



PROSIDING HEFA

(Health Events for All)

Karya Ilmiah untuk Peningkatan Kesehatan Bangsa

Kudus, 1 Agustus 2018

**Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan
Cendekia Utama Kudus
Tahun 2018**

PROSIDING HEFA (*Health Events for All*)

Karya Ilmiah untuk Peningkatan Kesehatan Bangsa

P ISSN 2581 - 2270

E ISSN 2614 - 6401

Pengarah

Ketua STIKES Cendekia Utama Kudus

Penanggung Jawab

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM)

STIKES Cendekia Utama Kudus

Editors

Eko Prasetyo, S.KM, M.Kes

David Laksamana Caesar, S.KM, M.Kes

Ns. Sholihul Huda, S.Kep, M.N.S

Ns. Sri Hartini, S.Kep, M.Kes

Ns. Anita Dyah Listyarini, M.Kep, Sp.Kep.Kom

Sri Hindriyastuti, S.Kep, Ns, M.Ng

Rohmatun Nafi'ah, S.Pd, M.Sc

Susan Primadevi, S.Si, M.Sc

Dessy Erliani Mugitasari, M.Farm, Apt

Sistem Informasi dan Teknologi

Susilo Restu Wahyuno, S.Kom

Sekretariat :

LPPM SIKES Cendekia Utama Kudus

Jl. Lingkar Raya Kudus – Pati Km. 5 Desa Jepang, Mejobo, Kudus

Telp (0291) 4248655, Fax (0291) 4248657

Email : lppm.stikescendekiautama@yahoo.com

www.stikescendekiautamakudus.ac.id

Prosiding HEFA (Health Event for All) merupakan Terbitan berkala ilmiah seminar hasil-hasil penelitian dan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan setiap tahun dua kali oleh LPPM STIKES Cendekia Utama Kudus

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Dewan Redaksi	ii
Kata Pengantar Ketua LPPM	iii
Daftar Isi.....	iv

Penulis	Judul Artikel	Halaman
Achmad Wildan	Pengunaan Kombinasi Fotokatalis TiO ₂ dan Bentonit Untuk Pengolahan Limbah Farmasi	1
Agus Suprijono, Unik Dianita, Hesti Wulan	Perbedaan Kemampuan Pengikatan Logam Fe Ekstrak Teh Hitam (<i>Camellia Sinensis</i> o.k Var <i>Asamica</i> (mast.)) yang Diekstraksi Secara Infus, Digesti dan Maserasi	9
Ahmad Riyanto, Anita Dyah Listyarini	Hubungan Perilaku PHBS Rumah Tangga dengan Kejadian ISPA pada Balita di Desa Tanjungrejo Kecamatan Jekulo Kudus	17
Alvin Irawan, Ervi Rachma Dewi	Strategi Promosi Kesehatan tentang Skabies di Pondok Pesantren Yanbu'ul Qur'an Kudus	24
Amalia Fikadilla Aprisia	Gambaran Pengetahuan Siswi tentang Keputihan di SMK Tunas Bangsa Mijen Demak	29
Aprilia Kurniawati, Biyanti Dwi Winarsih	Studi Deskriptif Penambahan Berat Badan Bayi dengan Riwayat BBLR di Kecamatan Pucakwangi	36
Ariyanti Ariyanti, Eni Masruriati, Nita Fajaryanti, Rima Angguntari	Efektifitas Gel Ekstrak Etanol Kulit Buah Jambu Merah Terhadap Luka Bakar	45
Ayudian Roviah Burano	Analisis Sistem Pengelolaan Limbah Pabrik Tahu Terhadap Badan Air di Kabupaten 50 Kota	53
Bagus Yulianto, Annik Megawati	Uji efektivitas Penurunan Kadar Glukosa Darah Ekstrak Etanol Bunga Rosella (<i>Hibiscus sabdariffa</i> l.) pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar yang Diinduksi Sukrosa	64
Yuyun Mariati AS, Baik Heni Rispawati, Danul Ari Setiawan	The Effect of Family Education to Decrease of Anxiety Level in Patient Post Catarak Surgery in BKMM NTB	71
Baiq Nurul Hidayati, Maelina Ariyanti, Anna Layla Salfarina	Efektifitas Gerakan Sholat Duha terhadap Penurunan Tekanan Darah pada Lansia Hipertensi	80
Dewi Saidatul Munadhifah, Sri Hartini	Hubungan Dukungan Keluarga dengan Kemandirian Oral Hygiene Anak Tuna Grahitadi Sekolah Luar Biasa Negeri Kaliwungu Kudus	89
Dewi Leny, David Laksamana Caesar	Studi Deskriptif Higiene Sanitasi Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) di Kabupaten Pati	101
Dewi Naela Rohmah, Risna Endah Budiati	Perilaku Pencegahan Penularan HIV/AIDS dari Ibu ke Bayi	109
Dian Arsanti Palupi, Tri Mutmainah	Analisis Peresepan Obat Antihipertensi pada Pasien BPJS di Apotek Sana Farma Kabupaten Kudus Bulan Oktober – Desember 2017	119

