



GAMBARAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN AL-FATAH SINGKAWANG

Syifa Humaira¹, Rezza Dewintha², Shelly Festilia Agusanti³, Mulyanita⁴

¹Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Pontianak, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:
Diterima 30 Juni 2022
Disetujui 05 September
2022
Di Publikasi September
2022

Kata Kunci:
Penyelenggaraan
Makanan; Institusi;
Pondok Pesantren.

Abstrak

Penyelenggaraan makan institusi khususnya di pondok pesantren merupakan komponen penting dalam menentukan status gizi para santri. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang. Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancangan penelitian yaitu deskriptif yang menggunakan tehnik wawancara dengan pihak yang bersangkutan dalam penyelenggaraan makanan serta observasi (pengamatan) untuk melihat gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang. Penelitian ini menunjukkan bahwa unit penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang tidak memberlakukan peraturan pemberian makanan, tidak menetapkan standar makanan dan standar porsi. Siklus menu dilakukan namun masih belum memenuhi syarat yakni tidak bervariasi, perencanaan kebutuhan telah ditetapkan sesuai anggaran namun tidak menghitung perencanaan biaya makanan. Pengadaan bahan makanan dan pemesanan serta pembelian dilakukan namun pada penerimaan bahan makanan tidak diperiksa sesuai spesifikasi bahan makanan yakni tidak tersedianya spesifikasi bahan makanan, penyimpanan bahan makanan masih belum memenuhi syarat yakni tidak adanya pengecekan suhu pada bahan makanan, persiapan dan pengolahan bahan makanan belum memenuhi syarat yakni tidak adanya pedoman menu dan distribusi makanan menerapkan sistem kombinasi. Disimpulkan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang masih belum memenuhi standar umum penyelenggaraan makanan institusi.

Article Info

Keywords:
Food Service; Institution;
Islamic Boarding School

Abstract

The organization of institutional meals, especially in Islamic boarding schools, was an important component in determining the nutritional status of the students. The purpose of this study was to describe the food delivery system at Al-Fatah Islamic Boarding School Singkawang. This study was an observational study with a descriptive research design that used interview techniques with the parties concerned in food preparation and observation to see an overview of the food management system at Al-Fatah Islamic Boarding School Singkawang. This study showed that the food service unit at Al-Fatah Islamic Boarding School Singkawang did not enforce feeding regulations, did not set food standards and portion standards. The menu cycle was carried out but still did not meet the requirements, namely not varied, needs planning had been set according to the budget but did not take into account food cost planning. Procurement of food ingredients and orders and purchases are made but the receipt of food ingredients was not checked according to the specifications of food ingredients, namely the unavailability of specifications for foodstuffs, storage of foodstuffs still did not meet the requirements, namely the absence of temperature checks on foodstuffs, preparation and processing of foodstuffs did not meet the requirements namely the absence of menu guidelines and food distribution using a combination system.

It concluded that the provision of food at the Al-Fatah Islamic Boarding School in Singkawang as a whole still did not meet the general standards for providing institutional food.

© 2022 Poltekkes Kemenkes Pontianak

✉ Alamat korespondensi:
Poltekkes Kemenkes Pontianak, Pontianak - West Kalimantan , Indonesia
Email: shellymahira@gmail.com

Pendahuluan

Penyelenggaraan makanan institusi menurut jenisnya terbagi menjadi dua yaitu penyelenggaraan makanan bersifat komersial dan non komersial. Penyelenggaraan makanan non komersial adalah penyelenggaraan yang tidak mencari keuntungan dan dijalankan oleh pemerintah, organisasi swasta, atau badan yang dapat dijalankan oleh yayasan sosial.. Salah satu contoh penyelenggaraan makanan bersifat non-komersial yaitu asrama. Asrama adalah sebuah bangunan dengan kamar-kamar yang dapat menampung beberapa penghuni di setiap kamarnya. Selain asrama, pondok pesantren juga merupakan penyelenggaraan makanan yang sifatnya non-komersial (Widyastuti *et al.*, 2018).

Pesantren merupakan salah satu tempat di mana santri dididik menjadi manusia yang berakhlak mulia dan memiliki kecerdasan yang tinggi dalam ilmu agama Islam dan ilmu-ilmu umum. Di lembaga ini, santri di sana membutuhkan perlindungan kesejahteraan selama masa pertumbuhan dan perkembangannya. Pola makan dan gizi yang cukup merupakan salah satu faktor terpenting dalam meningkatkan kualitas sumber daya. Tahapan dasar pengelolaan makanan meliputi peraturan pemberian makan, standar makanan dan standar porsi, perencanaan menu dan siklus menu, perencanaan kebutuhan makanan, perencanaan biaya makanan, pemesanan dan pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan dan distribusi makanan, persiapan makanan, makanan pengolahan, distribusi, transportasi untuk penyajian makanan (Wayansari *et al.*, 2018).

Mutu dan keamanan bahan baku yang digunakan dalam pengolahan pangan berkaitan dengan mutu dan keamanan pangan. Hal ini menunjukkan bahwa bahan makanan sangat penting dalam menentukan kualitas makanan. Bahan makanan menjadi penting karena merupakan hal yang perlu diperhatikan dan dikendalikan untuk meminimalkan risiko keracunan makanan. Penerimaan pangan adalah kegiatan yang mengendalikan mutu dan keamanan pangan. Penerimaan bahan makanan yang salah dapat mempengaruhi keamanan pangan (Mamuaja, 2016).

Bahan makanan terdiri dari bahan makanan kering dan bahan makanan basah. Bahan makanan harus disimpan di tempat yang sesuai untuk mencegah kerusakan dan untuk menjaga kualitas mutu bahan makanan. Ruang penyimpanan makanan ini harus memenuhi kriteria antara lain mulai dari letak ruangan, suhu kondisi ruangan dan fasilitas. Fungsi dari penyimpanan bahan makanan adalah untuk mengatur pengelolaan bahan makanan agar tersedia dengan baik, cepat dan aman serta digunakan secara efisien pada saat dibutuhkan (Rahmi *et al.*, 2020).

