

**ANALISIS KESESUAIAN BIAYA MAKANAN DENGAN BIAYA YANG  
DITETAPKAN SELAMA SATU SIKLUS MENU DI PONDOK  
PESANTREN PERKAMPUNGAN MINANGKABAU  
PADANG TAHUN 2023**

**SKRIPSI**

Diajukan pada Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik  
Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang Sebagai Persyaratan dalam  
Menyelesaikan Pendidikan Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang



Oleh :

**SIFA ZAUJIAH**  
**NIM 192210682**

**PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
POLITEKNIK KEMENTERIAN KESEHATAN PADANG  
2023**

## PERNYATAAN PERSETUJUAN

Judul Skripsi : Analisis Kesesuaian Biaya Makanan dengan Biaya yang ditetapkan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023

Nama : Sifa Zaujiah

NIM : 192210682

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

Padang, Juni 2023

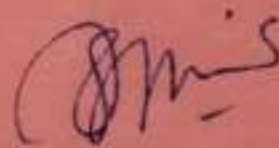
Komisi Pembimbing :

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

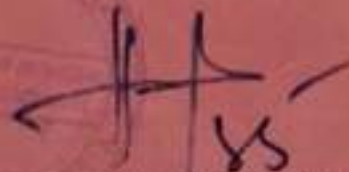


(Kasmiyetti, DCN, M.Biomed)  
NIP : 19640427 198703 2 001



(Ismanilda, S.Pd, M.Pd)  
NIP : 19681005 199403 2 002

Ketua Program Studi  
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika



(Marni Handayani, S.SiT, MKes)  
NIP : 19750309 199803 2 001

## PERNYATAAN PENGESAHAN PENGUJI

Judul Skripsi : Analisis Kesesuaian Biaya Makanan dengan Biaya yang ditetapkan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023

Nama : Sifa Zaujiah

NIM : 192210682

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



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

Anggota



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

## PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama lengkap : Sifa Zaujiah  
NIM : 192210682  
Tanggal lahir : 08 Mei 2001  
Tahun masuk : 2019  
Nama PA : Zulkifli, SKM, M.Si  
Nama Pembimbing Utama : Kasmiyetti, DCN, M.Biomed  
Nama Pembimbing Pendamping : Ismanilda, S.Pd, M.Pd

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penelitian hasil skripsi saya, yang berjudul

**“Analisis Kesesuaian Biaya Makanan dengan Biaya yang ditetapkan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023”**

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

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Padang, Juni 2023



(Sifa Zaujiah)

NIM.192210682

## RIWAYAT HIDUP PENULIS



### Identitas Diri

Nama : Sifa Zaujiah  
Tempat/Tanggal Lahir : Salido/08 Mei 2001  
Jenis Kelamin : Perempuan  
Agama : Islam  
Status : Belum Menikah  
Nama Ayah : Edinarwen  
Nama Ibu : Elvi Susanti  
Anak-ke : 2 dari 4 bersaudara  
Alamat : Balai Lamo Kampung Luar Salido, Kecamatan IV  
Jurai, Kabupaten Pesisir Selatan  
No. HP/Email : +62 822 8851 4146 / [sifazaujiah08@gmail.com](mailto:sifazaujiah08@gmail.com)

### Riwayat Pendidikan

Pendidikan	Tempat	Tahun Lulus
TK Depag	Painan	2007
SDN 22 Kampung Luar Salido	Salido	2013
MTsN 1 Pesisir Selatan	Salido	2016
SMA Negeri 3 Painan	Sago	2019
Poltekkes Kemenkes (Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika)	Padang	2023

**POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG  
JURUSAN GIZI**

**Skripsi, Juni 2023  
Sifa Zaujiah**

**Analisis Kesesuaian Biaya Makanan dengan Biaya yang ditetapkan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023**

**vii + 47 halaman, 12 tabel, 11 lampiran**

**ABSTRAK**

Pada beberapa jurnal penelitian, rata-rata biaya makanan yang dikeluarkan tidak sesuai dengan biaya makanan yang ditetapkan, sehingga menu yang disajikan tidak sesuai dengan menu yang telah ditetapkan. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui biaya makan per hari per orang dan kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang ditetapkan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode penelitian deskriptif. Dengan variabel yang akan di analisis yaitu biaya makanan dan biaya yang ditetapkan untuk satu siklus menu. Objek penelitian ini adalah besar biaya bahan makanan yang dimasak setiap kali makan dan siklus menu makan. Sasaran dari penelitian ini adalah pengelola penyelenggaraan makanan di Pesantren Perkampungan Minangkabau.

Hasil penelitian ini menunjukkan biaya makan yang ditetapkan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau adalah Rp 15.000/orang per hari. Rata-rata biaya makan santriwan/i per orang per hari adalah Rp 12.408. Kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang dikeluarkan terdapat ketidaksesuaian pada menu hari ke 1 (80,68%), menu hari ke 2 (72,46%), menu hari ke 3 (81,36%), menu hari ke 4 (80,92%), menu hari ke 5 (85,55%), menu hari ke 6 (71,34%), dan menu hari ke 7 (69,58%).

Disarankan kepada pihak Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau untuk membuat pola menu dan menyusun pengalokasian dana untuk kebutuhan bahan makanan dalam menyusun perencanaan menu.

**Kata Kunci : Biaya Makanan, Menu, Kesesuaian Biaya Makanan, Siklus Menu**  
**Daftar Pustaka : 21 (2012- 2021)**

**HEALTH POLYTECHNIC OF PADANG  
NUTRITION DEPARTMENT**

**Thesis, June 2023  
Sifa Zaujiah**

***Analysis of the Conformity of Food Costs with Costs Set During One Menu Cycle at the Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang in 2023***

**vii + 47 pages, 12 tables, 11 attachments**

**ABSTRACT**

*In several research journals, the average food costs incurred do not match the set food costs, so the menu served is not in accordance with the predetermined menu. The purpose of this study was to determine the cost of food per day per person and the suitability of food costs with the costs set during one menu cycle at the Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau.*

*This research is quantitative research with descriptive research methods. With the variables to be analyzed, namely food costs and costs set for one menu cycle. The object of this research is the cost of food ingredients cooked at each meal and the meal menu cycle. The target of this research is the manager of food organization at the Minangkabau Village Islamic Boarding School.*

*The results of this study indicate that the cost of food set at the Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau is Rp 15,000/person per day. The average cost of eating santriwan/i per person per day is Rp 12,408. Conformity of food costs with costs incurred there are discrepancies in the day 1 menu (80.68%), day 2 menu (72.46%), day 3 menu (81.36%), day 4 menu (80.92%), day 5 menu (85.55%), day 6 menu (71.34%), and day 7 menu (69.58%).*

*It is recommended to the Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau to make a menu pattern and arrange the allocation of funds for food needs in preparing menu planning.*

**Keywords : Food Costs, Menu, Food Cost Appropriateness,  
Menu Cycle**

**Bibliography : 21 (2012-2021)**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan Skripsi yang berjudul **“Analisis Kesesuaian Biaya Makanan dengan Biaya yang ditetapkan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023”**.

Penulisan Skripsi ini merupakan syarat untuk menyelesaikan Pendidikan Program Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang. Penulis dalam menyusun Skripsi ini banyak mendapatkan bimbingan, masukan, pengarahan, dan bantuan dari semua pihak sehingga Skripsi ini dapat terselesaikan.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Kasmiyetti, DCN, M.Biomed selaku pembimbing utama dan Ibu Ismanilda, S.Pd, M.Pd sebagai pembimbing pendamping yang telah bersedia mengorbankan waktu, pikiran dan tenaga serta memberi semangat dalam memberikan bimbingan dan masukan pada pembuatan Skripsi ini, Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat :

1. Ibu Renidayati, S.Kp, M.Kep, Sp Jiwa selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
2. Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
3. Ibu Marni Handayani, S.SiT, M.Kes selaku Ketua Program studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Padang.
4. Bapak Zulkifli, SKM, M.Si selaku Pembimbing Akademik yang telah membimbing penulis dalam masa perkuliahan.
5. Ibu Safyanti, SKM, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji dan Ibu Rina Hasniyati, SKM, M.Kes selaku Anggota Dewan Penguji.
6. Bapak dan Ibu Dosen sebagai pengajar di Poltekkes Kemenkes Padang yang telah memberikan ilmu sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.



7. Teristimewa untuk Ibu, Ayah, dan keluarga yang telah memberikan dorongan moril dan materi, serta semangat, doa dan dukungan dalam penyelesaian Skripsi ini.
8. Teman-teman Jurusan Gizi Angkatan 2019, khususnya Kelas A Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika tahun 2019.
9. Kepada Vanya selaku teman seperjuangan selama melaksanakan penelitian.
10. Kepada Qori, Ainul, Feby, Eji, dan Vani yang telah memberikan semangat dan selalu membantu menghibur di saat-saat penyusunan Skripsi ini.
11. Serta semua pihak yang telah membantu dalam perkuliahan dan proses penyelesaian Skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Skripsi ini jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis sangat menerima kritik dan saran yang membangun demi kesempurnaan Skripsi ini.

Padang, Juni 2023

Penulis

# DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>ABSTRAK</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR BAGAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian .....	4
1. Tujuan Umum .....	4
2. Tujuan Khusus .....	4
D. Manfaat Penelitian .....	5
1. Bagi Peneliti.....	5
2. Bagi Institusi.....	5
3. Bagi Peneliti Lain.....	5
E. Ruang Lingkup .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>6</b>
A. Sistem Penyelenggaraan Makanan .....	6
1. Perencanaan Menu .....	6
2. Perencanaan Anggaran Belanja Makanan .....	10
3. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan .....	11
4. Pengadaan Bahan Makanan .....	11
5. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan .....	12
6. Penerimaan Bahan Makanan .....	13
7. Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan.....	13
8. Persiapan Bahan Makanan.....	13
9. Pengolahan Bahan Makanan.....	14
10. Distribusi Makanan .....	14
B. Penyelenggaraan Makanan Pesantren.....	16
C. Biaya Penyelenggaraan Makanan.....	18
D. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan Institusi .....	21
E. Siklus Menu .....	23
F. Kerangka Teori.....	25
G. Kerangka Konsep.....	25
H. Definisi Operasional .....	26
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>27</b>
A. Desain Penelitian .....	27
B. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
1. Lokasi Penelitian.....	27
2. Waktu Penelitian.....	27

C. Objek Penelitian dan Sasaran .....	27
D. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	27
1. Data Primer .....	27
2. Data Sekunder .....	28
E. Teknik Pengolahan Data .....	28
F. Analisis Data .....	29
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian .....	30
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren....	31
C. Hasil Penelitian .....	34
D. Pembahasan .....	40
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>46</b>
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	46
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Jumlah Sasaran Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Waktu Makan .....	28
Tabel 2.	Sasaran Penyelenggaraan Makanan .....	31
Tabel 3.	Daftar Menu Makan Santri Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023 .....	33
Tabel 4.	Rata-Rata Biaya Makan Santri Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Berdasarkan Siklus Menu 7 Hari Tahun 2023 ..	34
Tabel 5.	Rata-Rata Biaya Makanan Per Hari di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023 .....	35
Tabel 6.	Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 1 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang .....	36
Tabel 7.	Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 2 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang .....	36
Tabel 8.	Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 3 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang .....	37
Tabel 9.	Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 4 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang .....	38
Tabel 10.	Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 5 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang .....	38
Tabel 11.	Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 6 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang .....	39
Tabel 12.	Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 7 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang .....	40

## DAFTAR BAGAN

Bagan 1. Kerangka Teori .....	25
Bagan 2. Kerangka Konsep .....	25

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran A : Daftar Menu Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau
- Lampiran B : Formulir Bahan Makanan
- Lampiran C : Surat Izin Penelitian
- Lampiran D : Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 1 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau
- Lampiran E : Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 2 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau
- Lampiran F : Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 3 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau
- Lampiran G : Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 4 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau
- Lampiran H : Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 5 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau
- Lampiran I : Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 6 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau
- Lampiran J : Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 7 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau
- Lampiran K : Dokumentasi
- Lampiran L : Kartu Konsultasi Penyusunan Skripsi Pembimbing I
- Lampiran M : Kartu Konsultasi Penyusunan Skripsi Pembimbing II

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kegiatan penyelenggaraan atau pelayanan makanan dalam jumlah besar berkembang pada institusi-institusi, seperti asrama, pelayanan makanan anak sekolah, restoran, warung dan cafe. Pada penyelenggaraan makanan tentunya tidak terlepas dari perencanaan anggaran. Perencanaan anggaran merupakan hal pertama yang harus diperhatikan, perencanaan anggaran terdapat biaya makanan yang dikeluarkan.

Dalam lingkup penyelenggaraan makanan, biaya adalah semua pengeluaran yang dibayarkan dalam rangka melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan. Biaya harus diperkirakan dengan teliti dan dikelola dengan efektif dan efisien, serta dapat dipertanggung jawabkan. Pengelola penyelenggaraan makanan hendaknya memiliki keterampilan dalam mengidentifikasi sumber-sumber dana, mengelola pengeluaran/biaya agar sesuai dengan perencanaan/anggaran yang telah ditetapkan sebelumnya<sup>1</sup>.