Diana, Sri Hartini	Hubungan Tingkat Penggunaan Aplikasi Game pada Gadget terhadap Perkembangan Sosio-Emosional Anak Usia Sekolah	127
Izara Oktami, Eka Adithia Pratiwi, Fitri Romadonika	Pendidikan Kesehatan terhadap Pengetahuan Anak Usia Pra Sekolah tentang Kekerasan Seksual di KB Diniyah Islamiyah Al-Khair Mataram	134
Faiza Munabari, Kartika Ikawati	Pengaruh Pemberian Sari Kacang Hijau terhadap Kadar Kolesterol	144
Faudiyah Ayu Lestari, Erna Sulistyawati	Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Kejadian Karies Gigi pada Anak Usia Pra-Sekolah (3-6 tahun)	151
Fiktina Vifri Ismiriyam, Endang Susilowati, Mukhamad Musta'in	Perkembangan Bahasa pada Anak Usia 18-24 Bulan	157
Fiqiansyah Maulana Rifki	Hubungan Riwayat ISPA dengan Status Gizi pada Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Jepang Kudus	163
Hana Nurul Ina, Sri Wahyuningsih	Manajemen Gizi di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitham Wa Dhuafa	171
Ita Rahmawati, Lailatul Mustaghfiroh	Perbedaan Tekanan Darah Ibu Hamil Trimester I Antara Ibu Hamil yang Bekerja di Pabrik Rokok dan Non Pabrik Rokok di Puskesmas Kaliwungu Kecamatan Kaliwungu Kabupaten Kudus	179
Kartika Ikawati, Faiza Munabari	Gambaran Jumlah Absolut dan Jenis Leukosit pada Petani yang Terpapar Pestisida di Desa Glonggong Kecamatan Wanasari Kabupaten Brebes Jawa Tengah	187
Kiki Yuni Rahmawati, Ricka Islamiyati	Uji Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Srikaya (<i>Annona squamosa</i> L.) terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah pada Mencit yang Diinduksi Fruktosa	197
Laily Himawati, Amelia Nur Hidayanti, Mun Aminah	Hubungan antara Karakteristik Responden dengan Tingkat Kecemasan Ibu dalam Menghadapi Persalinan	204
Lilis Sugiarti, Luthfiana Nurulin Nafi'ah	Potensi Antibakteri Sediaan Gel Handsanitizer Ekstrak Buah Parijoto (<i>Medinilla speciosa</i> Blume) terhadap Bakteri Patogen <i>Escherichia coli</i> dan <i>Staphylococcus aureus</i>	211
Luluk Hidayah, Devi Rosita	Pelaksanaan Kelas Ibu Balita di Wilayah Kerja Puskesmas Godong I	220
Noor Ayu Fitriyaningrum, Sri Hindriyastuti	Fenomena Pengalaman Ibu yang Memiliki Anak Penyandang Autis di Slb Negeri Jepara	227
Nur Amni Kholidah, Eko Prasetyo	Implementasi Penerapan Budaya 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, dan Rajin) dalam Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) pada Pekerja Unit Ekologi PT. Pura Barutama Kudus	236
Rahmatul Delima Prahasiwi, Ema Dwi Hastuti	Formulasi Gel Antioksidan Ekstrak Etil Asetat Tangkai Buah Parijoto (<i>Medinilla Speciosa</i> Blume) dengan Basis Carbopol dan Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH	242

Risca Purwo Choirunnisa Aprilliani, Yulia Pratiwi	Evaluasi Pengelolaan Obat pada Tahap Perencanaan Obat di Puskesmas Karanganyar I Kab. Demak pada Tahun 2017	251
Royyan Maryam Mardiani, Rohmatun Nafi'ah	Analisis Makronutrien dan Kadar Glukomanan pada Tepung Iles-Iles (<i>Amorphophallus variabilis</i> BI) di Kajar Kudus	258
Shofa'ul Mawaddah, David Laksamana Caesar	Analisis Karakteristik Kondisi Lingkungan Fisik Ruang Rawat Inap di Rumah Sakit Umum Nurussyifa Kudus	267
Sri handayani, Kismi Mubarokah	<i>Health Literacy</i> pada Ibu Hamil Di Wilayah Kerja Puskesmas Kota Semarang	277
Sri Lestari, Emma Setiyo Wulan	Hubungan Mekanisme Koping dengan Tingkat Kecemasan Keluarga Pasien di Ruang ICU RSUD RAA Soewondo Pati	284
Wahyu Noor Suciani	Hubungan antara Pengetahuan Ibu Hamil dengan Kepatuhan Pelaksanaan Antenatal Care di Puskesmas Dawe Kabupaten Kudus	291
Wiwik Widiyanti, Heriyanti Widyaningsih	Hubungan Pengetahuan Perawatan Kehamilan terhadap Kunjungan ANC pada Ibu Hamil di Desa Sambung Wilayah Puskesmas Undaan Kudus Tahun 2018	297
Nur Hayati, Sholihul Huda	Hubungan Antara Interaksi Sosial dengan Tingkat Depresi Pada Lansia di Desa Purworejo Kecamatan Bonang Kabupaten Demak	304
Yayuk Fatmawati, Yuni Astuti, Reni Purwo Aniarti	Gambaran Pengetahuan Perawat dalam Pelaksanaan Pijat Bayi di RSUD KRT Setjonegoro Wonosobo	311