Sebelum melaksanakan tahap pengolahan, terdapat proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu yaitu, persiapan bahan makanan. Kegiatan ini berfungsi sebagai panduan untuk prosedur yang terlibat dalam persiapan bahan makanan, menjaga peralatan yang sesuai dan dalam kondisi baik, bahwa bahan makanan tersedia sesuai dengan menu, dan prosedur yang ditetapkan. Pengolahan atau pemasakan bahan makanan adalah suatu kegiatan mengubah atau memasak bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap daji, bermutu tinggi, dan aman (Moehyi, 2019).

Makanan memiliki umur simpan yang relatif pendek, sehingga sistem distribusi yang baik akan membantu makanan lebih cepat sampai ke tangan konsumen. Distribusi dapat diartikan dalam hal kegiatan hidangan yang telah dikemas dengan alat tertentu diterima, bahan makanan yang sudah diolah disimpan sementara sampai waktu makan. Distribusi makanan bertujuan agar konsumen menerima makanan sesuai dengan menu yang berlaku di institusi (Wani *et al.*, 2019).

Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang dijadikan tempat penelitian karena pada pondok pesantren ini terdapat sistem penyelenggaraan makanan. Dimana di dalam pondok pesantren tersebut terdapat sebanyak 175 santri. Setiap harinya Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang menyediakan makan untuk 175 santri, penjaga asrama sebanyak 8 orang dan tenaga kerja di dapur 3 orang dengan jumlah total 186 orang dengan frekuensi memberikan makanan 3 kali sehari setiap hari dan khusus pada hari senin dan kamis dengan tambahan untuk sahur dan saat berbuka puasa bagi yang menjalankan.

Dalam penelitian ini, peneliti ingin melakukan penelitian di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang mengenai gambaran makanan berdasarkan sistem penyelenggaraan makanan terkait dengan standar makanan yang telah dibuat.

Metode

Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan desain penelitian deskriptif (observasi). Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2020, di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang. Desain studi ini dipilih berdasarkan tujuan dari penelitian yang ingin mengetahui gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang. Informan penelitian ini adalah penanggung jawab dapur dan tenaga pengolahan. Instrumen penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah lembar observasi dan kamera dan recorder. Analisis data dilakukan dengan membuat transkrip. Hasil wawancara mendalam dengan pemangku kepentingan serta memeriksa semua data, lalu pilih pertanyaan dan catatan yang dikumpulkan. Carilah makna khusus dalam wawancara Pertanyaan yang memperlakukan semua kata kunci sebagai materi dan dapat menjadi kata kunci dalam penafsiran. Mulai dengan kata kunci tersebut dan menjalankan analisisnya dengan cara menuliskan sesuai dengan pertanyaan penelitian dan menautkan pada teori yang ada.

Hasil dan Pembahasan

Lokasi penelitian yaitu bertempat di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang, dengan alamat lengkap Jl. Pramuka RT/RW, 002/001, Kel. Bukit Batu, Kec. Singkawang Tengah. Pondok pesantren Al-Fatah Singkawang didirikan pertama kali pada tahun 2003. Data santri dalam setahun terakhir pada tahun 2021 sebanyak 334 santri tidak menetap dan 175 santri menetap dengan jumlah keseluruhan sebanyak 509 santri. Pengelola dapur umum atau pihak yang bertugas menyelenggarakan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang sebanyak 4 orang.

Peneliti menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer yang diperoleh yaitu melalui wawancara dengan penanggung jawab dapur dan tenaga pengolahan, observasi melalui pengamatan secara langsung yang dilakukan di pasar maupun tempat penyelenggaraan makanan dan dokumentasi dengan mengabadikan gambar serta rekaman pada saat wawancara. Sementara, data sekunder di peroleh dari profil umum Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang. Penggunaan data primer dan sekunder diharapkan dapat membuat laporan penelitian ini lebih objektif dan memungkinkan semua pihak untuk melihat transparansi.

1) Peraturan Pemberian Makanan

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan diketahui bahwa unit penyelenggaraan makanan tidak memiliki peraturan pemberian makanan. Informasi tersebut di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut:

“Kalau itu tidak ada dek...tapi yang jelas setiap hari untuk bahan makanan (basah/segar) harus yang fresh, baik sayur maupun lauknya..”
(JN, 2022)

Peraturan pemberian makanan sendiri menjadi salah satu kriteria untuk keberhasilan penyelenggaraan makanan di dalam suatu institusi. Tidak adanya peraturan pemberian makanan menyebabkan kurangnya manajemen dalam standarisasi pada setiap kegiatan penyelenggaraan makanan. Untuk itu perlu dibentuk peraturan pemberian makanan secara baik dan terstruktur.

2) Standar Makanan dan Standar Porsi

Dalam kegiatan pengolahan bahan makanan, diperlukan adanya standar dalam pengolahan bahan makanan. Standarisasi adalah proses merumuskan, merevisi, menetapkan dan menerapkan standar, dilaksanakan secara tertib dan dengan kerjasama semua pihak. Dalam manajemen pengolahan bahan makanan, perlu adanya beberapa standar makanan seperti standar resep, standar porsi dan standar bumbu. Standar ini dapat menghasilkan makanan yang sama, siapapun pengolahnya (Widyastuti et al., 2018).

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa unit penyelenggaraan makanan tidak memiliki standar makanan dan standar porsi. Tujuan dari standarisasi sendiri adalah menjaga konsistensi produk dan memberikan perlindungan kepada konsumen. Pada dasarnya unit penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang tidak memperhatikan standar makanan maupun standar porsi untuk konsumennya yaitu, santri maupun karyawan yang memungkinkan tidak mendapatkan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi. Hal ini disebabkan tidak adanya peraturan pemberian makanan tentang standar makanan dan standar porsi serta tidak ada SDM (Sumber Daya Manusia) yang dapat melakukannya.