Perencanaan dan pengelolaan keuangan yang baik, sangat penting bagi keberhasilan setiap penyelenggaraan makanan. Pada perencanaan dan pengelolaan keuangan, terdapat yaitu perencanaan anggaran bahan makanan. Perencanaan anggaran bahan makanan ialah serangkaian kegiatan penghitungan anggaran berdasarkan laporan penggunaan anggaran bahan makanan tahun sebelumnya, dengan mempertimbangkan fluktuasi harga dan fluktuasi konsumen. Tujuan penyusunan anggaran belanja makanan yaitu tersedianya taksiran anggaran belanja makanan yang diperlukan, untuk

memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen yang dilayani<sup>1</sup>.

Berdasarkan penelitian Ahmad Sahl Sudrajat (2016), di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut diketahui bahwa pihak pondok pesantren menetapkan biaya makan per hari per santri sebesar Rp 14.000. Namun, pada hasil penelitian didapatkan anggaran per hari per santri adalah sekitar Rp 12.000. Padahal Kementerian Keuangan menyatakan bahwa standar biaya pengadaan makanan wilayah Jawa Barat yang ditetapkan untuk siswa/mahasiswa yang diasramakan di lingkup sekolah kedinasan adalah Rp 30.000 per orang per hari. Hal ini adalah acuan standar yang disarankan oleh Kementerian Keuangan dalam pengadaan makanan wilayah Jawa Barat. Artinya bahwa dengan uang sejumlah tersebut, diharapkan mampu memenuhi kebutuhan makan untuk siswa atau mahasiswa<sup>2</sup>.

Dari hasil penelitian Febiola (2021), didapatkan biaya makanan rata-rata per orang per hari sebesar Rp 12.117, dengan rata-rata per waktu makannya yaitu makan pagi sebesar Rp 2.764, makan siang sebesar Rp 5.026, makan malam sebesar Rp 4.327. Jika dibandingkan antara biaya makanan yang ditetapkan oleh Pesantren Ar-Risalah yaitu Rp 14.000 dengan biaya makanan yang dihitung dari seluruh bahan makanan yang akan diolah perharinya, terdapat kesenjangan, yaitu Rp 1.883<sup>3</sup>.

Menurut penelitian Hatijah (2021), di Pondok Pesantren An-Nur Ar-Murtadlo Kecamatan Bululawang Kabupaten Malang diketahui menu bagi santri yaitu menu dalam siklus 7 hari yang sudah diterapkan bertahun-tahun yang mana menunjukkan bahwa pelaksanaan manajemen penyelenggaraan



makanan masih sederhana. Hal ini rentan membuat kebosanan bagi para santri yang sedang dalam masa pertumbuhan dan butuh banyak nutrisi bagi pertumbuhannya<sup>4</sup>.

Berdasarkan penelitian Sholihah (2021), di Sekolah Dasar Islam Terpadu (SDIT) Insan Mulia Kediri menyebutkan bahwa pola menu yang ada di SDIT Insan Mulia Kediri kurang bervariasi, lauk nabati yang sering muncul adalah tempe, dan lauk hewani adalah bakso, serta tidak terdapat sayur pada hari pertama dan ketiga. Pola menu untuk makan siang terdiri atas makanan pokok, lauk (hewani dan nabati), dan sayur. Selama 1 siklus menu, hari pertama dan ketiga paling kurang menurut jenisnya, karena tidak ada sayur<sup>5</sup>.

Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau merupakan salah satu pondok pesantren yang berada di Jl. Mekah, Dadok Tunggul Hitam, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang. Pondok Pesantren ini setiap harinya menyediakan makan dan minum untuk 1008 orang sebanyak 3 kali dalam sehari dengan frekuensi makan pagi, siang, dan malam. Santriwan/ti yang piket akan mengambil makanan di dapur untuk dibagikan ke semua penghuni asrama, dengan diawasi oleh pihak pesantren.

Berdasarkan survey pendahuluan yang sudah dilakukan peneliti pada 14 Mei 2022 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang, pihak pesantren menetapkan biaya makan adalah Rp 15.000 per hari per orang. Pada menu yang disajikan kurang sesuai dengan pedoman gizi seimbang karena kurangnya lauk nabati dan sayuran. Pada menu makan pagi ditemukan kurangnya variasi menu dan terdapat beberapa kali pengulangan menu, seperti

nasi goreng dan mie goreng/bihun goreng. Sedangkan pada makan siang dan malam, terdapat pengulangan menu yang sama.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai analisis kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang ditetapkan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang tahun 2023.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana analisis kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang ditetapkan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang tahun 2023?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang ditetapkan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang tahun 2023.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Diketuainya biaya makan yang ditetapkan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang tahun 2023.
- b. Diketuainya rata-rata biaya makan yang dikeluarkan per hari dari menu yang disajikan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang tahun 2023.
- c. Diketuainya kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang dikeluarkan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang tahun 2023.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peneliti dalam hal menambah pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman dalam melakukan kegiatan ilmiah khususnya meneliti analisis kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang ditetapkan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang tahun 2023.

### **2. Bagi Institusi**

Sebagai masukan tentang analisis kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang ditetapkan selama satu siklus menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang.

### **3. Bagi Peneliti Lain**

Memberikan informasi yang dapat dijadikan bahan referensi ilmiah untuk penelitian lain tentang penyelenggaraan makanan di pondok pesantren.

## **E. Ruang Lingkup**

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui analisis kesesuaian biaya makanan dengan menu yang ada di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang tahun 2023. Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif. Variabel yang akan dianalisis yaitu biaya makanan dan kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang dikeluarkan.

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

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

Penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada konsumen, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi yang bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat (Wirakusumah, 1991: 89)<sup>6</sup>. Tidak jauh berbeda dengan penjelasan tersebut, penyelenggaraan makanan institusi dan industri adalah program terpadu yang terdiri atas perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan, dan penghidangan makanan dalam skala besar (massal) serta pengadaan peralatan dan cara yang diperlukan untuk mencapai tujuan yang dikoordinasikan secara penuh dengan menggunakan lembaga kerja sedikit mungkin, tetapi harus mengutamakan kepuasan pelayanan, kualitas yang maksimal dan pengontrolan biaya yang baik pada sebuah institusi atau industri<sup>6</sup>. Penyelenggaraan makanan di sekolah memiliki manfaat dalam hal pencapaian akademik, perbaikan status gizi dan kehadiran siswa di sekolah<sup>7</sup>. Salah satu institusi yang melakukan penyelenggaraan makanan adalah pondok pesantren.

#### **1. Perencanaan Menu**

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun dan memadukan hidangan dalam variasi yang serasi, harmonis yang memenuhi kecukupan gizi, cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen/pasien dan kebijakan institusi<sup>4</sup>. Proses perencanaan menu yang sukses dimulai dengan tujuan yang jelas yang mencerminkan keinginan yang akan dikeluarkan<sup>8</sup>.

Proses perencanaan menu yang sukses dimulai dengan tujuan yang jelas yang mencerminkan keinginan yang akan dikeluarkan. Perencanaan menu bisa menjadi proses yang sulit menyerap banyak waktu dan energi<sup>8</sup>.

Tujuan perencanaan menu adalah sebagai pedoman dalam kegiatan pengolahan makanan, mengatur variasi dan kombinasi hidangan, menyesuaikan dengan biaya yang tersedia, menghemat penggunaan waktu dan tenaga serta menu yang direncanakan dengan baik dapat digunakan sebagai alat penyuluhan. Dalam fasilitas pelayanan kesehatan perencanaan menu merupakan kegiatan penyusunan menu yang akan diolah untuk memenuhi selera konsumen dan memenuhi kebutuhan zat gizi yang memenuhi prinsip gizi seimbang. Tujuan perencanaan menu pada fasilitas pelayanan kesehatan tersedianya siklus menu sesuai klasifikasi pelayanan yang ada<sup>4</sup>.

Sedangkan prasyarat perencanaan menu meliputi, perturan pemberian makanan, standar porsi dan standar resep, standar bumbu.

Pertimbangan- pertimbangan dalam perencanaan menu adalah :

- a. Karakteristik, kebutuhan dan prefensi dari keseluruhan pelayanan makanan.
- b. Kebutuhan zat-zat gizi, variasi dan keseimbangannya.
- c. Kemudahan dalam produksinya.

Perencanaan menu merupakan kegiatan yang paling penting dalam penyelenggaraan makanan yang meliputi beberapa kegiatan, yaitu :

Bentuk tim kerja untuk menyusun menu yang terdiri dari ahli gizi (*nutritionis/dietisien*), kepala pemasak, dokter spesialis gizi klinik dan lain

sebagainya.

- a. Menetapkan macam menu yang mengacu pada tujuan pelayanan makanan rumah sakit, maka perlu ditetapkan macam menu, yaitu menu standar, menu pilihan dan kombinasi keduanya.
- b. Menetapkan lama siklus menu dan kurun waktu penggunaan menu.
- c. Menetapkan pola menu. Maksudnya adalah menetapkan pola dan frekuensi macam hidangan yang direncanakan untuk setiap waktu makan selama satu putaran menu.
- d. Menetapkan besar porsi.
- e. Mengumpulkan macam hidangan untuk pagi, siang, dan malam pada satu putaran menu termasuk jenis makanan selingan.
- f. Merancang format menu. Format menu adalah susunan hidangan sesuai dengan pola menu yang telah ditetapkan. Setiap hidangan yang terpilih dimasukkan ke dalam format menu sesuai golongan bahan makanan.
- g. Melakukan penilaian menu dan merevisi menu.
- h. Melakukan test awal menu. Bila menu telah disepakati, maka perlu dilakukan uji coba menu. Hasil uji coba, langsung diterapkan untuk perbaikan menu.

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

Menu berasal dari bahasa Perancis (*minute*) yang berarti daftar makanan yang berisi bagian makanan yang akan disajikan kepada tamu. Sedangkan untuk orang Inggris menyebutnya dengan *Bill of Fare*.

- 1) Secara umum, sebagai daftar atau rangkaian jenis makanan dan minuman yang tersedia dan siap dihidangkan.
- 2) Dari sudut pandang tamu, daftar makanan yang bisa dipilih sesuai selera tamu.
- 3) Dari sudut pandang juru masak, makanan yang siap dimasak/disiapkan untuk konsumen.
- 4) Dari sudut pandang pramusaji, daftar makanan dan minuman yang harus dijual kepada konsumen.
- 5) Dari sudut pandang pengusaha, daftar makanan yang dapat memberikan keuntungan.
- 6) Dari sudut pandang pemerintah, daftar makanan yang dapat dijadikan sebagai sumber lapangan kerja dan pajak.

Jadi, pengertian menu adalah hidangan makanan yang disajikan dalam suatu acara makan, baik makan pagi, siang ataupun malam. Bisa juga diartikan sebagai daftar makanan yang dihubungkan dengan kartu, kertas atau media lain dimana daftar makan itu tertulis (diambil dari buku pengetahuan pelayanan restoran).

#### **b. Fungsi Menu**

Dari bagian pengolah makanan (dapur), menu berfungsi untuk :

- 1) Sumber informasi tentang bahan makanan yang diperlukan, pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan bahan makanan yang diperlukan oleh menu, baik jenisnya, kualitasnya maupun banyaknya.

- 2) Menu memberikan informasi tentang peralatan dapur yang diperlukan. Pembelian peralatan dapur juga harus menunjang atau berguna untuk mengolah makanan dalam menu.
- 3) Menu dipergunakan juga untuk membuat pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur.

Dari bagian penyajian (restoran) menu berfungsi untuk :

- 1) Sumber informasi untuk penyiapan peralatan saji yang diperlukan termasuk, piring piranti saji, gelas dan lain sebagainya.
- 2) Menu memberikan informasi kepada pramusaji tentang produk yang akan ditawarkan, atau dijual kepada pelanggan. Seorang pramusaji harus mampu menjelaskan menu yang dijual di restoran.
- 3) Dari segi pelanggan (customer), menu berfungsi sebagai sumber informasi tentang makanan yang dapat dipesan pada restoran tersebut<sup>3</sup>.

## **2. Perencanaan Anggaran Belanja Makanan**

Dalam lingkup penyelenggaraan makanan, tidak lepas dari biaya. Biaya yang dimaksud adalah semua pengeluaran yang dibayarkan dalam rangka melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan<sup>9</sup>.

Perencanaan anggaran bahan makanan adalah kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk kurun waktu tertentu dalam bentuk Rencana Anggaran Belanja Bahan Makanan (RAB-BM). Untuk rumah sakit dalam hal ini adalah untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani. Tujuan perencanaan anggaran



bahan makanan adalah tersedianya usulan anggaran yang cukup untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen sesuai dengan standar kecukupan gizi yang ditetapkan<sup>10</sup>.