Lampiran

Pedoman Penulisan Artikel HEFA	317
Ucapan Terimakasih dan Penghargaan	320

MANAJEMEN GIZI DI PONDOK PESANTREN MA'HADUL AITHAM WA DHUAFA

Hana Nurul Ina¹, Sri Wahyuningsih²

¹⁻²Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Cendekia Utama Kudus
e-mail :hananurulina@gmail.com

ABSTRACT

Food has significance for human life and is very influential in everyday behavior. One of the efforts that must be implemented is the improvement and improvement of health nutrition, there fore in the provision of food supply, the needs of the community for food needs to be combined with the pattern of food and socio cultural habits. Poor nutritional status caused by lack of nutrient intake can cause various effects in adolescents. Impacts that arise, among others, can inhibit the process of growth, susceptible to infectious disease, decreased activity and learning achievemem. Pondok pesantren is one place to educate students who are the resources that become the next generation of development that needs to get special attention, especially health and growth. In maintaining and improving its consumption, nutrition management process that includes planning, organizing, implementing and distributing is one effort to maintain the nutritional status of the students to remain good and optimal. This study aims to determine the suitability of the menu presented for students, it is necessary to know the implementation of nutritional management with the suitability of management with the suitability of management functions. This research is a qualitative descriptive study. subject of research in this research is cottage management. informant in this study are cottage owner and cooks. The population in this study were cottage owners and one cooking. instrumen used are interview and documentation sheets. validity of data using creadibility testing with triangulation. Based on the results of the informant statement about planning, organizing, implementing and supervision at the boarding school Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa has run a good nutrition management, as every organization has been carrying out their duties and obligations, especially the cooks who have paid attention to the nutrition of the food. Based on the results of the study note that nutritional management in boarding school Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa is quite optimal.

Keywords: *Management of nutrition, Manager, Santri Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus*

INTISARI

Makanan mempunyai arti penting bagi kehidupan manusia dan sangat berpengaruh dalam perilaku sehari-hari. Salah satu upaya yang harus dilaksanakan adalah peningkatan dan perbaikan gizi kesehatan, karena itu dalam penyelenggaraan penyediaan makanan, kebutuhan masyarakat akan makanan perlu dipadukan dengan pola kebiasaan makan dan sosial budaya. Status gizi yang buruk yang disebabkan oleh kurangnya asupan zat gizi dapat menimbulkan berbagai dampak pada remaja. Dampak yang timbul antara lain dapat menghambat proses masa pertumbuhan, mudah terkena penyakit infeksi, menurunnya aktivitas dan prestasi belajar. Pondok pesantren merupakan salah satu tempat untuk mendidik santri- santri yang merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus terutama kesehatan dan pertumbuhannya. Salah satu aspek yang mendukung hal tersebut adalah pemenuhan

kebutuhan gizi bagi para santri. Dalam mempertahankan dan meningkatkan konsumsinya, proses Manajemen Gizi yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pendistribusian adalah salah satu upaya untuk mempertahankan status gizi santri tersebut agar tetap baik dan optimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian menu yang disajikan untuk santri, maka perlu diketahui pelaksanaan manajemen gizi dengan kesesuaian fungsi manajemen. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif. Subjek penelitian dalam penelitian ini adalah semua pengurus pondok. Informan dalam penelitian ini adalah pemilik pondok dan juru masak. Instrumen yang digunakan adalah lembar wawancara, alat perekam dan dokumentasi. Keabsahan data menggunakan pengujian kredibilitas dengan triangulasi. Berdasarkan hasil pernyataan informan mengenai perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa sudah menjalankan manajemen gizi dengan baik, seperti setiap organisasi sudah menjalankan tugas dan kewajiban masing-masing, terutama petugas masak yang sudah memperhatikan gizi makanan para santri. Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa manajemen gizi di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa sudah cukup optimal.

Kata Kunci : Manajemen Gizi, Pengelola, Santri Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus

LATAR BELAKANG

Kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) merupakan salah satu faktor utama yang diperlukan dalam melaksanakan program pembangunan nasional. Untuk meningkatkan SDM tersebut, maka harus dilakukan upaya-upaya yang saling berkesinambungan. Dari beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas SDM, faktor kesehatan dan gizi memegang peranan penting. Karena orang tidak akan dapat mengembangkan kapasitasnya secara maksimal apabila yang bersangkutan tidak memiliki status kesehatan dan gizi yang optimal (Depkes, 2001). Upaya peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) baik fisik maupun non fisik harus dilaksanakan sedini mungkin dan berlangsung terus sepanjang hidup. Salah satu upaya yang harus dilaksanakan adalah peningkatan dan perbaikan gizi kesehatan (Purwanintiyas, 2013).

Dari hasil RISKESDAS 2010 diperoleh data bahwa prevalensi gizi kurang pada remaja dengan IMT < 5 percentil sebesar 17,4%. Sedangkan dilihat dari kecukupan energinya, 54,5% remaja di Indonesia memiliki Tingkat Konsumsi Energi 70 % dari AKE yang dianjurkan. Dari hasil tersebut, diketahui bahwa status gizi buruk pada remaja masih tinggi serta rata-rata tingkat konsumsi energi pada usia remaja masih di bawah standar AKG yang dianjurkan (RISKESDAS, 2007).