Menurut Septiani (2011), porsi merupakan salah satu kriteria yang dapat dijadikan acuan untuk menilai standar makanan. Maka itu diperlukan standar porsi untuk mengontrol berat bahan makanan yang akan disajikan agar lebih akurat. Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan (Kemenkes, 2013).

3) Penyusunan Menu dan Siklus Menu

Tabel 1. Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Penyusunan Menu dan Siklus Menu di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang

No.	Item	Ya	Tidak
1.	Faktor santri (menghitung kecukupan gizi santri/karyawan)		√
2.	Kebiasaan makan (menu yang direncanakan sesuai dengan kebiasaan makan santri, <i>food habit</i>)		√
3.	Peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia (apabila alat yang dimiliki terbatas menu yang direncanakan sederhana)	√	
4.	Jumlah pegawai		√

Sumber: Data Primer

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan sesuai dengan informasi yang disajikan pada Tabel 1 diketahui bahwa kecukupan makan santri dan staf yang disediakan tidak diperhitungkan saat merencanakan menu-menu pondok pesantren. Pada saat dilakukan wawancara di lapangan, informan memberitahukan bahwa untuk menghitung kebutuhan gizi para santri dan karyawan yang dilayani, pihak pengelola dapur tidak memiliki SDM (Sumber Daya Manusia) yang dapat melakukan perhitungan kebutuhan gizi dan staf. Selain kecukupan gizi untuk pertumbuhan kecukupan gizi Padahal para santri yang dilayani tersebut berusia remaja dimana pada saat usia tersebut terjadi pertumbuhan dan kebutuhan gizinya harus terpenuhi selain untuk pertumbuhan kecukupan gizi mereka juga diperlukan untuk proses pembelajaran hal ini terkait karena santri yang dilayani merupakan pelajar Madrasah Tsanawiyah dan Aliyah. Selain santri, karyawan juga menerima makanan dari bagian penyelenggaraan makanan pondok pesantren. Karyawan juga perlu diperhatikan kecukupan gizinya agar kinerja karyawan yang optimal dapat diharapkan.

Pada umumnya para petugas yang bekerja di dapur, menu yang akan diolah dan disajikan kepada santri dan karyawan berdasarkan anggaran belanja bahan makanan pada hari itu dan acara keagamaan, misalnya pada saat ada acara peringatan idul adha menu yang akan dibuat seperti semur daging sapi, namun pada hari biasa menu yang dibuat seperti semur tahu, oseng-oseng kacang panjang dan mi goreng.

Kebiasaan konsumen (*food habit*) adalah bagaimana seseorang merespon cara memilih, mengkonsumsi dan menggunakan bahan makanan

sesuai dengan konteks sosial dan budayanya. seperti terlihat pada Tabel 1. unit penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Fatah Singkawang tidak memperhatikan kebiasaan para santri dan karyawan dalam pembuatan menunya. Hal ini dikarenakan, menu yang dibuat berdasarkan anggaran yang telah ditetapkan. Sebaiknya pengelola dapur dapat menopang kebiasaan makan untuk selanjutnya membuat menu makanan yang akan dikonsumsi oleh santri, sehingga santri lebih tertarik untuk mengkonsumsinya. Informasi tersebut juga di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut:

“ya gimana ya bilangannya? kalau nanya tentang suka atau tidak makanannya sih pernah dek, tapi ya, nggak bisa juga mau di turutin semua, karena itu kembali lagi ke anggaran belanjanya yang sudah di tetapkan”

(JN, 2022)

Berdasarkan Tabel 1 dapat diketahui bahwa unit penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang dalam membuat menu makanan melihat perlengkapan peralatan yang dimiliki dapur. Menu yang direncanakan harus dilaksanakan dengan benar menggunakan peralatan dan perlengkapan dapur yang tersedia. Dengan keterbatasan alat dan perlengkapan yang tersedia, menu yang direncanakan juga harus menjadi menu yang sederhana. Dan tentunya jika alat dan perlengkapan yang tersedia bagus dan *up-to-date*, menu yang direncanakan bisa lebih fleksibel dan variatif (Ronitawati *et al.*, 2022).

Pada penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Fatah Singkawang jumlah keseluruhan dari santri dan karyawan yang dilayani berjumlah 175 santri yang tinggal di asrama, 8 penjaga asrama dan 4 karyawan dapur dengan total konsumen yang mendapatkan makanan ada 187 orang. Berikut perhitungan kebutuhan tenaga kerja berdasarkan metode ISN:

Petugas/Karyawan Dapur Umum
 Jumlah Petugas/Karyawan : 4 orang
 Waktu Jam Kerja : 9 jam
 Beban kerja/tahun : 4 x 9 x 365 (hari)
 : 13.140
 Waktu kerja/tahun : (365-50) hari
 : 325 hari x 9 jam
 : 2.925
 Kebutuhan Petugas/Karyawan
 Beban Kerja/Waktu Kerja : 13.140/2.925
 : 4,5
 : 5 orang

Jumlah petugas menggunakan metode ISN pada unit penyelenggara makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang masih belum memadai karena kurang dari satu total jumlah

keseluruhan petugas. Petugas dapur yang kurang dapat menarik dari santri yang mengabdikan dengan terlebih dahulu melatih mereka sebelum bekerja di dapur.