### **3. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan**

Perencanaan kebutuhan bahan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan untuk menetapkan macam dan jumlah bahan makanan dengan kualitas yang ditetapkan dalam kurun waktu tertentu. Perencanaan ini dilakukan dengan menghitung kebutuhan makanan yang diperlukan secara kualitas dan kuantitas.

Perencanaan kebutuhan bahan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu:

- a. Jenis menu yang digunakan, yang memuat jenis dan jumlah bahan makanan yang digunakan setiap hari sesuai siklus menu.
- b. Konversi zat gizi berdasarkan DKGA (Daftar Kecukupan Gizi yang Dianjurkan).
- c. Lama waktu siklus (putaran) menu.
- d. Harga bahan makanan.
- e. Jenis dan jumlah konsumen, ada yang heterogen/homogen dan ada yang dilayani tidak rutin setiap hari. Semakin tidak homogen konsumennya, maka menu menjadi semakin banyak jenisnya.

### **4. Pengadaan Bahan Makanan**

Kegiatan pengadaan bahan makanan meliputi penetapan spesifikasi bahan makanan, perhitungan harga makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, serta melakukan survei pasar<sup>10</sup>.

### 1) Spesifikasi Bahan Makanan

Spesifikasi bahan makanan adalah standar bahan makanan yang ditetapkan oleh unit sesuai dengan ukuran, bentuk, penampilan, dan kualitas bahan makanan<sup>10</sup>.

### 2) Survey Pasar

Survey pasar adalah kegiatan untuk mencari informasi mengenai harga bahan makanan yang ada di pasaran sesuai dengan spesifikasi yang dibutuhkan sebagai dasar perencanaan anggaran bahan makanan<sup>10</sup>.

## **5. Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan**

Pemesanan bahan makanan adalah kegiatan penyusunan permintaan (order) bahan makanan berdasarkan menu atau pedoman menu dan rata-rata jumlah konsumen atau pasien yang ada. Tujuan dari kegiatan ini adalah tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan standar atau spesifikasi yang ditetapkan (Depkes, 2007). Pemesanan dapat dilakukan sesuai dengan kurun waktu tertentu (harian, mingguan, atau bulanan). Tujuan pemesanan bahan makanan yaitu tersedianya daftar pesanan bahan makanan sesuai dengan standar dan spesifikasi yang telah ditentukan oleh pihak institusi. Prasyarat pemesanan dan pembelian bahan makanan adalah adanya kebijakan institusi tentang pengadaan bahan makanan, adanya surat perjanjian dengan bagian logistik rekanan, adanya spesifikasi bahan makanan, adanya daftar pesanan bahan makanan, serta tersedianya dana<sup>11</sup>.

## **6. Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makanan yaitu kegiatan yang meliputi memeriksa meneliti mencatat memutuskan dana dan melaporkan tentang macam dan jumlah bahan makanan sesuai dengan pesanan dan spesifikasi yang telah ditetapkan serta waktu penerimaannya<sup>10</sup>.

Prasyarat penerimaan bahan makanan adalah:

- a) Tersedianya rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima.
- b) Tersedianya spesifikasi bahan makanan yang telah ditetapkan<sup>12</sup>.

## **7. Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan**

### **a. Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara menata, menyimpan, memelihara jumlah, kualitas dan keamanan bahan makanan kering dan segar di gudang bahan makanan kering dan dingin<sup>10</sup>.

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

Penyaluran bahan makanan adalah tata cara mendistribusikan bahan makanan berdasarkan permintaan dari unit pengolahan makanan<sup>10</sup>.

## **8. Persiapan Bahan Makanan**

Persiapan bahan makanan adalah serangkaian kegiatan dalam mempersiapkan bahan makanan yang siap diolah (mencuci, memotong, menyangi, meracik, dan sebagainya) sesuai dengan menu, standar resep, standar porsi, standar bumbu dan jumlah konsumen<sup>13</sup>.

## 9. Pengolahan Bahan Makanan

Bahan makanan adalah kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap dimakan, berkualitas, dan aman untuk dikonsumsi<sup>10</sup>.

## 10. Distribusi Makanan

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan pemberian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen yang dilayani. Tujuannya yaitu konsumen mendapatkan makanan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Terdapat tiga sistem distribusi makanan :

### a. Distribusi Makanan Yang Dipusatkan

Umumnya disebut dengan cara distribusi sentralisasi, yaitu metode distribusi makanan dimana pemorsian (pembagian) makanan dilakukan pada satu tempat secara lengkap untuk setiap konsumen pada ruang produksi atau pengolahan makanan. Yang dimaksud lengkap disini adalah lengkap pola menu nya bagi setiap pasien tergantung dari kebijakan masing-masing konsumen, yaitu terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah dan minuman. Sistem ini diterapkan pada insitusi yang memiliki tenaga terbatas namun memiliki sarana prasarana yang cukup seperti ruang produksi yang luas.

Keuntungan dari sentralisasi adalah:

- Tenaga lebih hemat, sehingga lebih menghemat biaya dan pengawasan.

- Pengawasan dapat dilakukan dengan mudah dan diteliti.
- Makanan dapat disampaikan langsung ke pasien/klien dengan sedikit kemungkinan kesalahan pemberian.
- Ruangan pasien terhindar dari keributan pada waktu pembagian makanan serta bau masakan.
- Pekerjaan dapat dilakukan lebih cepat<sup>14</sup>.

Kelemahan dari sentralisasi adalah:

- Memerlukan tempat, peralatan dan perlengkapan makanan yang lebih banyak (tempat harus luas, kereta pemanas mempunyai rak).
- Adanya tambahan biaya untuk peralatan, perlengkapan serta pemeliharaan.
- Makanan sampai ke pasien sudah agak dingin.
- Makanan mungkin sudah tercampur serta kurang menarik, akibat perjalanan dari dapur utama ke dapur ruangan<sup>14</sup>.

#### b. Distribusi Makanan Yang Tidak Dipusatkan

Cara ini umumnya disebut dengan sistem distribusi desentralisasi. Makanan dibawa ke pasien atau konsumen lain dalam jumlah banyak/besar, kemudian dipersiapkan ulang, dan disajikan. Sistem distribusi desentralisasi adalah kegiatan pembagian atau pemorsian makanan pada porsi besar yang dilakukan di tempat produksi dan pemorsian untuk setiap klien dilakukan di pantry.

Keuntungan cara desentralisasi adalah:

- Tidak memerlukan tempat yang luas, peralatan makan yang ada di dapur ruangan tidak banyak.

- Makanan dapat dihangatkan kembali sebelum dihidangkan ke pasien/klien.
- Makanan dapat disajikan lebih rapi dan baik serta dengan porsi yang sesuai dengan kebutuhan pasien/klien<sup>14</sup>.

Kelemahan desentralisasi adalah:

- Memerlukan tenaga lebih banyak di ruangan dan pengawasan secara menyeluruh agak sulit.
- Makanan dapat rusak bila petugas lupa untuk menghangatkan kembali.
- Besar porsi sukar di awasi khususnya bagi pasien/klien yang menjalankan diet.
- Pengawasan harus lebih banyak dilakukan.
- Ruangan pasien dapat terganggu oleh keributan pembagian makanan serta bau makanan<sup>14</sup>.

#### c. Distribusi Makanan Kombinasi

Distribusi makanan kombinasi dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam tempat makanan konsumen sejak dari tempat produksi, dan sebagian lagi dimasukkan ke dalam wadah besar yang distribusinya dilaksanakan setelah sampai di ruang perawatan<sup>10</sup>.

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

Pondok pesantren merupakan salah satu institusi yang melayani kebutuhan makan santri, seharusnya memiliki sistem penyelenggaraan

makanan yang baik agar dapat tercipta kualitas sumber daya manusia yang tinggi dimana gizi merupakan salah satu penentu kesehatan santri<sup>15</sup>.

Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik para santri agar menjadi orang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Para santri yang berada di pondok pesantren merupakan anak didik yang pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah umum yang harus berkembang dan merupakan sumber daya generasi penerus pembangunan yang perlu mendapatkan perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya<sup>16</sup>. Hanya saja pada pondok pesantren santri dituntut lebih mandiri, tinggal menetap di pondok, jauh dari keluarga. Pihak pondok pesantren berperan sebagai pengasuh sekaligus keluarga bagi santri, yang tidak hanya memperhatikan layanan sekolah namun juga kebutuhan santri, termasuk makanan santri yang dipenuhi lewat penyelenggaraan makanan institusi<sup>17</sup>.

Penyelenggaraan makanan di sekolah merupakan salah satu alternative yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah-masalah yang berhubungan dengan makanan pada anak usia sekolah. Di Amerika Serikat, program penyelenggaraan makanan di sekolah (*the national school lunch program*) sudah mulai dirintis sejak tahun 1946. Makanan yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan harus dapat menyumbangkan energi 1/3 dari total kebutuhan energi anak. Selain kebutuhan energi, perlu diperhatikan variasi makanan, kesukaan anak, dan jumlah makanan yang disediakan<sup>15</sup>.

Sistem penyelenggaraan pendidikan pondok pesantren memiliki kurikulum yang mengharuskan para santrinya untuk tinggal menetap di dalam

pondok selama kegiatan belajar. Hal ini berarti para santri tinggal dan melewati waktu makan di dalam pondok pesantren, kondisi ini menuntut pondok pesantren berkomitmen untuk menyediakan pelayanan makanan sebaik mungkin agar kebutuhan gizi para santri tercukupi sehingga proses belajar mengajar dapat berjalan dengan baik<sup>16</sup>.

### C. Biaya Penyelenggaraan Makanan

Bahan makanan merupakan bahan baku untuk memproduksi makanan. Dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi bahan makanan diperoleh dari proses pembelian. Biaya merupakan pengorbanan yang perlu dilakukan untuk suatu proses produksi, baik yang telah atau akan terjadi, dan diukur dengan uang, untuk mendapatkan barang/jasa yang diharapkan akan memberikan keuntungan/manfaat.

Biaya bahan makanan (*food cost*) merupakan biaya yang harus dibayarkan perusahaan untuk membeli bahan baku makanan, dan kemudian diolah melalui proses produksi menjadi makanan<sup>6</sup>.

Dalam lingkup penyelenggaraan makanan, biaya adalah semua pengeluaran yang dibayarkan dalam rangka melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan. Biaya harus diperkirakan dengan teliti dan dikelola dengan efektif dan efisien, serta dapat dipertanggung jawabkan. Pengelola penyelenggaraan makanan hendaknya memiliki keterampilan dalam mengidentifikasi sumber-sumber dana, mengelola pengeluaran/biaya agar sesuai dengan perencanaan/anggaran yang telah ditetapkan sebelumnya. Perencanaan dan pengelolaan keuangan yang baik sangat penting bagi keberhasilan setiap penyelenggaraan makanan.



Biaya dalam penyelenggaraan makanan dapat dikategorikan menjadi 3 (tiga) hal yaitu biaya bahan makanan, biaya sumber daya manusia dan biaya lain-lain. Biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi sejumlah makanan diperoleh dari total biaya yang dikeluarkan, kemudian dibagi dengan jumlah makanan yang diproduksi.

### **1. Biaya Bahan Makanan (*Food Cost*)**

Meliputi biaya yang dikeluarkan untuk pembelian berbagai bahan makanan yang akan diolah untuk menghasilkan produk/makanan.

- a) Bahan baku yaitu bahan makanan pokok, lauk pauk, sayuran, buah, hiasan makanan/garnish, minuman, kue.
- b) Bumbu yaitu bumbu kering, bumbu segar, bumbu kemasan, bumbu racikan, minyak goreng.
- c) Biaya kemasan. Bahan makanan yang dikirim seringkali harus dalam kemasan khusus karena berbagai alasan antara lain suhu, potongan, rawan pecah/hancur dan lain-lain.
- d) Biaya transport, di butuhkan transportasi untuk membawa bahan makanan dalam jumlah besar dan tepat waktu.
- e) Pajak.

### **2. Biaya Tenaga Kerja**

Meliputi pengeluaran untuk membayar tenaga kerja penyelenggaraan makanan sesuai ketentuan yang berlaku. Biaya untuk tenaga kerja dapat di bagi atas biaya tenaga tetap dan biaya tenaga tidak tetap. Sehingga pengeluaran untuk tenaga kerja ada yang pengeluaran tetap ada juga pengeluaran yang bervariasi, meliputi:

- a) Gaji/upah
- b) Honor
- c) Uang makan
- d) Transpot
- e) Uang lembur
- f) Tunjangan (tunjangan jabatan, tunjangan hari besar, tunjangan kesehatan dll)
- g) Bonus
- h) Asuransi
- i) Pakaian dinas
- j) Pajak

### **3. Biaya Lain-Lain/*Overhead***

Biaya yang dikeluarkan untuk menunjang operasional kegiatan selain biaya bahan makanan dan biaya tenaga kerja. Jenis pengeluarannya bervariasi tergantung institusi, umumnya meliputi:

- a) Bahan bakar (listrik dan gas)
- b) Air
- c) Telepon
- d) ATK (percetakan, kertas, peralatan kantor)
- e) Penggantian atau pembelian alat
- f) Alat kebersihan
- g) Seragam
- h) Fotocopy dan materai
- i) Pemeliharaan (alat, gedung, furnitur)

- j) Penyusutan (alat, gedung, furnitur)
- k) Sewa lahan dan alat
- l) Asuransi
- m) Pajak

Dalam penyelenggaraan makanan biaya tenaga kerja merupakan komponen yang menggunakan persentase cukup tinggi. Biaya bahan makanan dan tenaga kerja dapat mencapai  $\pm 75\%$  dari total biaya. Biaya lainnya yang diklasifikasikan sebagai biaya overhead dan operasional meliputi  $\pm 12 - 18\%$  dari anggaran. Seiring dengan terus meningkatnya tingkat upah dan hak karyawan, saat ini diperkirakan terjadi peningkatan biaya tenaga kerja, yang terdiri atas biaya langsung (gaji, tunjangan) dan biaya tidak langsung meliputi berbagai tunjangan termasuk asuransi, pajak, dan insentif<sup>18</sup>.