Status gizi yang buruk yang disebabkan oleh kurangnya asupan zat gizi dapat menimbulkan berbagai dampak pada remaja. Remaja yang status gizinya buruk kebugarannya juga akan turun sehingga menghambat prestasi olahraga dan produktifitasnya (Damiati, 2008).

Pelaksanaan Manajemen Gizi di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa dilakukan oleh pihak pondok. Untuk mengetahui kesesuaian menu yang disajikan untuk santri, maka perlu diketahui pelaksanaan manajemen gizi dengan kesesuaian fungsi manajemen yang terdiri dari perencanaan, pengorganisasian,

pelaksanaan dan pengawasan. Kesesuaian fungsi manajemen terhadap pengolahan makan sangatlah penting, mengingat kesempurnaan makanan dimulai dari proses perencanaan hingga pengawasan. Kesalahan dapat terjadi dimulai dari kurangnya perencanaan dalam membuat menu, sehingga berdampak pada pengolahan menu makanan tersebut. Apabila dalam perencanaan pelaksanaan makan sudah mengalami kesalahan, maka proses selanjutnya juga akan mengalami kesalahan. Oleh karena itu kesesuaian fungsi manajemen terhadap pelaksanaan makansangatlah penting.

Pondok pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa dijadikan tempat penelitian karena pondok pesantren ini terdapat proses penyelenggaraan makan. Dimana di dalam pondok pesantren tersebut terdapat sebanyak 27 santri. Disetiap harinya pondok pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa menyediakan makanan untuk 27 yang tinggal di pondok pesantren.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif yang bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran/lukisan secara sistematis, fuktual dan akurat mengenai fakta-fakta,sifat-sifat serta hubungan antara fenomena yang diselidiki.(Nazir, 2003).Subjek yang dituju dalam penelitian ini adalah semua petugas penyelenggaraan makanan yang berada di dapur pondok dengan jumlah 2 informan yaitu 1 pemilik pondok dan 1 juru masak.

Penelitian ini dilakukan pada tanggal 25 Juni 2018 di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa.Instrumen yang digunakan dalam penelitianini peneliti sendiri, lembar wawancara, alat perekam, dan dokumentasi.Dalam penelitian ini keabsahan data menggunakan pengujian kreadibilitas data dengan triangulasi yaitu dengan membandingkan hasil penelitian dengan sumber-sumber kepustakaan. Sedangkan analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Umum Penelitian

Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Kudus yang beralamatkan di Jl.Sewonegoro, RT.2 RW.11, Kauman Jekulo Kudus adalah pesantren anak yatim di Jekulo pertama yang diasuh oleh Kyai Qomaruddin. Dengan sistem kelembagaan pesantren tradisional yang terorganisir, bukan yayasan.pondok pesantren yang bertujuan sebagai tempat para anak yatim maupun dhuafa sekitar pondok untuk menjalani kehidupan sosial sehari – hari dengan meningkatkan pengetahuan dan pendidikan secara formal maupun agamis (Aqidah Islam). Pemilik pondok merupakan pimpinan yang mengetahui keadaan yang ada di dalam pesantren Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Kudus dan juru masak yang mempunyai tugas sebagai pelaksana penyelenggaraan makanan yang disajikan kepada santri. Kesalahan dapat terjadi dimulai dari kurangnya perencanaan dalam membuat menu, sehingga berdampak pada pengolahan menu makanan tersebut. Apabila dalam perencanaan pelaksanaan makan sudah mengalami kesalahan, maka proses selanjutnya juga akan mengalami kesalahan. Oleh karena itu

kesesuaian fungsi manajemen seperti perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan terhadap pelaksanaan makan sangatlah penting.

Gambaran Perencanaan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus

Manajemen Gizi di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa mengenai gambaran perencanaan penyelenggaraan makan meliputi perencanaan menu, SDM, dan biaya yang ada di pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa dhuafa Kudus.

Dalam perencanaannya, menu yang diberikan pihak pondok kepada santri seperti nasi, lauk, sayuran, dan minuman sudah sesuai. Perencanaan SDM pelaksanaan makan pada santri pihak pondok sendiri yang terlibat dalam perumusan menu hal ini kurang optimal. Perencanaan biaya makan di pondok pemilik pondok selalu menggunakan laporan keuangan tahun lalu sebagai tolak ukur dalam membuat perencanaan keuangan hal ini memudahkan pihak pondok dalam merencanakan biaya yang harus dianggarkan setiap harinya.

Berdasarkan hasil penelitian Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Perencanaan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus dalam pelaksanaan menu sudah sesuai berdasarkan masakan Indonesia menurut (Marwanti, 2000) mempunyai aneka macam susunan yang strukturnya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Menu di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus setiap harinya mengalami perubahan hal ini sangat penting karena jika yang disediakan menu yang itu-itu saja santri akan merasa bosan.

SDM perumusan menu pihak pondok sendiri yang terlibat dalam perumusan menu hal ini kurang optimal karena seharusnya pihak lain seperti juru masak maupun santri juga ikut serta dilibatkan agar menu makan dapat diterima secara bersama. Menurut (George R. Terry, Leslie W. Rue, 2010) Perencanaan yang efektif haruslah didasarkan atas fakta-fakta dan informasi yang ada, tidak atas emosi dan keinginan. Perencanaan yang memadai harus berlangsung sebelum kegiatan.