Siklus menu atau putaran menu yang akan direncanakan misalnya 5 hari, 7 hari, 10 hari. Jangka waktu dalam putaran menu yang lebih lama dapat mencegah menu menjadi terlalu dekat dan berulang. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa dari unit penyelenggaraan makan memiliki siklus menu 7 hari untuk melayani kebutuhan makan para santri dan karyawan. Informasi tersebut juga diperkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut:

“Kalau untuk menunya, dek.. di sini kami punya menu untuk 7 hari, nanti setelah 7 hari, baru tuh ulang lagi menunya ke menu hari pertama”
(JN, 2022)

Tujuan dari menu siklus adalah untuk memvariasikan hidangan tanpa mengulanginya terlalu banyak serta menghindari kebosanan dari konsumen. (Ronitawati, 2022). Namun, pada unit penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang siklus menu yang diterapkan masih belum bervariasi dan sering terjadi pengulangan menu. Hal ini dikarenakan pembuatan siklus menu tidak direncanakan dengan baik dan hanya mengandalkan agar mudah diingat. Sebaiknya, untuk siklus menu 7 hari dirancang lebih bervariasi dan ditetapkan dalam bentuk tulisan agar terhindar dari rasa kebosanan pada konsumen.

Adanya siklus menu memudahkan kerja karyawan untuk mendapatkan bahan baku makanan dalam kegiatan pengadaan bahan makanan. Salah satu faktor yang mempengaruhi keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi adalah ketersediaan menu baik kualitas maupun kuantitas, untuk itulah mengapa menu perlu direncanakan secara baik dan teratur (Ronitawati *et al.*, 2022).

4) Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa unit penyelenggaraan makanan memiliki pembiayaan anggaran biaya belanja yang telah ditetapkan. Informasi tersebut diperkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut:

“Untuk anggarannya sendiri setiap harinya itu, kami menetapkan sejumlah Rp 800.000/hari tapi, khusus untuk hari Senin dan Kamis karena ada puasa Senin-Kamis, jadi ada penambahan dengan total sejumlah Rp 1.200.000/hari, soalnya kan selain 3x makan

sehari bagi yang berhalangan atau sedang sakit, kami juga menyediakan makanan untuk sahur dan berbuka, menunya juga special menggunakan ayam sebagai lauk dan penambahan kue untuk bukaan.”
(JN, 2022)

“Kalau kayak sayur, ikan, ayam itu setiap hari selalu di sediakan sedangkan telur sama beras di stok 1 minggu sekali, terpisah juga dengan anggaran belanja harian, untuk anggaran seperti telur sama beras tadi tergantung lagi dari harga barang, jadi tidak bisa ditetapkan...”
(JN, 2022)

“Dananya bukan dari spp dek.. tapi memang dari uang makan yang di kelola oleh pondok...”
(JN, 2022)

Pada setiap pemberian dana untuk sehari-sehari di pisah untuk kebutuhan bahan makanan kering (BMK) dan kebutuhan bahan makanan basah/segar (BMB/BMS). Kebutuhan bahan makanan basah di supply dengan pendanaan yang sudah ditetapkan Rp 800.000-, setiap harinya. Khusus kebutuhan bahan makanan kering (BMK) di stok dan di supply 1 minggu sekali dengan pendanaan yang tidak ditetapkan sebelumnya melainkan disesuaikan lagi jenis bahan makanan kering yang telah habis dan kadang tidak menentu. Anggaran ini sendiri di dapatkan dari uang makan yang telah di sediakan pihak pondok.

5) Perencanaan Biaya Makanan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa unit penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang, tidak melakukan perencanaan biaya makanan. Informasi tersebut diperkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut:

“Ohh.. kalau ngitung biaya makanan perporsinya ndak pernah dek... tidak ada juga peraturan yang mengharuskan buat ngitung biaya makanan...”
(JN, 2022)

Menurut hasil wawancara dari penanggung jawab dapur tidak adanya perencanaan biaya makanan sendiri dikarenakan selain tidak ada peraturan yang mengharuskan melakukan perencanaan biaya makanan, juga tidak adanya sumber daya manusia (SDM) yang khusus untuk melakukan perencanaan biaya makanan. Serta untuk anggarannya sendiri sudah di tetapkan oleh pondok yang mana anggaran seperti untuk

kebutuhan bahan makanan basah maupun kering kemudian biaya tenaga kerja dan lain-lain telah di pisah sesuai kategori yang mana tidak saling berhubung.

6) Pengadaan Bahan Makanan

Tabel 2. Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Pengadaan Bahan Makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang

No.	Item	Ya	Tidak
1.	Dibeli sendiri langsung ke pasar	√	
2.	Melalui pemasok bahan makanan	√	

Sumber: Data Primer

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa unit penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang, pengadaan bahan makanan ada yang dibeli sendiri langsung ke pasar dan ada yang melalui pemasok bahan makanan. Hal ini dibedakan sesuai dengan jenis bahan makanan. Untuk bahan makanan basah/segar pengadaannya dibeli langsung ke pasar dan untuk bahan makanan kering pengadaan melalui pemasok bahan makanan.

Pengadaan bahan makanan basah/segar dilakukan setiap hari pada pagi hari yang dilakukan oleh satu karyawan. Karyawan yang bertugas melakukan pengadaan bahan makanan mengingat bahan-bahan yang harus dibeli. Informasi tersebut juga di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut:

“Karena sudah lama juga kerja disini, saya dan yang lain juga sudah hafal untuk menu sehari-hari, tapi kalau memang bahannya lagi mahal-mahalnya, biasa saya cari bahan makanan lain tapi maksud dari bahan makanan lain sesuai sama jenisnya, misal menu hari senin ada menu ikan goreng kerapu, nah biasa ikan kerapu harganya naik turun tuh... jadi biasa diganti dengan ikan yang lebih murah.”

(JN, 2022)

Sedangkan untuk pengadaan bahan makanan kering di lakukan pada saat bahan makanan itu sendiri habis/tidak tersedia di dapur umum. Pengadaannya sendiri melalui pemasok bahan makanan yang sudah langganan, Pemesanannya sendiri tidak menentu, namun lebih sering pemesanan di lakukan 1 kali /minggu.