#### **D. Perencanaan Anggaran Bahan Makanan Institusi**

Anggaran adalah suatu rencana terinci yang dinyatakan secara formal dalam ukuran kuantitatif, biasanya dinyatakan dalam satuan uang untuk memperoleh dan penggunaan sumber-sumber suatu organisasi dalam jangka waktu tertentu, biasanya satu tahun. Pada setiap organisasi anggaran harus direncanakan secara realistis, sistematis, luwes, dan dilakukan terus menerus serta menuntut tanggung jawab dari manajemen sehingga dapat digunakan sesuai kebutuhan organisasi. Pada institusi penyelenggaraan makanan seperti di instalasi gizi rumah sakit, panti-panti sosial, asrama, pelayanan makanan anak sekolah, dan lainnya, perencanaan anggaran yang paling utama adalah

untuk biaya makan. Hal ini disebabkan karena biaya makan merupakan komponen mayoritas dari manajemen keuangan dari institusi tersebut.

Perencanaan anggaran bahan makanan adalah kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan dalam rangka penyelenggaraan makanan untuk kurun waktu tertentu dalam bentuk Rencana Anggaran Belanja Bahan Makanan (RAB-BM). Untuk rumah sakit dalam hal ini adalah untuk pengadaan bahan makanan bagi pasien dan karyawan yang dilayani.

Tujuan perencanaan anggaran bahan makanan adalah tersedianya usulan anggaran yang cukup untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen sesuai dengan standar kecukupan gizi yang ditetapkan.

Langkah perencanaan anggaran bahan makanan adalah sebagai berikut:

1. Kumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen.
2. Kumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan suvei pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.
3. Buat pedoman berat bersih bahan makanan yang digunakan dan dikonversikan ke dalam berat kotor.
4. Hitung indeks harga makanan per orang perhari dengan cara: berat kotor bahan makanan yang digunakan/hari X harga satuan bahan makanan.
5. Hitung anggaran bahan makanan untuk 1 tahun, diperoleh dengan menghitung rata-rata konsumen yang dilayani dalam 1 tahun dikalikan indeks harga makanan.

6. Hasil perhitungan anggaran dilaporkan kepada pengambil keputusan untuk diusulkan sesuai struktur pada masing-masing organisasi.

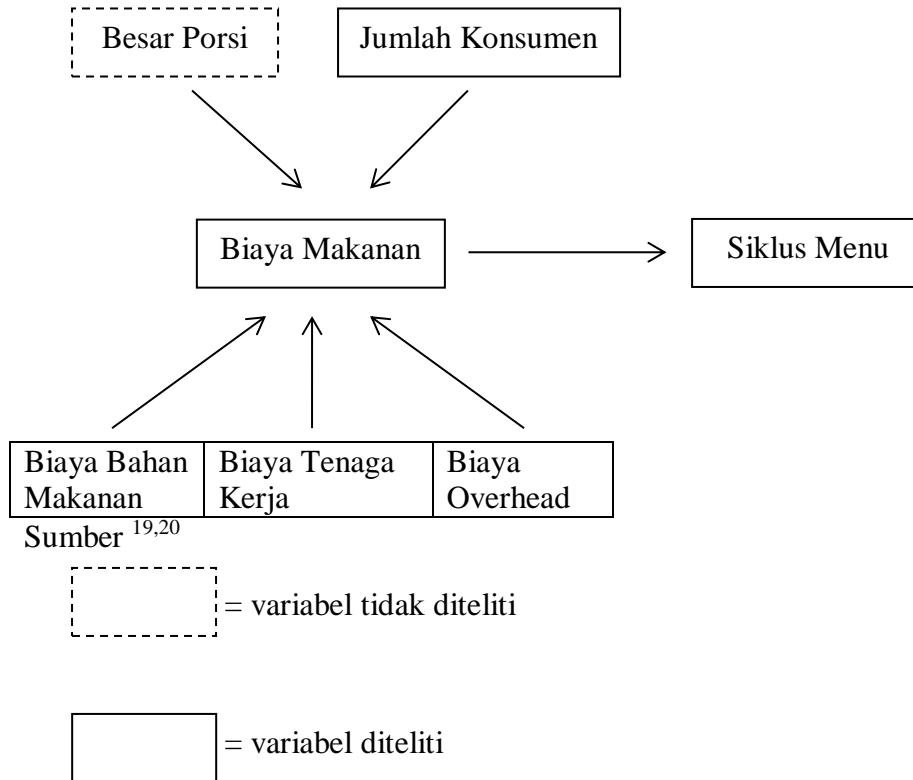
#### **E. Siklus Menu**

Siklus menu adalah satu seri menu (pengulangan suatu set menu) yang ditawarkan dari hari per hari dalam kurun waktu tertentu berdasarkan waktu 5 harian, mingguan, dua mingguan, sepuluh harian, bulanan dengan dasar lain dimana setelah itu menu akan dirotasi sesuai lamanya siklus. Penetapan siklus menu apakah 5 hari, 7 hari atau 10 hari biasanya ditentukan berapa lama konsumen tinggal dalam institusi tersebut. Masing-masing siklus memiliki kelebihan dan kekurangan :

1. Menu 5 hari : biasanya digunakan untuk institusi dengan 5 hari kerja/minggu atau institusi khusus seperti sekolah.
  - a) Kelebihan : menu mudah dirancang.
  - b) Kekurangan : pengulangan bahan makanan dan hidangan lebih cepat.
2. Menu 7 hari : yang menjadi dasar adalah hari dalam satu minggu (senin sampai dengan minggu).
  - a) Kelebihan : pengulangan bahan makanan dan hidangan lebih lama.
  - b) Kekurangan : konsumen mudah mengingat karena berhubungan dengan nama hari.
3. Menu 10 hari : menu 10 hari mendasarkan pada tanggal 1 sampai dengan 10, menu akan berulang lagi pada tanggal 11 dan seterusnya.
  - a) Kelebihan : dengan menu 10 hari konsumen tidak bosan karena pengulangan bahan makanan dan hidangan setiap 10 hari sekali.
  - b) Kekurangan : sulit untuk merencanakan karena panjang/lama.

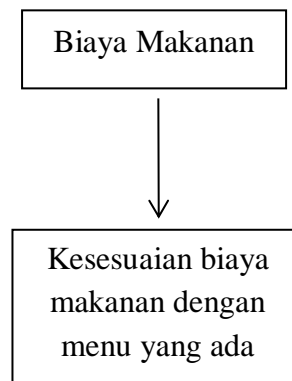
Siklus menu perlu direncanakan dengan hati-hati jika akan dijadikan sebagai menu pilihan atau bukan pilihan. Pada institusi yang baru menggunakan menu siklus, siklus pertama dapat digunakan sebagai periode uji coba. Pada periode satu siklus dijalankan akan terlihat jika ada masalah yang terjadi, sehingga bisa dilakukan perbaikan pada siklus berikutnya. Perubahan musim, ketersediaan bahan makanan dipasaran, perubahan karakteristik konsumen merupakan faktor yang harus dipertimbangkan dalam siklus menu, sehingga siklus menu perlu dikaji ulang secara periodik<sup>3</sup>.

## F. Kerangka Teori



**Bagan 1. Kerangka Teori**

## G. Kerangka Konsep



**Bagan 2. Kerangka Konsep**

## H. Definisi Operasional

Variabel	Definisi	Cara Ukur	Alat Ukur	Hasil Ukur	Skala
Biaya makanan	Uang yang dikeluarkan untuk memproduksi makanan yang dikonsumsi per harinya.	Biaya makanan diperoleh dari hasil penimbangan bahan makanan sebelum diolah, dalam setiap kali makan, yang akan di konversikan ke harga pasar, dan dilakukan wawancara mendalam.	Formulir hasil perhitungan	Jumlah uang dalam rupiah per hari	Ratio
Kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang ditetapkan	Hasil dari biaya makan yang diperoleh dibandingkan dengan biaya yang ditetapkan	Membandingkan dengan hasil yang didapat.	Lembar pengamatan	Kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang ditetapkan, dengan hasilnya : a. Sesuai b. Tidak Sesuai	Ordinal



## **BAB III METODE PENELITIAN**

### **A. Desain Penelitian**

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

### **B. Lokasi dan Waktu Penelitian**

#### **1. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini berlokasi di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau, Jl. Mekah, Dadok Tunggul Hitam, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat 25175.

#### **2. Waktu Penelitian**

Penelitian dilakukan mulai dari bulan Februari 2022 sampai bulan Juni 2023. Pengumpulan data dilakukan selama 7 hari, disesuaikan pada siklus menu 7 hari di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang.

### **C. Objek Penelitian dan Sasaran**

Objek penelitian ini adalah besar biaya bahan makanan yang dimasak setiap kali makan dan siklus menu makan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau. Adapun sasaran dari penelitian ini adalah pengelola penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau.

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

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

Data primer berupa data tentang biaya makanan yang ditetapkan pondok pesantren untuk biaya makan santri per hari dan biaya makan

santri per bulan sesuai kategori santri. Untuk menganalisis biaya makan per hari dibutuhkan daftar menu makanan di pondok pesantren.

## 2. Data Sekunder

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

## E. Teknik Pengolahan Data

Pada biaya makan per hari dilakukan penimbangan bahan makanan setiap kali masak. Hasil penimbangan tersebut, akan dikonversikan ke harga bahan makanan di pasar, sehingga didapatkan biaya makanan per hari santri. Biaya makan per hari dibandingkan dengan standar biaya makanan per hari yang ditetapkan oleh pihak pesantren.

**Tabel 1 Jumlah Sasaran Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Waktu Makan**

No.	Waktu Makan	Jumlah
1.	Pagi	1017
2.	Siang	1072
3.	Malam	1017

Berdasarkan tabel 1, bahwa jumlah sasaran penyelenggaraan makanan pada waktu makan siang lebih banyak daripada makan pagi dan makan malam.

Berikut langkah-langkah pengolahan data peneliti, yaitu:

1. *Editing* merupakan pengecekan kembali terhadap data yang diperoleh untuk memastikan data lengkap dan dapat ditelaah dengan baik.
2. *Coding* merupakan pemberian kode pada kategori dari hasil analisis biaya makanan dengan menu yang disajikan. Pengkategorian untuk kesesuaian biaya makan dengan biaya yang ditetapkan berdasarkan menu yang ada yaitu sebagai berikut:
  - a) Sesuai
  - b) Tidak sesuai
3. *Entry data* merupakan data yang telah dikode kemudian dianalisis sesuai tujuan penelitian.
4. *Cleaning data* merupakan kegiatan pengecekan kembali data yang sudah di masukkan.

#### **F. Analisis Data**

Pada analisis ini, digunakan untuk mendapatkan hasil masing-masing variabel penelitian yaitu biaya makanan dan menu yang ada di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang. Data biaya makanan dianalisis dengan tabel distribusi rata-rata. Variabel kesesuaian biaya makanan dianalisis dengan tabel distribusi sesuai atau tidak sesuai.

## **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

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

Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Yayasan Shine Al-Falah didirikan pada tanggal 12 Desember 2012. Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau didirikan atas dasar kepedulian terhadap pendidikan ummat khususnya di Sumatera Barat (Ranah Minangkabau) yang sesungguhnya sejalan dengan ajaran agama islam, serta amanat Undang-Undang Dasar 1945. Kegiatan pendidikan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Yayasan Shine Al-Falah fokus untuk membantu dan memberdayakan pendidikan anak-anak yang tidak mampu (fakir miskin, anak yatim, anak terlantar serta anak-anak mualaf) yang terputus sekolah ataupun tidak mampu sekolah secara mandiri, yang pada saat ini masih banyak anak-anak putus sekolah yang belum terjangkau oleh pemerintah, dan seluruh santri ini tidak di pungut biaya apapun (gratis).