Perencanaan biaya makan di pondok pemilik pondok selalu menggunakan laporan keuangan tahun lalu sebagai tolak ukur dalam membuat perencanaan keuangan hal ini memudahkan pihak pondok dalam merencanakan biaya yang harus dianggarkan setiap harinya. Menurut (Sondang P. Siagan, 2004) laporan keuangan sangat bermanfaat dan diperlukan oleh manajemen tertinggi dalam menentukan arah perkembangan perusahaan yang akan datang.

Gambaran Pengorganisasian Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa

Pengorganisasian Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus mulai dari pengorganisasian menu setiap harinya mengalami 2 kali perubahan menu makan, Pengorganisasian SDM di pondok terdiri dari (ketua, bendahara, sekertaris, dan 3 petugas masak), Untuk anggaran dana di dapatkan dari dana donatur dan usaha milik pondok sendiri. Pengorganisasian penyelenggaraan makan sudah dilaksanakan dengan baik.

Berdasarkan hasil penelitian Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Pengorganisasian menu makan dilakukan setiap hari susunan menu makanan perhari ganti, menyesuaikan belanjaan yang ada di pasar, jika ada menu yang tidak di sukai oleh santri pihak pondok menyediakan makanan tambahan seperti mie instan, roti, susu dan buah sebagai alternatif pembantu makan santri hal ini sudah cukup baik. Menurut (Marwanti, 2000) Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, masalah susunan menu juga berkembang. Walaupun susunan menu terkesan tetap, tetapi semakin banyak variasi pemakaian bahan sehingga terjadi peningkatan teknologi pengolahan dan peningkatan kualitas serta kuantitas bahan.

Pengornisasian SDM sesuai dengan struktur organisasi di pondok pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa sudah cukup baik karena terdiri dari ketua, bendahara, sekretaris, dan 3 petugas masak. Menurut (T. Hani Handoko, 2003) pengorganisasian merupakan proses penyusunan struktur organisasi yang sesuai dengan tujuan organisasi, berbagai sumber daya yang dimiliki, dan lingkungan yang melingkupinya.

Pengorganisasian biaya pondok di dapatkan dari dana donatur, pondok sendiri memiliki usaha penggilingan bakso di pasar, dan rental mobil. Rincian keuangan terdiri dari pemasukan, pengeluaran, rincian-rincian penggunaannya. Dalam pengorganisasian keuangan di pondok Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa sudah sesuai dengan SAK (Standar Akuntansi Keuangan) merupakan suatu kerangka dalam prosedur pembuatan laporan keuangan agar terjadi keseragaman dalam penyajian keuangan (Augustyas, 2011).

Gambaran Pelaksanaan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa

Pelaksanaan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus dalam pelaksanaan perubahan menu di ganti bila bahan yang dituju habis dan menggantinya dengan harga sama yang dituju hal ini sudah baik, Pelaksanaan SDM sudah sesuai dengan tugasnya masing-masing, Anggaran proses pelaksanaan makan sudah cukup baik.

Berdasarkan hasil penelitian Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Secara umum pelaksanaan menu makan santri sudah sesuai dengan menu yang sudah direncanakan. Perubahan menu di ganti bila bahan yang dituju habis dan menggantinya dengan harga sama yang dituju. hal ini sudah sesuai dengan (Depkes RI, 2007) pembelian bahan makanan adalah serangkaian kegiatan penyediaan macam, jumlah spesifikasi/kualitas bahan makanan sesuai ketentuan/*policy* yang berlaku di institusi yang bersangkutan. Pembelian bahan makanan merupakan prosedur penting untuk memperoleh bahan makanan, biasanya terkait dengan produk yang benar, jumlah yang tepat, waktu yang tepat, dan harga yang benar.

Pelaksanaan SDM melibatkan 3 pegawai dapur yang posisi kerjanya sudah dapat bagiannya masing-masing hal ini sudah cukup baik. Menurut (Isamil Solihin, 2009) klasifikasi sumber daya organisasi adalah menghubungkan sumber daya yang dimiliki perusahaan beserta fungsi organisasi yang ada di dalam sebuah organisasi perusahaan. Pengertian tersebut mencakup beberapa hal, mulai dari

memilih orang yang memiliki kualifikasi untuk menempati posisi dalam perusahaan maupun instansi.

Pelaksanaan biaya dilakukan setiap hari untuk membeli kebutuhan bahan pokok anggaran dana diambilkan dari uang hasil penyewaan gilingan bakso dan biasanya juga dipatkan dari dana donatur.

Gambaran Pengawasan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa

Pengawasan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus pengawasan menu mulai dari (pemilihan bahan mentah, proses memasak, dan pendistribusian makanan), SDM, dan biaya sudah dilaksanakan dengan baik. Hanya saja, terbatas pada pengawasan peralatan-peralatan yang ada di dapur tidak ikut serta dalam pengawasan.