Pada pengadaan bahan makanan tidak ada spesifikasi bahan makanan yang akan dibeli. Pemilihan kualitas bahan makanan hanya dilakukan berdasarkan pengalaman dari karyawan

yang bertugas pada pembelian dan pemesanan. Akibatnya kualitas bahan makanan yang dibeli tidak tetap. Misalnya kualitas sayuran, terkadang sayuran yang dibeli terlalu tua, berulat, dan busuk. Hal ini dapat mempengaruhi berat bersih bahan makanan yang biasa digunakan berkurang dari seharusnya dan berpotensi mengurangi cita rasa makanan (Widyastuti *et al.*, 2018).

7) Pemesanan dan Pembelian Bahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi yang telah dilakukan diketahui bahwa unit penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang, mengadakan kegiatan pemesanan bahan makanan. Namun, khusus untuk Bahan Makanan Kering (BMK). Pemesanannya pun diadakan dengan waktu dan dana yang tidak menentu. Akan tetapi, penanggung jawab dapur menyatakan bahwasannya, setiap 1 minggu sekali ada pemesanan jenis bahan makanan kering, misalnya untuk beras ataupun minyak dan ini kembali lagi jika bahan makanan keringnya habis. Serta anggaran yang disesuaikan lagi dengan harga barang tanpa adanya penetapan untuk harga bahan makanan kering yang dipesan.

Pemesanan bahan makanan kering di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang dipesan langsung dengan *vendor*/penjual langganan yang mana di hubungi via *whatsapp* maupun langsung sehari sebelum pengadaan. Daftar bahan makanan kering yang dipesan secara langsung dengan jenis dan berat tanpa menggunakan spesifikasi secara rinci. Hal ini dikarenakan adanya kepercayaan terhadap vendor serta tidak ada peraturan yang menghususkan untuk menetapkan spesifikasi bahan makanan kering. Tidak adanya spesifikasi dan pengecekan memungkinkan kualitas maupun kuantitas bahan makanan tidak sesuai yang di harapkan.

Pemesanan bahan makanan dilakukan perencanaan pengadaan bahan makanan dan survei pasar yang bertujuan untuk mendapatkan spesifikasi bahan makanan yang terstandart sesuai ukuran, jenis, besar untuk mempertahankan kualitas bahan makanan yang baik. Survei pasar bertujuan untuk mengetahui harga bahan yang sesuai dengan spesifikasi yang ada dipasaran sebagai dasar perencanaan kebutuhan bahan makanan (Wayansari *et al.*, 2018).

Sistem pembelian bahan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang dilakukan khusus untuk bahan makanan basah/segar (BMB/BMS). Berbeda dengan sistem pemesanan pada bahan makanan kering untuk pembelian bahan makanan segar dilakukan setiap hari oleh petugas dapur dan langsung turun kepasar. Anggaran untuk pembelian bahan makanan segar sudah di tetapkan jika hari biasa Rp 800.000-, per hari dan pada puasa senin kamis Rp 1.200.000-, per hari.

Sama halnya dengan kegiatan pemesanan bahan makanan kering, untuk pembelian bahan makanan segar juga tidak menggunakan spesifikasi secara rinci, Hal ini di karenakan tidak adanya peraturan yang di tetapkan serta waktu yang dianggap kurang efisien karena akan memakan waktu lama. Informasi tersebut juga di perkuat dengan beberapa pernyataan informan sebagai berikut:

“Kalau beli, langsung beli aja biasanya, lama juga kalau pakai spesifikasi yang kata adek tadi buat ngecek satu-satu...”
 (JN, 2022)

Petugas yang membeli bahan makanan harus memiliki pengetahuan tentang prioritas kebutuhan, cara membeli, tempat membeli dan bagaimanahan bahan makanan tersebut ditangani setelah dibeli. Proses pengadaan bahan makanan juga tidak didahului dengan survei pasar, karena pengadaan bahan makanan dilakukan di pasar, harga yang dipasar yang ditawarkan penjual itu yang dibayar tanpa memantau harga bahan makanan yang termurah dan termahal serta harga untuk tiap-tiap spesifikasi bahan makanan (Wayansari *et al.*, 2018)

8) Penerimaan Bahan Makanan

Tabel 3. Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Penerimaan Bahan Makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang

No.	Item	Ya	Tidak
1.	Jumlah bahan makanan yang diterima harus sama dengan jumlah bahan makanan yang tertulis dalam faktur pembelian dan sama jumlahnya dengan daftar permintaan institusi		√
2.	Mutu bahan makanan yang diterima harus sesuai dengan spesifikasi bahan makanan yang diminta pada surat kontrak perjanjian jual beli		√
3.	Harga bahan makanan yang tercantum pada faktur pembelian harus sama dengan harga bahan makanan yang tercantum pada penawaran bahan makanan		√

Sumber: Data Primer

Sistem penerimaan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Al-Fatah Singkawang tidak memenuhi syarat

penerimaan bahan makanan. Pada saat bahan makanan datang, segera langsung disiapkan untuk dilakukan persiapan bahan makanan yang siap diolah. Dalam penerimaan bahan makanan tidak dilakukan pengecekan baik kualitas atau spesifikasi bahan makanan maupun kuantitas atau jumlahnya.

Hal ini disebabkan tidak adanya peraturan tentang penerimaan bahan makanan dan karena spesifikasi bahan makanan tidak ditetapkan sehingga tidak mungkin ada pengecekan spesifikasi bahan makanan. Tidak adanya pengecekan bahan makanan sering menimbulkan bahan makanan yang dipesan tidak terbeli atau kadang bahan makanan yang sudah dibeli tertinggal di pasar. Hal ini dapat menghambat waktu persiapan bahan makanan. Sebelum melakukan pembelian bahan makanan penting untuk mencatat nama produk, harga pasar, kemasan produk, prosedur pemeriksaan produk, satuan dan jumlah produk yang akan dibeli.

Tugas atau tanggung jawab tim penerima makanan adalah memastikan bahwa bahan makanan yang diterima memenuhi spesifikasi dan jumlah yang ditentukan. Verifikasi bahan makanan yang diterima penting karena membantu mencegah bahan makanan kurang dari yang dipesan atau spesifikasi tidak memenuhi harapan (Nissa, 2015).

9) Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan

A. Penyimpanan

Tabel 4. Distribusi Hasil Observasi dan Wawancara Penyimpanan dan Penyaluran Bahan Makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang

No.	Item	Ya	Tidak
1.	Tempat penyimpanan bahan makan kering	√	
2.	Tempat penyimpanan bahan makanan basah atau segar	√	

Sumber: Data Primer

Sistem penyimpanan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang sudah memiliki tempat penyimpanan bahan makanan kering dan sudah dipisah antara bahan makanan kering dan bahan makanan basah atau segar.

Tujuan dari tempat penyimpanan makanan adalah untuk menjaga kondisi dan kualitas makanan. Selain itu, tempat penyimpanan makanan juga dimaksudkan untuk melindungi makanan yang disimpan dari kerusakan, pembusukan, dan gangguan lainnya (Wayansari *et al.*, 2018).



Gambar 1. Tempat penyimpanan bahan makan kering



Gambar 2. Tempat penyimpanan bahan makan segar/basah

Terlihat bahwa unit makan tidak memiliki gudang khusus untuk penyimpanan makanan kering dan basah/mudah rusak. Hal ini dikarenakan unit operasi sendiri hanya memiliki satu ruang operasi yang biasa disebut dengan dapur umum. Namun pihak dapur juga mengklarifikasi bahwa tidak ada bahan makanan yang perlu disimpan ke dalam tempat penyimpanan bahan makanan segar karena bahan makanan segar yang sudah dibeli langsung diolah semua pada hari itu, walaupun ada sisa bahan makanan segar yaitu berupa sayuran yang disimpan di tempat chiller/pendingin.

a. Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering

Bangunan fisik tempat penyimpanan bahan makanan kering masih belum maksimal. Artinya, masih lembab, tidak mudah dibersihkan dan tidak bebas serangga. Hal ini juga dipengaruhi dari bangunan (dapur umum) yang dioperasikan untuk semua kegiatan penyelenggaraan (misal: kegiatan pengolahan bahan makanan) yang mana mempengaruhi kondisi bangunan menjadi lembab, serta kondisi kurang mudah di bersihkan berkaitan dengan tata letak penyimpanan bahan makanan kering yang tidak teratur dan pintu bangunan sering tidak tertutup, memungkinkan serangga mudah masuk.



Gambar 3. Bangunan Fisik tempat penyimpanan bahan makanan kering

Area penyimpanan untuk bahan baku dan produk jadi harus disimpan terpisah dan dijaga kebersihannya. Hal ini dilakukan untuk mencegah berkembangnya mikroorganisme patogen atau mengontaminasi makanan secara langsung saat ruang penyimpanan lembab. Pada tabel 3. diketahui bahwa unit penyelenggaraan makan belum memenuhi syarat, hal ini dikarenakan seluruh kegiatan dilakukan dalam satu ruangan yang sama yang mana pintu pada ruangan ada tiga. Pintu tempat penyimpanan juga sering tidak tertutup hal ini beresiko debu dan kotoran masuk ke dalam ruangan sehingga dapat mengontaminasi bahan makanan.

Dinding tempat penyimpanan bahan makanan kering di pondok pesantren Al- Fatah Singkawang memiliki konstruksi dinding yang tidak sesuai persyaratan dan sulit dibersihkan, hal ini terlihat pada gambar sebagai berikut:



Gambar 4. Dinding tempat penyimpanan bahan makanan kering

Dinding yang masih belum bisa dikatakan memenuhi syarat hal ini dikarenakan dinding terbuat dari batako yang diplester semen sehingga permukaannya rata namun, masih sulit dibersihkan. Warna dinding yang ada di cat dan ada juga yang tidak di cat sehingga tidak terang. Kotoran yang terlihat pada permukaan dinding umumnya berupa debu yang sudah menempel cukup tebal serta percikan minyak saat proses pengolahan. Dinding yang konstruksinya tidak memenuhi persyaratan akan sulit untuk dijaga kebersihannya. Kotoran yang melekat pada dinding bisa jatuh sehingga

dapat mengontaminasi makanan. Makanan yang terkontaminasi tersebut akan dapat membawa dampak yang merugikan bagi orang yang mengonsumsinya. Oleh sebab itu, penting artinya menjaga kebersihan dinding, dan dinding yang bersih akan semakin mudah diwujudkan apabila konstruksi dinding tersebut memenuhi persyaratan.

Lantai pada tempat penyimpanan bahan makanan kering di unit penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Al-Fatah Singkawang sudah memenuhi syarat. Dari hasil observasi memang sudah memiliki lantai yang terbuat dari bahan keramik. Lantai pada tempat penyimpanan bahan makanan kering umumnya kotor tetapi mudah untuk dibersihkan dan tidak licin. Kotoran pada lantai biasanya berupa debu.

Struktur yang licin merupakan sumber kecelakaan jika tidak dibersihkan dan dirawat secara teratur dan efektif. Demikian pula, lantai yang dibangun dengan buruk (lantai kasar dan mudah menyerap air) tidak dapat didesinfeksi. Lantai seperti itu cenderung mempertahankan kelembapan, menjadikannya tempat berkembang biak bagi mikroba berbahaya. Lantai yang terbuat dari bahan yang mudah rusak dapat menyebabkan lantai berlubang, kotoran dapat menumpuk dan juga dapat menjadi tempat berkembang biaknya mikroba berbahaya (Sartika, 2020).

Sebagian besar struktur plafon tempat penyimpanan bahan makanan kering tidak memenuhi persyaratan karena tidak terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak kedap udara, berlubang atau rentan terkelupas. Bangunan tempat penyimpanan bahan makan kering ini langsung terhubung dengan atap tanpa plafon. Hal ini membuat plafon sulit dibersihkan dan menyebabkannya menjadi kotor. Puing-puing lain yang biasa terlihat selama pengamatan adalah jaring laba-laba dan debu. Partikel material plafon yang mudah lepas dan debu yang menempel pada plafon dapat jatuh dan bercampur dengan makanan. Oleh karena itu, langit-langit harus dibuat sesuai dengan persyaratan sanitasi dan dicat dengan warna-warna terang.