Yayasan Shine Al-Falah, Kota Padang merupakan salah satu yayasan yang bergerak di bidang pendidikan, keberadaannya fokus kepada pemberdayaan pendidikan bagi masyarakat kurang mampu (terutama yatim dan piatu) di Sumatera Barat yang dikemas dalam bentuk Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau. Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau berlokasi di Jl. Mekah no. 10 RT 003 RW 006, Kelurahan Koto Panjang Ikur Koto, Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang. Tepatnya di belakang Kantor TVRI Sumatera Barat dan sudah berdiri sejak tahun 2013. Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau didirikan oleh Drs. Zulmasri,

dkk, dan dipimpin oleh Adi Sahyogi, S.Pd.I, dengan jenjang pendidikannya terdiri atas Madrasah Tsanawiyah, Madrasah Aliyah, Rumah Qur'an.

Biaya makan santriwan serta santriwati per bulan dibagi menjadi 3 kategori, bagi santriwan/ti mandiri dikenakan biaya Rp 560.000,-/orang, bagi santriwan/ti subsidi (Dhu'afa) yaitu Rp 350.000,-/orang, dan bagi kategori yatim piatu tidak dikenakan biaya sedikitpun, dengan jenis makanan yang dihidangkan berupa makanan utama di setiap ketika makan, lauk hewani setiap waktu makan, namun menggunakan porsi yang belum sesuai, lauk nabati 4 kali seminggu, sayur setiap kali makan, dan buah diberikan 1 kali setiap makan siang. Fasilitas yang terdapat di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau yaitu ada asrama putra dan putri, gedung pendidikan, gedung perpustakaan, gedung koperasi, serta labor komputer.

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

Ruang penyelenggaraan makanan untuk siswa asrama berada di belakang gedung workshop. Di tempat tersebut, berlangsung kegiatan penyelenggaraan makanan untuk semua sasaran, seperti pada tabel berikut:

**Tabel 2. Sasaran Penyelenggaraan Makanan**

<b>No.</b>	<b>Sasaran</b>	<b>Jumlah</b>
1.	Mandiri	250 orang
2.	Subsidi	580 orang
3.	Yatim piatu	178 orang
4.	Tenaga masak	8 orang
5.	Guru dan staff	56 orang
<b>Total</b>		<b>1072 orang</b>

Berdasarkan tabel 2 diketahui bahwa jumlah sasaran penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau yaitu 1072 orang.

Di ruangan ini terdiri atas 2 ruangan yaitu ruang penyimpanan bahan kering, ruang pengolahan, dan ruangan untuk istirahat tenaga pengolah makanan.

Tenaga pengolah makanan terdiri atas 8 orang, dimana terdiri dari 7 orang perempuan yang berfokus tugas di dapur dan mempersiapkan makanan dan 1 orang laki-laki yang bertugas mengantarkan makanan ke asrama masing-masing dengan menggunakan kendaraan motor becak.

Pada kegiatan pembelian bahan makanan, dibeli melalui rekanan dan kadang dibeli langsung ke pasar, ada juga bahan makanan diperoleh dari donator yang memberikan seperti beras, telur. Bahan makanan yang segar akan segera diolah untuk menu makanan pada hari itu, sedangkan untuk bahan kering, akan disimpan di ruang penyimpanan untuk dijadikan stok jika bahan berlebih.

Pada kegiatan pengolahan dan pendistribusian makanan, untuk makan pagi, dilakukan pengolahan pada jam 04.30 subuh, yang biasanya selesai pada jam 06.00 pagi, dan akan langsung di distribusikan ke asrama putra dan putri. Sedangkan untuk staff, makanan akan dipisah dan staff akan mengambil makanan tersebut langsung di ruang penyelenggaraan makanan. Untuk makan pagi, berlangsung dari jam 06.00 WIB sampai jam 07.30 WIB.

Untuk makan siang dan makan malam, proses pengolahan makanan berlangsung secara bersamaan, yang membedakannya yaitu pemberian buah pada makan siang, dari jam 07.30 WIB hingga jam 12.00 WIB. Makan siang akan di distribusikan pada jam 12.30 WIB, dan untuk makan malam akan di distribusikan pada jam 17.30 WIB. Untuk makan siang berlangsung dari jam

12.30 WIB hingga jam 13.30 WIB, dan untuk makan malam berlangsung dari jam 17.30 WIB hingga jam 18.00 WIB.

**Tabel 3. Daftar Menu Makan Santri Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023**

NO HARI	PAGI	SIANG	MALAM
1. Senin	Nasi putih Rendang ayam, kentang Kerupuk kentang	Puasa	Nasi putih Ikan, tahu goreng balado Tumis sawi putih Jeruk
2. Selasa	Nasi goreng kampung Telur dadar iris Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Nasi putih Gulai kuning, telur tempe Daun singkong Pisang	Nasi putih Gulai kuning, telur tempe Daun singkong
3. Rabu	Nasi putih Mie goreng, telur orak-arik Daun selada, irisan tomat Kerupuk	Nasi putih Sup daging, kentang wortel Semangka	Nasi putih Sup daging, kentang wortel
4. Kamis	Nasi goreng cabe hijau Telur dadar iris Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Nasi putih Ikan acar kuning Jeruk	Nasi putih Ikan acar kuning
5. Jumat	Nasi putih Soto ayam suir Sambal, kerupuk	Nasi putih Sambal goreng campur Pisang	Nasi putih Sambal goreng campur
6. Sabtu	Nasi putih Bihun goreng Telur orak-arik Daun selada, irisan tomat	Nasi putih Gulai telur tahu daun tapak leman Semangka	Nasi putih Gulai kuning, telur tempe Daun tapak leman
7. Minggu	Nasi goreng ati ampela Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Nasi putih Pindang ikan, tumis buncis, kol Jeruk	Nasi putih Pindang ikan, tumis buncis, kol

### C. Hasil Penelitian

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan selama 7 hari di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau, didapatkan hasilnya sebagai berikut

#### 1. Analisis Biaya Makanan

Analisis biaya makanan diperoleh dari hasil penimbangan bahan makanan sebelum diolah, pada setiap kali makan, yang akan di konversikan ke harga bahan makanan. Pada Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau, biaya makanan yang ditetapkan adalah Rp 15.000 per orang per harinya. Berikut tabel rata-rata biaya makanan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau :

**Tabel 4. Rata-Rata Biaya Makan Santri Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Berdasarkan Siklus Menu 7 Hari Tahun 2023**

Hari	Waktu Makan			Jumlah	Biaya yang ditetapkan	%
	Pagi	Siang	Malam			
<b>Hari 1</b>	Rp 7.288	Puasa	Rp 4.814	<b>Rp 12.102</b>	<b>Rp. 15.000</b>	<b>80,68%</b>
<b>Hari 2</b>	Rp 3.009	Rp 4.078	Rp 4.232	<b>Rp 11.319</b>	<b>Rp. 15.000</b>	<b>75,46%</b>
<b>Hari 3</b>	Rp 2.776	Rp 6.615	Rp 2.813	<b>Rp 12.204</b>	<b>Rp. 15.000</b>	<b>81,36%</b>
<b>Hari 4</b>	Rp 3.046	Rp 5.606	Rp 3.487	<b>Rp 12.139</b>	<b>Rp. 15.000</b>	<b>80,92%</b>
<b>Hari 5</b>	Rp 3.308	Rp 5.463	Rp 4.062	<b>Rp 12.833</b>	<b>Rp. 15.000</b>	<b>85,55%</b>
<b>Hari 6</b>	Rp 3.693	Rp 3.585	Rp 3.424	<b>Rp 10.702</b>	<b>Rp. 15.000</b>	<b>71,34%</b>
<b>Hari 7</b>	Rp 2.574	Rp 5.342	Rp 2.522	<b>Rp 10.438</b>	<b>Rp. 15.000</b>	<b>69,58%</b>
<b>Total</b>	<b>Rp 25.694</b>	<b>Rp 30.689</b>	<b>Rp 25.354</b>	<b>Rp 81.737</b>	-	-
<b>Rata-Rata</b>	<b>Rp 3.670</b>	<b>Rp 4.384</b>	<b>Rp 3.622</b>	<b>Rp 11.677</b>	-	-

Berdasarkan tabel di atas, didapat hasil rata-rata biaya makanan per hari. Biaya makanan tertinggi yaitu pada hari ke 5 sebesar Rp 12.833 dengan persentase 85,55% dan biaya makanan terendah yaitu pada hari ke 7 sebesar Rp 10.438 dengan persentase 69,58%.



**Tabel 5. Rata-Rata Biaya Makanan Per Hari di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023**

<b>Waktu Makan</b>	<b>Mean</b>	<b>Median</b>	<b>SD</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>
Makan Pagi	Rp 3.671	3046,0	1711,5	Rp 2.574	Rp 7.288
Makan Siang	Rp 5.115	5402,5	1226,6	Rp 3.585	Rp 6.615
Makan Malam	Rp 3.623	3487,0	707,8	Rp 2.522	Rp 4.818
<b>Rata-Rata</b>	<b>Rp 12.408</b>	<b>11935,5</b>	<b>3645,8</b>	<b>Rp 8.681</b>	<b>Rp 18.721</b>

Berdasarkan tabel di atas, didapatkan biaya makanan rata-rata per orang per hari sebesar Rp 12.408, dengan rata-rata per waktu makannya yaitu makan pagi sebesar Rp 3.671, makan siang sebesar Rp 5.115, dan makan malam sebesar Rp 3.623. Jika dibandingkan antara biaya makanan yang ditetapkan oleh Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau per hari yaitu Rp 15.000 dengan biaya makanan yang dihitung dari seluruh bahan makanan yang akan diolah per harinya terdapat perbedaan yaitu Rp 2.592.

## 2. Analisis Kesesuaian Biaya

Biaya bahan makanan merupakan biaya yang harus dibayarkan perusahaan untuk membeli bahan baku makanan, dan kemudian diolah melalui proses produksi menjadi makanan.<sup>6</sup>

**Tabel 6. Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 1 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang**

<b>Waktu Makan</b>	<b>Menu</b>	<b>Menu yang disajikan</b>	<b>Biaya yang dikeluarkan</b>
Makan pagi	Nasi putih Rendang ayam, kentang Kerupuk kentang	Nasi putih Rendang ayam, kentang Kerupuk kentang	Rp 7.412.250
Makan siang	Puasa	-	-
Makan malam	Nasi putih Ikan, tahu goreng balado Tumis sawi putih Jeruk	Nasi putih Ikan goreng balado Tumis sawi putih Jeruk	Rp 4.896.250
Total			Rp 12.308.500

Berdasarkan tabel 4, dapat dilihat bahwa biaya yang dikeluarkan pada makan pagi dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani yaitu sebesar Rp 7.412.250. Pada makan malam dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani dan nabati, sayuran, dan buah yaitu sebesar Rp 4.896.250. Dapat dilihat bahwa total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 12.308.500.

**Tabel 7. Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 2 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang**

<b>Waktu Makan</b>	<b>Menu</b>	<b>Menu yang disajikan</b>	<b>Biaya yang dikeluarkan</b>
Makan pagi	Nasi goreng kampung Telur dadar iris Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Nasi goreng kampung Telur dadar iris Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Rp 3.060.250
Makan siang	Nasi putih Gulai kuning telur tempe Daun singkong Pisang	Nasi putih Gulai kuning telur Daun singkong Pisang	Rp 4.371.250
Makan malam	Nasi putih Gulai kuning telur tempe Daun singkong	Nasi putih Gulai tempe Daun singkong	Rp 4.304.250
Total			Rp 11.735.750

Berdasarkan tabel 5, dapat dilihat bahwa biaya yang dikeluarkan pada makan pagi dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, sayuran yaitu sebesar Rp 3.060.250. Pada makan siang dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani dan nabati, sayuran, dan buah yaitu sebesar Rp 4.371.250. Pada makan malam dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani dan nabati, sayuran yaitu sebesar Rp 4.304.250. Dapat dilihat bahwa total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 11.735.750.

**Tabel 8. Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 3 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang**

<b>Waktu Makan</b>	<b>Menu</b>	<b>Menu yang disajikan</b>	<b>Biaya yang dikeluarkan</b>
Makan pagi	Nasi putih Mie goreng Telur orak-arik Daun selada, irisan tomat Kerupuk	Nasi putih Mie goreng Telur orak-arik Irisan tomat Kerupuk	Rp 2.823.250
Makan siang	Nasi putih Sup daging, kentang wortel Semangka	Nasi putih Sup daging, kentang wortel Semangka	Rp 7.091.250
Makan malam	Nasi putih Sup daging, kentang wortel	Nasi putih Kerupuk kentang balado	Rp 2.861.250
Total			Rp 12.775.750

Berdasarkan tabel 6, dapat dilihat bahwa biaya yang dikeluarkan pada makan pagi dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, sayuran yaitu sebesar Rp 2.823.250. Pada makan siang dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani dan sayuran, dan buah yaitu sebesar Rp 7.091.250. Pada makan malam dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani dan sayuran yaitu sebesar Rp 2.861.250. Dapat dilihat bahwa total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 12.775.750.