Berdasarkan hasil penelitian Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Pengawasan dilakukan mulai dari persiapan pemilihan bahan, proses memasak, dan pendistribusian makan kurang optimal karena peralatan-peralatan dalam memasak maupun peralatan yang di gunakan untuk makan tidak ikut serta dalam pengawasan. Menurut (G. R. Terry) pengawasan adalah proses penentuan, apa yang harus dicapai yaitu standar apa yang sedang dilakukan, yaitu pelaksanaan, menilai pelaksanaan dan apabila perlu dilakukan perbaikan-perbaikan, sehingga pelaksanaan sesuai dengan rencana yakni selaras dengan standar yang telah ditentukan. Dalam proses pengawasan dilakukan oleh pihak pondok dan di bantu oleh juru masak. Hal-hal yang diawasi saat pendistribusian makanan adalah habis tidaknya makanan santri. Laporan keuangan pondok dipertanggung jawabkan oleh pemilik pondok.

Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa

Berdasarkan hasil penelitian Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Perencanaan menu yang diberikan pihak pondok kepada santri seperti nasi, lauk, sayuran, dan minuman sudah sesuai berdasarkan masakan Indonesia menurut (Marwanti, 2000) mempunyai aneka macam susunan yang strukturnya terdiri dari makanan pokok, lauk pauk, sayur, sambal, sedap-sedapan, dan minuman. Bahan dalam penyelenggaraan makanan di dapat dari pasar yang dekat dengan pondok. pembelian ini digolongkan sebagai pembelian setengah resmi, karena banyak hal-hal yang merupakan kesepakatan antara penjual dan pembeli, yang tidak dapat dikendalikan secara pasti. Berdasarkan (Depkes RI, 2007) dalam pembelian bahan makanan dapat diterapkan berbagai prosedur tergantung dari *policy*, kondisi, besar kecilnya institusi serta kemampuan sumber daya institusi yang bersangkutan.

Dalam pemilihan bahan makanan petugas pondok membelanjakan bahan langsung ke pasarnya dan bisa memilih bahan-bahan yang masih segar. Menurut (Depkes RI, 2007) Pengadaan bahan makanan merupakan usaha atau proses dalam penyediaan bahan makanan yang sesuai dengan spesifikasi. Sebelum proses pemasakan berlangsung bahan-bahan yang akan di masak di cuci terlebih dahulu mengenai proses pengolahan bahan makanan sudah cukup baik. Menurut standar

spesifikasi (Depkes RI, 2007) tentang pengolahan bahan makanan yang pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan menurut prosedur yang ditentukan dengan menambahkan bumbu standar menurut resep, jumlah klien, serta perlakuan spesial yaitu pemasakan dengan air, lemak, pemanasan dalam rangka mewujudkan masakan dengan cita rasa yang tinggi (Mukrie,1990).

Proses memasak meliputi, pengadaan bahan makanan, pemotongan, pencucian, dan pemasakan. Setelah masakan sudah matang disajikan kepada santri. Kesadaran akan cuci tangan dalam memasak hygiene penjamah makanan masih kadang-kadang dalam mencuci tangan hal ini tidak optimal karena tangan kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus *pathogen* dari tubuh *faeces*, atau sumber lain ke dalam makanan. Menurut Keputusan Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasaboga penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Peralatan pengolahan makan maupun peralatan makan santri yang dipakai hanya seadannya, hal ini kurang optimal. standar spesifikasi peralatan makan Menurut keputusan menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/menkes/SK/VIII/2003, peralatan dapat berperan sebagai jalur atau media pengotoran terhadap makanan, jika keadaannya tidak sesuai dengan ditetapkan atau tidak memenuhi syarat kesehatan. Kelengkapan dari peralatan yang meliputi peralatan masak dan peralatan makan juga berperan dalam menunjang terciptanya makanan yang bersih dan hygiene. Dalam pendistribusian makanan pihak pondok tidak ikut serta melayani mengingat waktu pulang sekolah santri yang berbeda-beda, jadi santri mengambil makanan sendiri, hal ini pendistribusian makanan tidak sesuai dengan standar spesifikasi hal ini bisa berdampak pada kurangnya persediaan makanan oleh pihak pondok kepada santri. Menurut (Mukrie, 19990) Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani.

Mengenai penyusunan gizi seimbang informan hanya sebatas tahu tentang gizi seimbang yang menurutnya santrinya sudah cukup sehat. Berdasarkan Permenkes RI No. 41 Tahun 2014 tentang pedoman gizi seimbang merupakan susunan pangan sehari-hari yang mengandung zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh, dengan memperhatikan prinsip keanekaragaman pangan, aktifitas fisik, perilaku hidup bersih dan memantau berat badan secara teratur dalam rangka mempertahankan berat badan normal untuk mencegah masalah gizi.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Berdasarkan pernyataan informan mengenai Manajemen Gizi yang terjadi di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa yaitu :

1. Perencanaan Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus dalam pelaksanaan menu dan biaya sudah dilaksanakan sesuai dengan apa yang direncanakan, Untuk SDM perumusan menu pihak

pondok sendiri yang terlibat dalam perumusan menu hal ini kurang optimal karena seharusnya pihak lain seperti juru masak maupun santri juga ikut serta dilibatkan agar menu makan dapat diterima secara bersama.