Unit penyelenggaraan makan tidak memiliki rak penyimpanan bahan makan makanan, bahan makanan hanya diletakkan di dapur diletakkan di atas meja dengan wadah dan bahan makanan termasuk bumbu-bumbu masakan dan sayuran. Tentu saja hal ini mengakibatkan bahan makanan yang disimpan sewaktu-waktu dapat terkontaminasi dengan debu. Tempat penyimpanan bahan baku dan produk jadi harus dipisahkan dan dijaga kebersihannya. Pemisahan tempat penyimpanan ini dimaksudkan untuk mencegah kontaminasi silang bahan baku pada produk akhir (Sukotjo *et al.*, 2021)

b. Syarat-syarat Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Segar

Di pondok pesantren Al-Fatah Singkawang memiliki tempat penyimpanan bahan makanan segar yaitu berupa kulkas dan *chiller/chest box* yang masih berfungsi dengan baik. Namun dalam kesehariannya pihak pengelola dapur tidak pernah melakukan pengecekan suhu di tempat penyimpanan bahan makanan segar. Padahal suhu tempat penyimpanan bahan makanan segar seharusnya diperiksa dua kali sehari, yaitu pada saat dibuka dan ditutup sehingga keamanan bahan makanan didalamnya dapat terkontrol (Widyastuti *et al.*, 2018).

B. Penyaluran

Penyaluran bahan makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang tidak memenuhi syarat yaitu tidak adanya bon permintaan bahan makanan dan tidak tersedianya kartu stok/buku catatan keluar masuknya bahan makanan. Penyaluran bahan makanan kering maupun segar dilakukan secara langsung tanpa prosedur pencatatan serta pelaporan. Hal ini disebabkan tidak adanya regulasi tentang penyaluran bahan makanan dan kurangnya pengetahuan petugas tentang persyaratan penyaluran bahan makanan dengan adanya bon permintaan bahan makanan serta kartu stok/buku catatan keluar masuknya bahan makanan.

Penyaluran bahan makanan adalah suatu cara mendistribusikan bahan makanan berdasarkan permintaan dari unit kerja pengolahan makanan. Tujuan dari penyaluran bahan makan adalah untuk menjamin ketersediaan bahan pangan yang siap pakai dalam jumlah dan mutu yang sesuai dengan pesanan dan waktu yang dibutuhkan (Wayansari *et al.*, 2018).

10) Persiapan Bahan Makanan

Pada kegiatan persiapan bahan makanan di unit penyelenggaraan makanan di pondok pesantren Al-Fatah Singkawang sudah memiliki berbagai macam peralatan memasak. Dasarnya, peralatan memasak yang dimiliki masih dalam kondisi baik dan masih layak untuk digunakan untuk memasak bahan makanan namun, masih ada alat untuk memasak yang menggunakan kayu. Asap yang dihasilkan selama proses memasak menyebabkan kotoran menempel dan berbekas di peralatan berbahan kayu serta tidak menjamin adanya serpihan kayu yang masuk ke bahan makanan pada saat melakukan persiapan. Dalam proses persiapan seperti untuk mengupas, mencuci, menghaluskan, mencampur, mencacah dan memarut sebaiknya menggunakan peralatan mekanik yaitu berbahan stainless steel. selain bisa tahan lama lebih terjaga dengan tidak mengkontaminasi bahan makanan yang akan diolah (Fajarwanti *et al.*, 2017).

Kebiasaan menyiapkan bahan yaitu memotong bahan sebelum dicuci masih kurang

tepat. Cara ini bisa mengakibatkan hilangnya gizi dalam makanan. Selain itu, mencuci sayuran bukanlah cara terbaik untuk menghilangkan pestisida dan kontaminan lain dari sayuran karena sayuran hanya direndam dalam air daripada di bawah air mengalir. Sebaiknya, bahan makanan harus dicuci sebelum dipotong (Mamuaja, 2016).

Saat melakukan persiapan bahan makanan, seharusnya memperhatikan prinsip mempertahankan dan mencegah kehilangan kandungan zat gizi dalam menyangi, mencuci, memotong serta melakukan teknik persiapan dengan bumbu sesuai resep dan mempersiapkan bahan dan bumbu dalam waktu sedekat mungkin dengan kegiatan pemasakan bahan makanan agar tidak berpotensi mengalami kerusakan (Moehyi, 2019).

11) Pengolahan Bahan Makanan

Pada kegiatan pengolahan bahan makanan, pihak dapur selalu menggunakan bahan makanan yang masih *fresh* karena sayuran dan bahan lainnya dimasak sehari yang sama tanpa melalui tahapan penyimpanan khusus untuk bahan makanan segar. Dalam pengolahan makanan, pihak juru masak tidak menerapkan standar waktu dan tehnik untuk mengolah semua jenis makanan hanya berdasarkan pengalaman juru masak. Hal ini memungkinkan terjadi resiko pada pengolahan bahan makanan yang terlalu matang maupun masih mentah atau makanan tidak matang secara merata. Penampilan dan cita rasa makanan pun dapat berkurang, selain itu pemasakan yang terlalu lama dapat menyebabkan hilangnya beberapa zat gizi seperti vitamin dan mineral.

Pengolahan makanan sendiri dilakukan berdasarkan standar resep yang berisi tentang tahapan dalam pengolahan suatu menu makanan. Pengolahan makanan bertujuan untuk mempertahankan nilai gizi makanan (Moehyi, 2019).