**Tabel 9. Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 4 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang**

<b>Waktu Makan</b>	<b>Menu</b>	<b>Menu yang disajikan</b>	<b>Biaya yang dikeluarkan</b>
Makan pagi	Nasi goreng cabe hijau Telur dadar iris Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Nasi goreng cabe hijau Telur dadar iris Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Rp 3.098.250
Makan siang	Nasi putih Ikan acar kuning Jeruk	Nasi putih Ikan acar kuning Jeruk	Rp 6.010.250
Makan malam	Nasi putih Ikan acar kuning	Nasi putih Martabak mie	Rp 3.546.250
Total			Rp 12.654.750

Berdasarkan tabel 7, dapat dilihat bahwa biaya yang dikeluarkan pada makan pagi dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, sayuran yaitu sebesar Rp 3.098.250. Pada makan siang dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, dan buah yaitu sebesar Rp 6.010.250. Pada makan malam dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani yaitu sebesar Rp 3.546.250. Dapat dilihat bahwa total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 12.654.750.

**Tabel 10. Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 5 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang**

<b>Waktu Makan</b>	<b>Menu</b>	<b>Menu yang Disajikan</b>	<b>Biaya yang dikeluarkan</b>
Makan pagi	Nasi putih Soto ayam suir Sambal Kerupuk	Nasi putih Soto ayam suir Sambal Kerupuk	Rp 3.364.250
Makan siang	Nasi putih Sambal goreng campur Pisang	Nasi putih Sambal goreng campur Pisang	Rp 5.856.250
Makan malam	Nasi putih Sambal goreng campur	Nasi putih Telur pedas manis	Rp 4.131.250
Total			Rp 13.351.750

Berdasarkan tabel 8, dapat dilihat bahwa biaya yang dikeluarkan pada makan pagi dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, sayuran yaitu sebesar Rp 3.364.250. Pada makan siang dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, dan buah yaitu sebesar Rp 5.856.250. Pada makan malam dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani yaitu sebesar Rp 4.131.250. Dapat dilihat bahwa total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 13.351.750.

**Tabel 11. Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 6 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang**

<b>Waktu Makan</b>	<b>Menu</b>	<b>Menu yang Disajikan</b>	<b>Biaya yang dikeluarkan</b>
Makan pagi	Nasi putih Bihun goreng Telur orak-arik Daun selada, irisan tomat	Nasi putih Bihun goreng Telur orak-arik Daun selada, irisan tomat	Rp 3.756.167
Makan siang	Nasi putih Gulai telur tahu daun tapak leman Semangka	Nasi putih Gulai tahu daun singkong Semangka	Rp 3.843.250
Makan malam	Nasi putih Gulai kuning telur tempe daun tapak leman	Nasi putih Gulai tahu daun singkong	Rp 3.482.250
Total			Rp 11.081.667

Berdasarkan tabel 9, dapat dilihat bahwa biaya yang dikeluarkan pada makan pagi dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, sayuran yaitu sebesar Rp 3.756.167. Pada makan siang dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani dan nabati, sayuran, dan buah yaitu sebesar Rp 3.843.250. Pada makan malam dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani dan nabati, sayuran yaitu sebesar Rp 3.482.250. Dapat dilihat bahwa total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 11.081.667.

**Tabel 12. Kesesuaian Biaya Makanan dengan Menu Hari ke 7 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang**

<b>Waktu Makan</b>	<b>Menu</b>	<b>Menu yang Disajikan</b>	<b>Biaya yang dikeluarkan</b>
Makan pagi	Nasi goreng ati ampela Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Nasi goreng ati ampela Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Rp 2.618.250
Makan siang	Nasi putih Pindang ikan Tumis buncis, kol Jeruk	Nasi putih Pindang ikan Jeruk	Rp 5.727.000
Makan malam	Nasi putih Pindang ikan Tumis buncis, kol	Nasi putih Mie goreng udang saia Tumis buncis, kol	Rp 2.565.250
Total			Rp 10.910.500

Berdasarkan tabel 10, dapat dilihat bahwa biaya yang dikeluarkan pada makan pagi dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, sayuran yaitu sebesar Rp 2.618.250. Pada makan siang dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, sayuran, dan buah yaitu sebesar Rp 5.727.000. Pada makan malam dengan menu berupa makanan pokok, lauk hewani, sayuran yaitu sebesar Rp 2.565.250. Dapat dilihat bahwa total biaya yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp 10.910.500.

#### **D. Pembahasan**

Biaya adalah semua pengeluaran yang dibayarkan dalam rangka melaksanakan kegiatan penyelenggaraan makanan<sup>18</sup>. Berdasarkan wawancara yang telah dilakukan dengan pihak Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau, anggaran biaya makanan yang ditetapkan adalah sebesar Rp 15.000 untuk 3 kali makan dalam 1 hari per orangnya. Biaya tersebut pihak Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau hanya memperhitungkan

untuk biaya bahan makanan saja, tanpa memperhitungkan biaya tenaga kerja dan biaya overhead.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau tahun 2023, didapatkan rata-rata biaya makanan per orang per harinya sebesar Rp 12.408, dengan masing-masing per waktu makannya yaitu makan pagi sebesar Rp 3.671, makan siang sebesar Rp 5.115, dan makan malam sebesar Rp 3.623. Rata-rata biaya makanan yang dikeluarkan pada makan pagi lebih sedikit daripada makan siang dan malam, hal ini dikarenakan waktu makan pagi lebih sedikit waktu sehingga menu sarapan yang dibuat lebih sederhana.

Jika dilihat dari biaya makanan tertinggi yaitu pada hari jumat sebesar Rp 12.833 dengan presentase 85,55%, menu pada waktu makan pagi yaitu nasi dan soto ayam, pada makan siang yaitu nasi, sambal goreng campur, pisang, dan pada waktu makan malam yaitu nasi, telur pedas manis. Dilihat dari menu makanan pada hari jumat, bahan makanan yang diolah memiliki biaya bahan makanan yang tinggi, yaitu sapek bintang pada menu sambal goreng campur, dan kebutuhan telur yang banyak pada menu telur pedas manis, sehingga hasil biaya makanan yang dihasilkan juga lebih tinggi dibandingkan dengan hasil biaya makanan di hari lain.

Dari rata-rata biaya makanan yang telah ditetapkan dan rata-rata biaya makanan yang telah di analisis, didapatkan perbedaan/selisih yaitu sebesar Rp 2.592. Hal ini terjadi dikarenakan jarang terdapatnya menu sayur, masih tersedianya stok dari para donator yang mengakibatkan pihak Pondok

Pesantren Perkampungan Minangkabau tidak membeli bahan makanan yang diperlukan, dan adanya perubahan harga pada bahan makanan.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh ST. Aisyah Taqhi pada tahun 2014 di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo yang disimpulkan bahwa rata-rata biaya makanan per orang per hari adalah sebesar Rp 11.479 dan rata-rata biaya makanan yang ditetapkan adalah sebesar Rp 13.000 per orang per hari, sehingga didapatkan selisih adalah sebesar Rp 1.521<sup>21</sup>.

Hasil penelitian ini sama dengan hasil penelitian oleh Febiola (2021) bahwa didapatkan rata-rata biaya makanan santriwati per orang per hari adalah Rp 12.117, jika dibandingkan antara biaya makanan yang ditetapkan oleh Pesantren Ar-Risalah yaitu Rp 14.000 dengan biaya makanan yang dihitung dari seluruh bahan makanan yang akan diolah perharinya, terdapat kesenjangan, yaitu Rp 1.883<sup>3</sup>.

Siklus menu adalah satu seri menu (pengulangan suatu set menu) yang ditawarkan dari hari per hari dalam kurun waktu tertentu berdasarkan waktu 5 harian, mingguan, dua mingguan, sepuluh harian, bulanan dengan dasar lain dimana setelah itu menu akan dirotasi sesuai lamanya siklus<sup>3</sup>. Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau menerapkan siklus menu yang digunakan adalah siklus menu 7 hari.

Dapat dilihat pada tabel 1; bahwa menu yang disajikan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau belum bervariasi, menu yang disajikan berupa makanan pokok dan lauk hewani atau makanan pokok saja, sayur diberikan sesekali, dan buah diberikan hanya pada ketika makan siang.



Dilihat pada menu hari ke-1, menu yang disajikan berupa makanan pokok dengan lauk hewani, pada makan malam berupa makanan pokok, lauk hewani dan nabati, sayuran, dan buah.

Dilihat pada menu hari ke-2, pada makan pagi menu yang disajikan berupa makanan pokok, lauk hewani, dan sayuran. Pada makan siang menu yang disajikan berupa makanan pokok, lauk hewani dan nabati, sayuran, dan buah. Pada makan malam, menu yang disajikan sama dengan menu makan siang yaitu makanan pokok, lauk hewani dan nabati, dan sayuran, hanya saja pada makan malam tidak adanya buah.

Pada menu hari ke-3, pada makan pagi atau sarapan menu yang disajikan berupa makanan pokok, lauk hewani, dan sayur. Pada makan siang dan malam terdapat pengulangan menu yang sama yaitu nasi putih, sup daging kentang wortel, hanya saja pada makan siang diberikan buah.

Pada menu hari ke-4, pada makan pagi menu yang disajikan berupa makanan pokok, lauk hewani, dan sayuran. Pada makan siang dan malam terjadi pengulangan menu yaitu hanya makanan pokok dan lauk hewani, pada makan siang terdapat buah.

Pada menu hari ke-5, makan pagi menu yang disajikan berupa makanan pokok dan lauk hewani. Pada makan siang dan malam terjadi pengulangan menu berupa nasi putih dan sambal goreng campur.

Dilihat dari menu hari ke-6, pada makan pagi menu yang disajikan berupa makanan pokok, lauk hewani, dan sayuran. Pada makan siang berupa makanan pokok, lauk hewani, sayuran, dan buah. Pada makan malam terjadi pengulangan menu yaitu makanan pokok, lauk hewani, dan sayuran.

Pada menu hari ke-7, makan pagi atau sarapan menu yang disajikan berupa makanan pokok, lauk hewani, dan sayuran. Pada makan siang dan malam menu yang disajikan terjadi pengulangan yaitu makanan pokok, lauk hewani, sayuran, dan buah, hanya saja pada makan malam tidak terdapat buah.

Hasil penelitian yang dilakukan selama 7 hari disesuaikan dengan siklus menu 7 hari yang digunakan oleh pihak Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau didapatkan bahwasanya pada makan malam menu hari ke-1 menggunakan biaya Rp 4.896.250 terjadi ketidaksesuaian biaya makanan dengan menu yang ada dikarenakan tidak adanya protein nabati (tabel 6). Pada menu hari ke-2 terdapat ketidaksesuaian biaya makanan dengan menu yang ada pada makan siang dikarenakan tidak adanya protein nabati, dan pada makan malam dikarenakan tidak adanya protein hewani (tabel 7).

Selanjutnya dapat dilihat pada tabel 8, menu hari ke-3 bahwasanya terjadi ketidaksesuaian biaya makanan dengan menu yang ada pada makan pagi dikarenakan tidak terdapatnya sayuran, dan pada makan malam dikarenakan menu yang diolah tidak sesuai dengan siklus menu yang telah ditetapkan. Pada menu hari ke-4 terdapat ketidaksesuaian pada makan malam dikarenakan menu yang diolah juga tidak sesuai dengan siklus menu yang telah ditetapkan (tabel 9).

Dilihat pada tabel 10, menu hari ke-5 terdapat ketidaksesuaian biaya makanan dengan menu yang ada pada makan malam dikarenakan tidak sesuai dengan siklus menu yang telah ditetapkan. Selanjutnya pada menu hari ke-6 terjadi ketidaksesuaian pada makan siang dikarenakan tidak adanya protein hewani dan bahan makanan yang diolah tidak sesuai dengan siklus menu yang

telah ditetapkan, pada makan malam dikarenakan menu yang diolah tidak sesuai dengan siklus menu yang telah ditetapkan (tabel 11).

Untuk menu hari ke-7 terjadi ketidaksesuaian biaya makanan dengan menu yang ada pada makan siang dan makan malam, pada makan siang dikarenakan tidak adanya sayuran, dan pada makan malam dikarenakan menu yang diolah berbeda dengan siklus menu yang telah ditetapkan (tabel 12).

Ketidaksesuaian tersebut terjadi dikarenakan menu yang diolah tidak sesuai dengan siklus menu yang telah ditetapkan oleh Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau dan bahan makanan yang diolah ada yang diganti, bahan makanan yang digunakan disesuaikan dengan cara mendapatkannya susah atau mudah, sehingga menimbulkan biaya yang digunakan akan berbeda.

## **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian tentang “Analisis Kesesuaian Biaya Makanan dengan Biaya yang ditetapkan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023”, dapat disimpulkan:

1. Biaya makan yang ditetapkan di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau adalah Rp 15.000/orang per hari.
2. Rata-rata biaya makanan santriwan/i di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau per hari adalah Rp 12.408, tidak sama dengan biaya makan yang ditetapkan yaitu Rp 15.000.
3. Kesesuaian biaya makanan dengan biaya yang dikeluarkan terdapat ketidaksesuaian pada menu hari ke 1 (80,68%), menu hari ke 2 (72,46%), menu hari ke 3 (81,36%), menu hari ke 4 (80,92%), menu hari ke 5 (85,55%), menu hari ke 6 (71,34%), dan menu hari ke 7 (69,58%).