2. Pengorganisasian Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus mulai dari pengorganisasian menu setiap harinya mengalami 2 kali perubahan menu makan, Pengorganisasian SDM di pondok terdiri dari (ketua, bendahara, sekertaris, dan 3 petugas masak), Untuk anggaran dana di dapatkan dari dana donatur dan usaha milik pondok sendiri. Pengorganisasian penyelenggaraan makan sudah dilaksanakan dengan baik,
3. Pelaksanaan Makan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus dalam pelaksanaan perubahan menu di ganti bila bahan yang dituju habis dan menggantinya dengan harga sama yang dituju hal ini sudah baik, Pelaksanaan SDM sudah sesuai dengan tugasnya masing-masing, Anggaran proses pelaksanaan makan sudah cukup baik
4. Pengawasan di Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus pengawasan menu mulai dari (pemilihan bahan mentah, proses memasak, dan pendistribusian makanan), SDM, dan biaya sudah dilaksanakan dengan baik. Hanya saja, terbatas pada pengawasan peralatan-peralatan yang ada di dapur tidak ikut serta dalam pengawasan.

Saran

Perlunya penegasan dalam pengawasan peralatan dan kesadaran petugas akan cuci tangan karena tangan kotor atau terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus *pathogen* dari tubuh *faeces*, atau sumber lain ke dalam makanan. Diharapkan penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk mengembangkan penelitian lebih lanjut terhadap pelaksanaan Manajemen Gizi di pondok pesantren lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Aritonang, A., Priharsiwi, E. (2009). *Manajemen Penyelenggaraan Makan dan Asuhan Gizi*. Yogyakarta: CEBIO dan Jurusan gizi dan Politeknik Kesehatan Depkes. [ejournal], diakses tanggal 11 Februari 2018.
- Arisman, M. (2008). *Gizi Dalam Daur Kehidupan : Buku ajar ilmu gizi, ed. 2*. Jakarta : EGC, 2009. [book], 29 April 2018.
- Darmiati, Santi. (2008). *Hubungan Pola Makan dan Status Gizi Dengan Prestasi Belajar Remaja Putri Pondok Pesantren Alkhairat Pusat Palu*. [e-book], diakses tanggal 17 Februari 2018.
- Departemen Kesehatan RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan PosKesehatan Pesantren*. Jakarta: Depkes RI. [e-book], diakses tanggal 11 Februari 2018.
- Depkes RI. (2007). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Edisi Revisi*. Jakarta : Departemen Kesehatan RI Direktorat Jenderal Kelembagaan Agama Islam. diakses tanggal 28 Februari 2018.

- Depkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomer 715/Menkes/SK VII/2003 *Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa bog.*
- Depkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomer 942/Menkes/SK VIII/2003 *Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.*
- Ismail S. (2009.) *Pengantar Manajemen.* Jakarta : Penerbit Erlangga
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia.* Yogyakarta : Adicita Karya Nusa. Diakses tanggal 28 Juni 2018.
- Minantyo, H. 2011. *Dasar-dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental).* Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mukrie, N.A. (1990). *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi.* Depkes RI Jakarta.[e-book], diakses tanggal 24 Februari 2018.
- Nazir. (2003). *Metodologi Penelitian.* Ghalia Indonesia. diakses tanggal 11 Maret 2018.
- Permenkes RI No. 41 Tahun 2014 *tentang pedoman gizi seimbang .* diakses tanggal 23 Maret 2018.
- Purwaningtiyas. (2013). *Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember.* Jember (ID): Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Jember. [skripsi], diakses tanggal 15 Februari 2018.
- Sondang P. Siagan. (2004). *Manajemen Abad 21.* Jakarta : Bumi Aksara
- Terry, George R, Rue, Leslie W. 2010. *Dasa-dasar Manajemen.* Jakarta: PT.Rineka Cipta.
- T. Hani Handoko. (2003). *Manajemen.* Yogyakarta : BPF. Yogyakarta.
- Wahyuningsih, S. (2017). *Buku Pandun Praktikum Laboratorium Gizi Kesehatan Masyarakat.* Stikes Cendekia Utama Kudus.[book], 26 April 2018.

**PEDOMAN PENULISAN ARTIKEL PEMAKALAH
SEMINAR KESEHATAN “HEALTH EVENTS FOR ALL”
LPPM STIKES CENDEKIA UTAMA KUDUS**

A. Ketentuan Artikel

Artikel disusun sesuai format baku terdiri dari: Judul Artikel, Nama Penulis, Abstrak (bahasa Inggris), Intisari (bahasa Indonesia), Latar Belakang, Metode, Hasil dan Pembahasan, Kesimpulan dan Saran, Daftar Pustaka.

Naskah maksimal 8 halaman, tulisan Times New Roman ukuran 12 font, ketikan 1 spasi, diketik dalam 1 kolom, jarak tepi 3 cm, dan ukuran kertas A4. Naskah menggunakan bahasa Indonesia baku, setiap kata asing diusahakan dicari padanannya dalam bahasa Indonesia baku, kecuali jika tidak ada, tetap dituliskan dalam bahasa aslinya dengan ditulis italic.

B. Format Penulisan

Judul Naskah

Judul ditulis secara jelas dan singkat dalam bahasa Indonesia yang menggambarkan isi pokok/variabel, maksimum 20 kata. Judul diketik dengan huruf Book Antique, ukuran font 13, bold UPPERCASE, center, jarak 1 spasi.

