MANAJEMEN GIZI DI PONDOK PESANTREN MA'HADUL AITHAM WA DHUAFA

Sri Wahyuningsih

Program Studi Kesehatan Masyarakat STIKES Cendekia Utama Kudus
Jl. Lingkar Raya Kudus-Pati KM.5 Jepang Kecamatan Mejobo Kabupaten Kudus
Telp. (0291) 4248655, 4248656 Fax. 4248657
e-mail : swahyuningsih595@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 achievemen. 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, faktual 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 penelitian ini 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 yang di lakukan Pondok Pesantren Ma'hadul Aitam Wa Dhuafa Kudus, adalah 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., Priharsiwati, 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 boga*
- 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.,*et al.*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.

Terry, George R, Rue, Leslie W. 2010. *Dasa-dasar Manajemen*. Jakarta: PT.Rineka Cipta.

Wahyuningsih, S. 2017. *Buku Pandun Praktikum Laboratorium Gizi Kesehatan Masyarakat*. Stikes Cendekia Utama Kudus.[book], 26 April 2018.