### **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian tentang “Analisis Kesesuaian Biaya Makanan dengan Biaya yang ditetapkan Selama Satu Siklus Menu di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023”, diberikan saran sebagai berikut:

1. Diharapkan Pimpinan Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau terutama pihak penyelenggara makanan di Pesantren dapat membuat pola menu dalam menyusun perencanaan menu, sehingga menu dapat disusun

dengan baik, dan dapat mengalokasikan dana yang disediakan sesuai dengan kebutuhan yang diperlukan.

2. Diharapkan Pimpinan Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau terutama pihak penyelenggara makanan di Pesantren dapat membuat standar porsi dalam menyusun perencanaan menu, sehingga pihak penyelenggara makanan di Pesantren dapat menetapkan porsi makanan yang dibutuhkan sesuai dengan kecukupan gizi santri, dan sebagai alat untuk menentukan bahan makanan apa saja yang akan dibeli dan berhubungan dengan biaya makanan yang diperlukan.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Siahaan, M. Penggunaan Biaya Standar Sebagai Alat Pengendalian Biaya Produksi. *J. Karya Ilmiah*. **16**, 57–81 (2016).
2. Sudrajat, A. S. & Sinaga, T. Analisis Biaya Makan Terhadap Ketersediaan Makanan Serta Tingkat Kecukupan Gizi Santri Di Pondok Pesantren Darul Arqam Garut. *Gizi Indonesia*. **39**, 115 (2017).
3. Amanda, Febiola Rezki. Analisis Biaya Makanan, Siklus Menu dan Kecukupan Gizi Makro Santriwati SMP di Pesantren Ar-Risalah Tahun 2021. *skripsi* (2021).
4. Hatijah, N., Taufiqurrahman, Nuswantari, A. & Ratnasari, D. E. Pendampingan Penyusunan Standar Porsi dan Siklus Menu Di Pondok Pesantren An-Nur Ar-Murtadlo Kecamatan Bululawang Kabupaten Malang. *J. ABDINUS J. Pengabd. Nusantara*. **5**, 325–333 (2021).
5. Sholihah, N. F., Ketut, N. & Sulendri, S. Ketersediaan Zat Gizi Makro Pada Menu Makan Siang yang Disajikan di SDIT Insan Mulia Kediri. *J. Gizi Prima (Prime Nutr. Journal)* **6**, 53–60 (2021).
6. Rotua, M. & Siregar, R. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. (2015).
7. Ronitawati, P., Setiawan, B. & Sinaga, T. Analisis Konsumsi Buah dan Sayur Pada Model Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah. *Media Kesehat. Masy. Indones.* **12**, 35–40 (2016).
8. Adriyanti, A. W. Gambaran Kesesuaian Siklus Menu, Besar Porsi, Tingkat Kecukupan Energi dan Protein Remaja di Panti Asuhan Baitul Falah Semarang. *Univ. Muhammadiyah Semarang* 5–6 (2018).
9. Safitri, T. A., Noviani, E. & Fathah, R. N. Analisis Anggaran Belanja Makanan Dalam Menentukan Standar Gizi Pasien Rawat Inap. *Anal. Anggar. Belanja* **5**, 50–58 (2020).
10. Kementerian Kesehatan RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. (2013). doi:10.1002/9783527678679.dg09374.
11. Jufri, J., Hamzah, A. & Bahar, B. Manajemen Pengelolaan Makanan di Rumah Sakit Umum Lanto DG. Pasewang Kabupaten Jeneponto. (2012).
12. Utari, R. Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondangrejo Karanganyar. *Karya Tulis Ilmiah*. 1–37 (2009).
13. Kemenkes RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. (2013) doi:10.1002/9783527678679.dg09374.

14. Riqi Ratna, M. Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi di Rumah Sakit Ortopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta. *Karya Tulis Ilmiah*. 96 (2013).
15. Muthiah, K. K., Dachlan, D. M. & Salam, A. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro, Status Gizi, dan Tingkat Kepuasan Santri pada Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Putri Ummul Ummul Mukminin Makassar. *Makassar Univ. Hasanuddin* 1–9 (2015).
16. Sri Astutik , Endang Susantini, Madladzim, M. N. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Kabupaten Jember. **5**, (2017).
17. Junita, D. & Merita. Penyelenggaraan Makanan Dan Indikasi Food Borne Disease Pada Santri Di Pondok Pesantren Ainul Yaqin. *Media Gizi Pangan* **28**, 64–71 (2021).
18. Amri, Z., Wayansari, L. & Anwar, Irfanny Z. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. 8–9.
19. Bakri, B., Intiyati, A. & Widartika. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi.
20. Moehyi & S. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. (Bharata, 1992).
21. Taqhi, S. A. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. *Media Kesehat. Masy. Indones.* **2**, 241–247 (2014).

# LAMPIRAN



## Lampiran A Daftar Menu Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau

### DAFTAR MENU LKS/PANTI ASUHAN AL FALAH TAHUN 2023

NO HARI	PAGI	SIANG	MALAM
1. Senin	Nasi putih Rendang ayam, kentang Kerupuk kentang	Puasa	Nasi putih Ikan, tahu goreng balado Tumis sawi putih Jeruk
2. Selasa	Nasi goreng kampung Telur dadar iris Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Nasi putih Gulai kuning, telur tempe Daun singkong Pisang	Nasi putih Gulai kuning, telur tempe Daun singkong
3. Rabu	Nasi putih Mie goreng, telur orak- arik Daun selada, irisan tomat Kerupuk	Nasi putih Sup daging, kentang wortel Semangka	Nasi putih Sup daging, kentang wortel
4. Kamis	Nasi goreng cabe hijau Telur dadar iris Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Nasi putih Ikan acar kuning Jeruk	Nasi putih Ikan acar kuning
5. Jumat	Nasi putih Soto ayam suir Sambal, kerupuk	Nasi putih Sambal goreng campur Pisang	Nasi putih Sambal goreng campur
6. Sabtu	Nasi putih Bihun goreng Telur orak-arik Daun selada, irisan tomat	Nasi putih Gulai telur tahu daun tapak leman Semangka	Nasi putih Gulai kuning, telur tkempe daun tapak leman
7. Minggu	Nasi goreng ati ampela Mentimun, irisan tomat Kerupuk	Nasi putih Pindang ikan, tumis buncis, kol Jeruk	Nasi putih Pindang ikan, tumis buncis, kol



## Lampiran C Surat Izin Penelitian



KEMENTERIAN KESEHATAN RI  
DIREKTORAT JENDRAL TENAGA KESEHATAN  
POLITEKNIK KESEHATAN PADANG



Jl. Sisingang Pondok Kepo Nanangulu Padang 21044 Telp./Fax. (0751) 7058120  
Jurusan Keperawatan (0751) 7051044, Prodi Keperawatan Salak (0751) 20445, Jurusan Kesehatan Lingkungan (0751) 7051041-56608,  
Jurusan Gizi (0751) 7051749, Jurusan Kebidanan (0751) 443120, Prodi Bidanan Bobotrogo (0752) 32474,  
Jurusan Kesehatan Sig (0752) 23805-21075, Jurusan Promosi Kesehatan  
Website: <http://www.poltekkes.padang.ac.id>

Normat : KH.03.02/05046 /2022

Padang, 19 Desember 2022

Lampiran : -

Perihal : Izin Penelitian

Kepada Yth :

Pimpinan Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau  
di-

Tempat

Dengan hormat,

Schubungan dengan akan di laksanakan pembelajaran Mata Kuliah Skripsi Program Sarjana Terapan Jurusan Gizi pada semester VIII, sehingga mahasiswa diwajibkan untuk melakukan penelitian untuk penyusunan Skripsi tersebut. Adapun nama mahasiswa kami :

No	Nama/NIM	Judul Skripsi	Tempat dan Waktu Penelitian
1	Sifa Zaujiah/ 192210682	Analisis Kesesuaian Biaya Makanan Dengan Menu Yang Ada Di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau Padang Tahun 2023	Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau pada bulan Januari s/d Maret 2023

Oleh sebab itu, Kami mohon Bapak/Ibu memberi izin kepada mahasiswa kami untuk melakukan penelitian di Instansi yang Bapak/Ibu pimpin. Demikianlah kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya kami ucapkan Terima Kasih.

  
Renidawati, S.K.P., M.Kep.Sr.,Iw.a  
NIP. 197205181995032001

Tembusan :

1. Kepala Yayasan Shire Al-Falah
2. Arsip

**Lampiran D Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 1 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau**

<b>PAGI</b>						
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Total</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 7.412.250	Rp 7.288
2	Ayam	120 kg	Rp 35.000/kg	Rp 4.200.000		
3	Santan	40 kg	Rp 15.000/kg	Rp 600.000		
4	Kentang kecil	30 kg	Rp 15.000/kg	Rp 450.000		
5	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
6	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
7	Cabe giling halus	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
8	Cabe rawit	2 kg	Rp 23.000/kg	Rp 46.000		
9	Bumbu halus	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
10	Daun-daun	1 ikat	Rp 10.000/ikat	Rp 10.000		
11	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
12	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
13	Kerupuk kentang	10 kg	Rp 25.000/kg	Rp 250.000		
<b>SIANG</b>						
Puasa						
<b>MALAM</b>						
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 4.896.250	Rp 4.814
2	Ikan	70 kg	Rp 24.000/kg	Rp 1.680.000		
3	Cabe giling kasar	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
4	Tomat	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
5	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
6	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
7	Sawi putih	40 kg	Rp 5.000/kg	Rp 200.000		
8	Daun bawang	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
9	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
10	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
11	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		
12	Jeruk	50 kg	Rp 15.000/kg	Rp 750.000		

**Lampiran E Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 2 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau**

<b>PAGI</b>						
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Total</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 3.060.250	Rp 3.009
2	Cabe merah	2 kg	Rp 40.000/kg	Rp 80.000		
3	Cabe rawit	3 kg	Rp 23.000/kg	Rp 69.000		
4	Daun bawang	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
5	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
6	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
7	Mentimun	10 kg	Rp 7.000/kg	Rp 70.000		
8	Telur	15 lapik	Rp 43.000/lapik	Rp 645.000		
9	Tomat	5 kg	Rp 10.000/kg	Rp 50.000		
10	Kerupuk merah	3 kg	Rp 20.000/kg	Rp 60.000		
11	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
12	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
13	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		
<b>SIANG</b>						
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 4.371.250	Rp 4.078
2	Telur	40 lapik	Rp 43.000/lapik	Rp 1.720.000		
3	Santan	30 kg	Rp 15.000/kg	Rp 450.000		
4	Bawang merah	2 kg	Rp 37.000/kg	Rp 74.000		
5	Bawang putih	1 kg	Rp 34.000/kg	Rp 34.000		
6	Cabe rawit	3 kg	Rp 30.000/kg	Rp 90.000		
7	Jahe giling	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
8	Laos giling	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
9	Kunyit giling	1 kg	Rp 8.000/kg	Rp 8.000		
10	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
11	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
12	Daun-daun	1 ikat	Rp 10.000/ikat	Rp 10.000		
13	Pisang	30 sisir	Rp 15.000/sisir	Rp 450.000		

**MALAM**

1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 4.304.250	Rp 4.232
2	Tempe	250 bks	Rp 4.500/bks	Rp 1.125.000		
3	Daun singkong	100 ikat	Rp 3.000/ikat	Rp 300.000		
4	Bada teri	6 kg	Rp 80.000/kg	Rp 480.000		
5	Santan	35 kg	Rp 15.000/kg	Rp 525.000		
6	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
7	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
8	Jahe giling	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
9	Laos giling	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
10	Kunyit giling	1 kg	Rp 8.000/kg	Rp 8.000		
11	Cabe giling halus	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
12	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
13	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		

**Lampiran F Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 3 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau**

<b>PAGI</b>						
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Total</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 2.823.250	Rp 2.776
2	Mie kuning	5 ball	Rp 70.000/ball	Rp 350.000		
3	Cabe giling halus	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
4	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
5	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
6	Daun bawang	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
7	Kecap	1 pack	Rp 97.000/pack	Rp 97.000		
8	Sajiku nasi goreng	4 renteng	Rp 20.000/renteng	Rp 80.000		
9	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
10	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
11	Kerupuk merah	3 kg	Rp 20.000/kg	Rp 60.000		
12	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		
<b>SIANG</b>						
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 7.091.250	Rp 6.615
2	Daging sup/tulang-tulang	25 kg	Rp 140.000/kg	Rp 3.500.000		
3	Kentang besar	40 kg	Rp 17.000/kg	Rp 680.000		
4	Wortel	40 kg	Rp 12.000/kg	Rp 480.000		
5	Bunga kol	20 kg	Rp 12.000/kg	Rp 240.000		
6	Bumbu sup	2 renteng	Rp 34.000/pack	Rp 20.000		
7	Daun bawang	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
8	Cabe giling halus	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
9	Bawang merah	2 kg	Rp 37.000/kg	Rp 74.000		
10	Bawang putih	1 kg	Rp 34.000/kg	Rp 34.000		
11	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
12	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
13	Bihun jagung	2 ball	Rp 66.000/ball	Rp 132.000		
14	Bawang goreng	2 kg	Rp 37.000/kg	Rp 74.000		
15	Semangka	20 kg	Rp 8.000/kg	Rp 160.000		