Nama Penulis

Meliputi nama lengkap penulis utama tanpa gelar dan anggota, disertai nama institusi/instansi, alamat institusi/instansi, kode pos, PO Box, dan e-mail penulis. Data Penulis diketik dengan huruf Times New Roman, ukuran font 11, center, jarak 1 spasi.

Abstrak dan Intisari

Ditulis dalam bahasa Inggris dan bahasa Indonesia, dibatasi 250-300 kata dalam satu paragraf, bersifat utuh dan mandiri. Tidak boleh ada referensi. Abstrak terdiri dari: latar belakang, tujuan, metode, hasil analisa statistik, dan kesimpulan. Disertai kata kunci/keywords.

Intisari dalam Bahasa Indonesia diketik dengan huruf Times New Roman, ukuran font 11, jarak 1 spasi. Abstrak Bahasa Inggris diketik dengan huruf Times New Roman, ukuran font 11, italic, jarak 1 spasi.

Latar Belakang

Berisi informasi secara sistematis/urut tentang: masalah penelitian, skala masalah, kronologis masalah, dan konsep solusi yang disajikan secara ringkas dan jelas.

Metode Penelitian

Berisi tentang: jenis penelitian, desain, populasi, jumlah sampel, teknik sampling, karakteristik responden, waktu dan tempat penelitian, instrumen yang digunakan, serta uji analisis statistik yang digunakan disajikan dengan jelas.

Hasil dan Pembahasan

Hasil penelitian hendaknya disajikan secara berkesinambungan dari mulai hasil penelitian utama hingga hasil penunjang yang dilangkapi dengan

pembahasan. Hasil dan pembahasan dapat dibuat dalam suatu bagian yang sama atau terpisah. Jika ada penemuan baru, hendaknya tegas dikemukakan dalam pembahasan. Nama tabel/diagram/gambar/skema, isi beserta keterangannya ditulis dalam bahasa Indonesia dan diberi nomor sesuai dengan urutan penyebutan teks. Satuan pengukuran yang digunakan dalam naskah hendaknya mengikuti sistem internasional yang berlaku.

Simpulan dan Saran

Kesimpulan hasil penelitian dikemukakan secara jelas. Saran dicantumkan setelah kesimpulan yang disajikan secara teoritis dan secara praktis yang dapat dimanfaatkan langsung oleh masyarakat.

Ucapan Terima Kasih (apabila ada)

Apabila penelitian ini disponsori oleh pihak penyandang dana tertentu, misalnya hasil penelitian yang disponsori oleh KEMENRISTEK DIKTI, DINKES, dsb.

Daftar Pustaka

Sumber pustaka yang dikutip meliputi: jurnal ilmiah, skripsi, tesis, disertasi, dan sumber pustaka lain yang harus dicantumkan dalam daftar pustaka. Sumber pustaka disusun berdasarkan sistem Harvard. Jumlah acuan minimal 10 pustaka (diutamakan sumber pustaka dari jurnal ilmiah yang uptodate 10 tahun sebelumnya).

Nama pengarang diawali dengan nama belakang dan diikuti dengan singkatan nama di depannya. Tanda “&” dapat digunakan dalam menuliskan nama-nama pengarang, selama penggunaannya bersifat konsisten. Cantumkan semua penulis bila tidak lebih dari 6 orang. Bila lebih dari 6 orang, tulis nama 6 penulis pertama dan selanjutnya dkk.

Daftar Pustaka diketik dengan huruf Times New Roman, ukuran font 12, jarak 1 spasi.

C. Tata Cara Penulisan Naskah

Anak Judul : Jenis huruf Times New Roman, ukuran font 12, Bold UPPERCASE

Sub Judul : Jenis huruf Times New Roman, ukuran font 12, Bold, Italic

Kutipan : Jenis huruf Times New Roman, ukuran font 10, italic

Tabel : Setiap tabel harus diketik dengan spasi 1, font 11 atau disesuaikan. Nomor tabel diurutkan sesuai dengan urutan penyebutan dalam teks (penulisan nomor tidak memakai tanda baca titik “.”). Tabel diberi judul dan subjudul secara singkat. Judul tabel ditulis di atas tabel. Judul tabel ditulis dengan huruf Times New Roman dengan font 11, bold (awal kalimat huruf besar) dengan jarak 1 spasi, center. Antara judul tabel dan tabel diberi jarak 1 spasi. Bila terdapat keterangan tabel, ditulis dengan font 10, spasi 1, dengan jarak antara tabel dan keterangan tabel 1 spasi. Kolom didalam tabel tanpa garis vertical. Penjelasan semua singkatan tidak baku pada tabel ditempatkan pada catatan kaki.

Gambar : Judul gambar diletakkan di bawah gambar. Gambar harus diberi nomor urut sesuai dengan pemunculan dalam teks. Grafik maupun

diagram dianggap sebagai gambar. Latar belakang grafik maupun diagram polos. Gambar ditampilkan dalam bentuk 2 dimensi. Judul gambar ditulis dengan huruf Times New Roman dengan font 11, bold (pada tulisan “gambar 1”), awal kalimat huruf besar, dengan jarak 1 spasi, center. Bila terdapat keterangan gambar, dituliskan setelah judul gambar.

Rumus : ditulis menggunakan Mathematical Equation, diketik center