652	2340	2028	17940	156
		Ayam goreng	893	470	846	517	564	799	705	611	5405	47

		Bening labu siam	535	478	505	485	420	580	497	525	4025	35
		Nasi goreng	2280	1200	2160	1320	1440	2040	1800	1560	13800	120
		Orak arik telur	418	220	396	242	264	374	330	286	2530	22
		Nasi	798	420	756	462	504	714	630	546	4830	42
		Telur ceplo	1064	560	1008	616	672	952	840	728	6440	56
		jeruk	1463	770	1386	847	924	1309	1155	1001	8855	77
		Nasi	3648	1920	3456	2112	2304	3264	2880	2496	22080	192
		Ayam goreng	399	210	378	231	252	357	315	273	2415	21
			Lontong	855	450	810	495	540	765	675	585	5175
Nangka			456	240	432	264	288	408	360	312	2760	24
		Nasi	2470	1300	2340	1430	1560	2210	1950	1690	14950	130
		Ikan goreng	665	350	630	385	420	595	525	455	4025	35
		Capcai	1026	540	972	594	648	918	810	702	6210	54
		Nasi	2850	1500	2700	1650	1800	2550	2250	1950	17250	150
		Ikan teri	342	180	324	198	216	306	270	234	2070	18
		Tahu	475	250	450	275	300	425	375	325	2875	25
		Tempe	380	200	360	220	240	340	300	260	2300	20



## LAMPIRAN H

### DAFTAR BAHAN PENUKAR LAUK HEWANI DAN NABATI

#### A. Lauk Hewani

Bahan makanan	Ukuran RumahTangga (URT)	Berat dalam gram
Daging sapi	1 potong sedang	35
Daging ayam	1 potong sedang	40
Hati Sapi	1 potong sedang	50
Ikan Asin	1 potong kecil	15
Ikan Teri Kering	1 sendok makan	20
Telur Ayam	1 butir	55
Udang Basah	5 ekor sedang	35
Babat	1 potong sedang	40
Cumi-cumi	1 ekor kecil	45
Daging asap	1 lembar	20
Daging ayam	1 potong sedang	40
Daging kerbau	1 potong sedang	35
Dendeng sapi	1 potong sedang	15
Gabus kering	1 ekor kecil	10
Hati sapi	1 potong sedang	50
Ikan asin kering	1 potong sedang	15
Ikan kakap	1/3 ekor besar	35
Ikan kembung	1/3 ekor sedang	30
Ikan lele	1/3 ekor sedang	40
Ikan mas	1/3 ekor sedang	45
Ikan mujair	1/3 ekor sedang	30
Ikan peda	1 ekor kecil	35
Ikan pindang	½ ekor sedang	25
Ikan segar	1 potong sedang	40
Ikan teri kering	1 sendok makan	20
Ikan cakalang asin	1 potong sedang	20

## B. Lauk Nabati

Daftar pangan sumber protein nabati sebagai penukar 1 porsi tempe adalah:

Bahan Makanan	Ukuran Rumah Tangga (URT)	Berat dalam Gram
Kacang Hijau	2 ½ Sendok Makan	25
Kacang Kedelai	2 ½ Sendok Makan	25
Kacang Merah	2 ½ Sendok Makan	25
Kacang Mete	1 ½ Sendok Makan	15
Kacang Tanah Kupas	2 Sendok Makan	20
Kacang Toto	2 Sendok Makan	20
Keju Kacang Tanah	1 Sendok Makan	15
Kembang Tahu	1 Lembar	20
Oncom	2 Potong Besar	50
Petai Segar	1 Papan/Biji Besar	20
Tahu	2 Potong Sedang	100
Sari Kedelai	2 ½ Gelas	185

## LAMPIRAN I

### JADWAL KEGIATAN PENYUSUNAN SKRIPSI

No	Kegiatan	2022						2023					
		Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun
1	Mengajukan Topik	■											
2	Mengumpulkan Data		■	■									
3	Penulisan Proposal			■	■								
4	Ujian Proposal					■							
5	Revisi Proposal					■	■						
6	Penyerahan Proposal					■							
7	Penelitian							■	■				
8	Penulisan Skripsi									■	■	■	
9	Ujian Skripsi												■
10	Revisi Skripsi												■
11	Penyerahan Skripsi												■

Mengetahui :

**Mahasiswa**

**Pembimbing Utama**

**Pembimbing Pendamping**

**Aufa Mufiddah**  
NIM 192210693

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

**Rina Hasniyati, SKM, M.Kes**  
NIP. 19761211 200501 2 001

**LAMPIRAN J****ANGGARAN BIAYA PENELITIAN**

<b>No.</b>	<b>Uraian</b>	<b>Jumlah</b>
<b>Bahan Penelitian Pendahuluan</b>		
1.	Timbangan digital	Rp. 30.000
2.	Print form penimbangan	Rp. 25.000
3.	Transportasi	Rp 50.000
4.	Print proposal untuk bimbingan	Rp. 50.000
5.	Print proposal untuk ujian	Rp. 100.000
<b>Sub Total</b>		<b>Rp. 255.000</b>
<b>Pelaksanaan</b>		
6.	Print surat ketersediaan responden	Rp. 20.000
7.	Print kuesioner	Rp. 35.000
8.	Transportasi	Rp 30.000
9	Print Skripsi untuk bimbingan	Rp. 50.000
10.	Print Skripsi untuk ujian	Rp. 100.000
11.	Biaya tak terduga	Rp. 50.000
<b>Sub Total</b>		<b>Rp. 285.000</b>
<b>TOTAL</b>		<b>Rp. 540.000</b>

**LAMPIRAN K**

**DOKUMENTASI KEGIATAAN PENELITIAN**