**MALAM**

1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 2.861.250	Rp 2.813
2	Kerupuk kentang	1 karung	Rp 43.000/karung	Rp 43.000		
3	Cabe giling halus	15 kg	Rp 30.000/kg	Rp 450.000		
4	Bada teri	5 kg	Rp 80.000/kg	Rp 400.000		
5	Bawang merah	2 kg	Rp 37.000/kg	Rp 74.000		
6	Bawang putih	0,5 kg	Rp 34.000/kg	Rp 17.000		
7	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		
8	Garam	2 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
9	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		



**Lampiran G Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 4 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau**

<b>PAGI</b>						
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Total</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 3.098.250	Rp 3.046
2	Cabe rawit	3 kg	Rp 30.000/kg	Rp 90.000		
3	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
4	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
5	Daun bawang	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
6	Kecap	1 pack	Rp 97.000/pack	Rp 97.000		
7	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
8	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
9	Telur	15 lapik	Rp 43.000/lapik	Rp 645.000		
10	Mentimun	10 kg	Rp 7.000/kg	Rp 70.000		
11	Tomat	5 kg	Rp 10.000/kg	Rp 50.000		
12	Kerupuk merah	3 kg	Rp 20.000/kg	Rp 60.000		
13	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		
<b>SIANG</b>						
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 6.010.250	Rp 5.606
2	Ikan nila	90 kg	Rp 28.000/kg	Rp 2.520.000		
3	Wortel	20 kg	Rp 12.000/kg	Rp 240.000		
4	Mentimun	20 kg	Rp 7.000/kg	Rp 140.000		
5	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
6	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
7	Kunyit giling	0,5 kg	Rp 8.000/kg	Rp 4.000		
8	Cabe rawit	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
9	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
10	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
11	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		
12	Jeruk	60 kg	Rp 15.000/kg	Rp 900.000		

**MALAM**

1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 3.546.250	Rp 3.487
2	Mie kuning	5 ball	Rp 70.000/ball	Rp 350.000		
3	Kentang besar	30 kg	Rp 17.000/kg	Rp 510.000		
4	Terong	30 kg	Rp 7.000/kg	Rp 210.000		
5	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
6	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
7	Cabe giling halus	10 kg	Rp 30.000/kg	Rp 300.000		
8	Daun bawang	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
9	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
10	Royco	2 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
11	Kerupuk jangek	20 bks	Rp 4.500/bks	Rp 90.000		
12	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		

**Lampiran H Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 5 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau**

<b>PAGI</b>						
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Total</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 3.364.250	Rp 3.308
2	Ayam	30 kg	Rp 35.000/kg	Rp 1.050.000		
3	Soun	5 kg	Rp 11.500/kg	Rp 57.500		
4	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
5	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
6	Jahe giling	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
7	Kunyit giling	0,5 kg	Rp 8.000/kg	Rp 4.000		
8	Laos	3 bh	Rp 10.000/kg	Rp 500		
9	Kemiri	1 bks	Rp 55.000/kg	Rp 10.000		
10	Bumbu soto	1 kg	Rp 8.000/kg	Rp 8.000		
11	Daun-daun	2 ikat	Rp 10.000/ikat	Rp 20.000		
12	Daun bawang	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
13	Cabe giling halus	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
14	Kerupuk merah	3 kg	Rp 20.000/kg	Rp 60.000		
13	Minyak goreng	15 kg	Rp 18.000/kg	Rp 270.000		
14	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
15	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
<b>SIANG</b>						
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 5.856.250	Rp 5.463
2	Kentang kecil	40 kg	Rp 15.000/kg	Rp 600.000		
3	Tempe	100 bks	Rp 4.500/bks	Rp 450.000		
4	Buncis	30 kg	Rp 10.000/kg	Rp 300.000		
5	Sapek bintang	10 kg	Rp 65.000/kg	Rp 650.000		
6	Cabe giling kasar	25 kg	Rp 30.000/kg	Rp 750.000		
7	Tomat	10 kg	Rp 10.000/kg	Rp 100.000		
8	Minyak goreng	40 kg	Rp 18.000/kg	Rp 720.000		
9	Terong	20 kg	Rp 7.000/kg	Rp 140.000		
10	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
11	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
12	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
13	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
14	Pisang	30 sisir	Rp 15.000/sisir	Rp 450.000		

**MALAM**

1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 4.131.250	Rp 4.062
2	Telur	40 lapik	Rp 43.000/lapik	Rp 1.720.000		
3	Bawang bombay	3 kg	Rp 28.000/kg	Rp 84.000		
4	Cabe rawit	2 kg	Rp 30.000/kg	Rp 60.000		
5	Bawang merah	2 kg	Rp 37.000/kg	Rp 74.000		
6	Bawang putih	1 kg	Rp 34.000/kg	Rp 34.000		
7	Kecap	1 pack	Rp 97.000/pack	Rp 97.000		
8	Saus sambal	1 dus	Rp 150.000/dus	Rp 150.000		
9	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		
10	Jeruk kesturi	1 kg	Rp 35.000/kg	Rp 35.000		
11	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
12	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		

**Lampiran I Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 6 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau**

<b>PAGI</b>						
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Total</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 3.756.167	Rp 3.693
2	Bihun jagung	10 ball	Rp 66.000/ball	Rp 660.000		
3	Cabe giling halus	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
4	Daun bawang	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
5	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
6	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
7	Kecap	1 pack	Rp 97.000/pack	Rp 97.000		
8	Garam	2 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 4.167		
9	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
10	Telur	15 lapik	Rp 43.000/lapik	Rp 645.000		
11	Daun selada	5 kg	Rp 12.000/kg	Rp 60.000		
12	Tomat	6 kg	Rp 10.000/kg	Rp 60.000		
13	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		
<b>SIANG</b>						
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 3.843.250	Rp 3.585
2	Tahu	1500 ptg	Rp 700/ptg	Rp 1.050.000		
3	Santan	30 kg	Rp 15.000/kg	Rp 450.000		
4	Daun singkong	15 ikat	Rp 3.000/ikat	Rp 45.000		
5	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
6	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
7	Jahe giling	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
8	Laos giling	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
9	Kunyit giling	0,5 kg	Rp 8.000/kg	Rp 4.000		
10	Cabe giling halus	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
11	Cabe rawit	1 kg	Rp 30.000/kg	Rp 30.000		
12	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
13	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
14	Semangka	50 kg	Rp 8.000/kg	Rp 400.000		

**MALAM**

1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 3.482.250	Rp 3.424
2	Tahu	1500 ptg	Rp 700/ptg	Rp 1.050.000		
3	Santan	30 kg	Rp 15.000/kg	Rp 450.000		
4	Daun singkong	18 ikat	Rp 3.000/ikat	Rp 54.000		
5	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
6	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
7	Jahe giling	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
8	Laos giling	1 kg	Rp 10.000/kg	Rp 10.000		
9	Kunyit giling	0,5 kg	Rp 8.000/kg	Rp 4.000		
10	Cabe giling halus	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
11	Cabe rawit	2 kg	Rp 30.000/kg	Rp 60.000		
12	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
13	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		

**Lampiran J Master Tabel Analisis Biaya Makanan Hari Ke 7 di Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau**

<b>PAGI</b>						
<b>No</b>	<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat</b>	<b>Harga/kg</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Total</b>	<b>Rata-Rata</b>
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 2.618.250	Rp 2.574
2	Cabe giling halus	5 kg	Rp 30.000/kg	Rp 150.000		
3	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
4	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
5	Daun bawang	3 kg	Rp 10.000/kg	Rp 30.000		
6	Hati & ampela	10 kg	Rp 14.000/kg	Rp 140.000		
7	Kecap	1 pack	Rp 97.000/pack	Rp 97.000		
8	Mentimun	5 kg	Rp 7.000/kg	Rp 35.000		
9	Tomat	5 kg	Rp 10.000/kg	Rp 50.000		
10	Kerupuk merah	3 kg	Rp 20.000/kg	Rp 60.000		
11	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
12	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
13	Minyak goreng	20 kg	Rp 18.000/kg	Rp 360.000		
<b>SIANG</b>						
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 5.727.000	Rp 5.342
2	Ikan nila	90 kg	Rp 28.000/kg	Rp 2.520.000		
3	Santan	30 kg	Rp 15.000/kg	Rp 450.000		
4	Bawang merah	3 kg	Rp 37.000/kg	Rp 111.000		
5	Bawang putih	2 kg	Rp 34.000/kg	Rp 68.000		
6	Daun-daun	2 ikat	Rp 10.000/ikat	Rp 20.000		
7	Bumbu halus	1 kg	Rp 8.000/kg	Rp 8.000		
8	Jeruk	70 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.050.000		
<b>MALAM</b>						
1	Beras	100 kg	Rp 15.000/kg	Rp 1.500.000	Rp 2.565.250	Rp 2.522
2	Buncis	40 kg	Rp 10.000/kg	Rp 400.000		
3	Kol	40 kg	Rp 4.000/kg	Rp 160.000		
4	Udang saia	2 kg	Rp 55.000/kg	Rp 110.000		
5	Cabe merah	3 kg	Rp 40.000/kg	Rp 120.000		
6	Kunyit giling	1 kg	Rp 8.000/kg	Rp 8.000		
7	Mie kuning	1 ball	Rp 70.000/ball	Rp 70.000		
8	Garam	3 bks	Rp 25.000/12 bks	Rp 6.250		
9	Royco	1 bks	Rp 11.000/230 gr	Rp 11.000		
10	Minyak goreng	10 kg	Rp 18.000/kg	Rp 180.000		

Lampiran K Dokumentasi







## Lampiran L Kartu Konsultasi Skripsi Pembimbing I



KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
POLITEKNIK KEMENKES PADANG TAHUN 2023



NAMA	: Sili Zulfiah
NIM	: 192210682
JUDUL	: Analisis Kelestarian Rupa Makanan dengan Menu yang ada di Pondok Pesantren Perkampungan Mirangkaban Padang Tahun 2023
PEMBIMBING I	: Kamijenti, DCN, M.Histotol

HARI/TANGGAL	TIPIK KONSULTASI	SAHAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
Jumab 31 Maret 2023	Mengajukan bab 1-4	Perbaikan hasil dan pembahasan	
Selasa 3 April 2023	Remu dan kerucutan bab 4	Perbaikan tabel hasil	
Senin 12 April 2023	Fokus bab 4	Perbaikan tabel hasil	
Senin 5 Mei 2023	Remu pembahasan	Perbaikan pembahasan	
Kamis 11 Mei 2023	Mengajukan perbaikan bab 4	Perbaikan hasil dan pembahasan	
Senin 15 Mei 2023	Mengajukan perbaikan bab 4	Perbaikan tulisan lengkap	
Selasa 23 Mei 2023	Mengajukan perbaikan bab 1-5	Perbaikan abstrak	
Rabu 24 Mei 2023		SLC	

Koordinator MK,

Marni Handayani, S.ST, M.Kes  
NIP. 19750309 199803 2 007

Padang, 25 Mei 2023  
Ka. Prodi STR Gizi dan Dietetika

Marni Handayani, S.ST, M.Kes  
NIP. 19750309 199803 2 007

## Lampiran M Kartu Konsultasi Skripsi Pembimbing II



KARTU KONSULTASI  
PENYUSUNAN SKRIPSI  
PROGRAM STUDI SARJANA TEKAPAS GIZI DAN DIETETIKA  
POLITEKNIK KEMENKES PADANG TAHUN 2023



NAMA	: Sifa Zaujiah
NIM	: 192210082
JUDUL	: Analisis Kesehatan Diary Makanan dengan Mena yang ada di Perlek Pusat Perumahan Masyarakat Miringkaban Padang Tahun 2023
PEMBIMBING 2	: Hana Yuli, S.Pi, M.Bi

HARI/TANGGAL	TOPIK KONSULTASI	SARAN PERBAIKAN	TTD PEMBIMBING
Kami 13 April 2023	Bab 1-4 skripsi	Perbaikan penulisan	
Selasa 16 Mei 2023	Bab 1-5 skripsi	Perbaikan font, judul tabel	
Rabu 17 Mei 2023	Bab 4	Perbaikan margin	
Senin 22 Mei 2023	Bab 4	Perbaikan besar huruf	
Selasa 23 Mei 2023	Bab 4 dan 5	Perbaikan tabel	
Rabu 24 Mei 2023	Bab 5	Perbaikan spasi penulisan	
Kamis 25 Mei 2023	Mengajukan skripsi	Perbaikan tata letak kurun	
Jumadi 14 Mei 2023		ACC	

Kontri MK

Padang 24 Mei 2023  
Ka. Prodi ST-Gizi dan Dietetika

Hana Hana Yuli, S.Pi, M.Bi  
NIP. 19750309 199802 2 001

Hana Hana Yuli, S.Pi, M.Bi  
NIP. 19750309 199802 2 001