12) Distribusi, Transportasi dan Penyajian Makanan

Unit penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang melakukan pendistribusian makanan menggunakan cara kombinasi antara sentralisasi dan desentralisasi dimana penyaluran makanan menggunakan desentralisasi dilakukan dengan cara sebagian makanan ditempatkan langsung ke dalam wadah sejak dari tempat pengolahan atau dapur umum kemudian di angkut oleh santri putra dengan jalan kaki ke asrama santri putra. Pendistribusian makanan ini dilakukan untuk santri putra dan karyawan, yang mana di awasi oleh santri putra yang piket. Lalu, pada pendistribusian makanan menggunakan sentralisasi, sebagian lagi dimasukkan kedalam wadah besar yang

pendistribusiannya akan dilaksanakan di dapur umum yaitu, untuk santri putri, yang mana santri putri langsung turun ke dapur umum untuk mengantri.

Pendistribusian yang di lakukan di dapur umum untuk santri putri, mengakibatkan pendistribusian kurang optimal dikarenakan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan dilakukan di satu tempat yaitu dapur umum, menjadikan tempat distribusi tidak leluasa serta tempat yang kurang higienis. Sebaiknya, di sediakan tempat khusus dilakukannya pendistribusian agar suhu dan kebersihan ruangan tetap terjaga serta santri lebih leluasa untuk mengambil makanan.

Tahap akhir dari kegiatan penyelenggaraan makanan, apabila menyajikannya kurang menarik dapat mengecewakan konsumen yang berarti pula merupakan kegagalan bagi petugas penyelenggara makanan yang telah susah payah bekerja seharian (Widyastuti *et al.*, 2018)

Distribusi makanan dilakukan kurang lebih 30 menit sebelum waktu makan. Distribusi dengan waktu yang selama itu tidak dilengkapi dengan alat pemanas agar makanan yang disajikan tetap hangat saat dibagikan ke santri dan karyawan. Akibatnya suhu makanan ketika dibagikan sudah dalam kondisi tidak hangat lagi, hal ini memungkinkan terjadinya penurunan nafsu makan. Pendistribusian makanan oleh dapur umum pondok pesantren belum baik dimana sebagian makanan setelah matang tidak langsung ditutup melainkan dibuka sehingga beresiko terkontaminasi penyakit dan sebagian wadah yang digunakan adalah baskom plastik yang kurang aman bagi kesehatan jika digunakan untuk makanan yang baru matang. Sebaiknya semua makanan yang telah matang langsung ditutup dan tidak menggunakan baskom plastik tetapi menggunakan peralatan stainless yang aman (Aritonang, 2012)

Penutup

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan tentang penyelenggaraan makan di pondok pesantren Al-Fatah Singkawang Unit penyelenggaraan makanan tidak mengadakan peraturan pemberian makanan, tidak membuat standar makanan dan standar porsi, sudah memiliki siklus menu yaitu siklus menu 7 hari, namun masih belum memenuhi syarat. Pada perencanaan kebutuhan bahan makanan sudah menetapkan jumlah anggaran dengan memisahkan biaya bahan makanan segar dan bahan makanan kering tidak melakukan perencanaan biaya makanan. Pada pengadaan bahan makanan, ada yang dibeli langsung ke pasar dan ada juga yang menggunakan pemasok.

Pemesanan bahan makanan dilakukan 1 minggu sekali khusus untuk Bahan Makanan Kering (BMK) sedangkan, pembelian bahan makanan dilakukan setiap hari khusus untuk Bahan Makanan Segar (BMS). Penerimaan Bahan makanan tidak melakukan pemeriksaan kembali sebab tidak ada rincian pesanan bahan makanan harian berupa macam dan jumlah bahan makanan yang akan diterima dan spesifikasi bahan makanan, Penyimpanan bahan makanan, sudah dipisah antara bahan makanan kering dan basah atau segar.

Pada persiapan dan pengolahan bahan makanan tidak memiliki standar resep dan tidak menggunakan teknik memasak yang benar pada pengolahan bahan makanan namun, dengan landasan menggunakan pengalaman. pendistribusian makanan menggunakan sistem kombinasi, dengan transportasi dari tempat produksi dan asrama menggunakan jalan kaki serta penyajian makanan yang dilakukan di dapur umum untuk santri putri dan di asrama putra untuk santri putra dan penjaga.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih saya ucapkan kepada Bapak Didik Hariyadi, S.Gz, M.Si selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Pontianak. Terima kasih Ibu Rezza Dewintha, S.Pd., M.Pd dan Ibu Shelly Festilia A, S.Gz., MPH selaku pembimbing saya hingga saya dapat menyelesaikan tugas ini dengan baik.

Daftar Pustaka

- Aritonang, I., & Makanan, P. (2012). Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Swakelola dan Jasa Boga Di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Yogyakarta: Leutika Dengan CEBioS Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta.*
- Fajarwanti, F., Setyowati, S., & Noor Tifauzah, N. T. (2017). *PENGARUH MODIFIKASI ALAT SAJI MAKANAN TERHADAP SISA MAKANAN DIIT NASI BIASA PADA PASIEN KELAS III DI RSUD WONOSARI.* Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan mutu dan keamanan pangan.* Unsrat Press.
- Moehyi, S. (2019). *Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga.*
- Nissa, C. (2015). *Buku Panduan Pre-Internship Manajemen Pelayanan Makanan.*
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan.* Universitas Brawijaya Press.
- Ronitawati, P., Ayupradinda, B. F., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang. *JURNAL NUTRISIA, 24(1), 21–28.*
- Sartika, R. S. (2020). *Keamanan Pangan*

Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas, 1(1), 29–35.

- Sukotjo, S., Amar, A., & Nurani, D. (2021). *PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) DI KAMPUNG KECAMATAN PAMULANG KOTA TANGERANG SELATAN.*
- Wani, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal (Edisi Revisi).* Universitas Brawijaya Press.
- Wayansari, lastmi; Anwar, Z Irfanny; Amri, Z. (PUSAT P. S. D. M. K. (2018). *Manajemen sistem penyelenggaraan makanan institusi. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, Manajemen Sist. penyelenggaraan makanan institusi, 351.*
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan. K-Media, 76.*