

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Gambaran Umum Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung

Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung beralamatkan di Jalan Sultan Agung Pondok Al Himah ini merupakan pendidikan nonformal. Untuk tinggal di asrama pondok pesantren santri harus membayar uang bulanan sebesar Rp 975.000 untuk satu orang santri. Pondok Pesantren Al Hikmah ini tidak memiliki donator tetap atau dana diluar dari santri.

2. Hasil

a. Biaya Makan

Besar biaya makan di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung Tahun 2023 yaitu $\leq$ Rp 30.000 (*unit cost*), sedangkan *food cost* pada besar biaya makan ini adalah 35% dari total unit cost yaitu Rp 10.500. Biaya makan perorang pada santri di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung yaitu sebesar Rp 12.000/hari. Di pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung sudah sejak lama menetapkan biaya makan sebesar Rp 12.000, dimana biaya tersebut sudah seharusnya santri mendapatkan makanan yang lengkap.

b. Standar Resep

Dari hasil observasi tentang standar resep di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung Tahun 2023 bahwa di pondok tersebut tidak memiliki standar resep oleh karena itu didapatkan hasil sebagai berikut

Tabel 4
Standar Resep Di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung

No.	Pertanyaan	Ya	Tidak
1.	Terdapat nama resep		√
2.	Terdapat nama bahan makanan yang digunakan		√
3.	Terdapat takaran bahan makanan		√
4.	Terdapat langkah-langkah dalam pembuatan		√
5.	Terdapat langkah-langkah penyajian		√
6.	Terdapat ukuran besar porsi makanan		√
7.	Terdapat kandungan gizi		√
8.	Terdapat peralatan yang digunakan untuk pengolahan		√

Berdasarkan tabel 4, dapat dilihat bahwa di Pondok Peasntren Al Hikmah Bandar Lampung dalam kategori tidak baik sebesar 100% karena tidak memiliki standar resep yang seharusnya menjadi panduan untuk mengolah makanan. Tetapi penjamah makanan pada pondok tersebut mengolah makanan sesuai dengan resep tetapi resep tersebut tidak tertulis hasil cita rasa makanan tidak konsisten. Di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung sendiri tidak memiliki standar menu, mereka mengolah makanan sesuai dengan bahan makanan yang datang sesuai pesanan atau tidak. Dari hasil observasi pondok tersebut mengolah makanan sesuai dengan barang yang datang atau yang ada pada saat itu, untuk mengolah makanan penjamah makanan mendapatkan instruksi dari ibu pondok atau yang sering di panggil dengan nyai. Contoh pada pagi hari ada bahan makanan kangkung dan telur puyuh lalu nyai memberi instruksi kepada penjamah makan untuk mengolah kangkung menjadi tumis kangkung menggunakan bahan dasar bawang merah, bawang putih dan cabai dansantan telur puyuh bahan dasar santan, bawang merah, bawang putih, kemiri dan cabai menjadi santan, resep yang digunakan sesuai dengan pengetahuan pengolah makanan.

c. Standar Porsi

Dari hasil pengamatan standar porsi di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung Tahun 2023 bahwa pondok tersebut tidak memiliki standar porsi dan di dapatkan hasil pengamatan standar porsi untuk santri sebagai berikut :

Tabel 5
Menu 3 Hari Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung

Waktu	Pagi	Siang	Malam
Hari Ke-1	• Nasi • Santan telur puyuh • Tumis kangkung	• Nasi • Tempe goreng • Urap	• Nasi • Tahu goreng • Sambel terong
Hari Ke-2	• Nasi • Telur ceplok • Tumis sawi wortel	• Nasi • Tahu goreng • Tumis bunga pepaya	• Nasi • Tempe goreng • Sayur bening
Hari Ke-3	• Nasi • Lele goreng • Sayur asem	• Nasi • Tempe goreng • Sayur asem	• Nasi • Tempe goreng • Tumis sawi wortel

Dari tabel 5 dapat dilihat menu makanan di pondok pesantren selama 3 hari.

Tabel 6
Porsi Makan Dan Hasil Penimbangan Makanan Pada Menu Hari Ke-1

Waktu Makan	Menu	URT	Gram
Pagi	Nasi	2 cntng	166 gr
	Telur puyuh	5 butir	43 gr
	Tumis kangkung	2 sendok sayur	65 gr
Siang	Nasi	2 cntng	169 gr
	Tempe goreng	1 ptng	42.5 gr
	Urap	2 sendok sayur	68 gr
Malam	Nasi	2 cntng	164 gr
	Tahu goreng	1 ptng	47 gr
	Sambel terong	2 sendok sayur	62 gr

Berdasarkan tabel 6 standar porsi untuk santri putra dan putri di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung Setelah di lakukan penimbangan makanan pada hari ke 1 yaitu didapatkan hasil pada makan pagi yaitu nasi 2 centong atau 166 gr, telur puyuh 5 butir telur atau 43 gr dan sayur tumis kangkung 1 sendok sayur atau 65 gr

Makan siang nasi 2 centong atau 169 gr, tempe 1 potong atau 43 gr, dan sayur urap 2 sendok makan atau 68 gr,

Makan malam nasi 1 centong atau 164 gr, tahu 1 potong atau 47 gr dan sambel terong 2 sendok sayur atau 62 gr.

B. PEMBAHASAN

1. Biaya

Hasil penelitian menunjukkan bahwa biaya makan santri perorang di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung termasuk dalam katagoribaik. Karena biaya makan yang telah dianggarkan pondok seharusnya sudah cukup untuk santri mendapatkan makanan yang lengkap, tetapi karena pondok tidak memiliki standar resep, standar porsi dan standar menu menyebabkan pondok tersebut mengolah makanan atau memberikan porsi kepada santri tidak sesuai. Di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung tidak memiliki sumber dana lain (Donatur). Biaya makan santri yaitu tetap

dengan jumlah Rp 336.0000/bulan atau Rp 12.000/hari, dan menurut narasumber bahwa untuk biaya makan tidak pernah kurang selalu mencukupi dalam 1 hari santri diberikan makan 3 kali, tetapi dalam sekali makan tidak selalu ada lauk hewani. Yayasan menetapkan biaya makan hanya untuk biaya makan saja. Dan untuk biaya lainnya (listrik, tenaga kerja, gas, peralatan dapur dll) masuk kedalam biaya perbulan santri yaitu sebesar Rp 975.000.

Kementerian Keuangan menyatakan bahwa standar biaya pengadaan makanan ditetapkan untuk siswa/mahasiswa yang diasramakan di lingkup sekolah kedinasan adalah Rp 30.000 jadi 35% dari *unit cost* yaitu Rp 10.500. Hal ini adalah acuan standar yang disarankan oleh kementerian keuangan dalam pengadaan makanan. Artinya bahwa dengan uang sejumlah tersebut, diharapkan mampu memenuhi kebutuhan makan untuk siswa atau mahasiswa (Kemenkeu RI, 2014). Karena dan yang dianggarkan pondok seharusnya santri sudah mendapatkan makanan yang lengkap dan sesuai dengan porsi nasional.

2. Standar Resep

Hasil penelitian menunjukkan bahwa standar resep di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung termasuk dalam katagori tidakbaik. Dikatakan tidak baik karena di pondok pesantren tidak memilikistandar resep dan tidak memeiliki standar menu. Penjamah makanan mengolah makana sesuai dengan instruksi dari pemilik pondok. Pondok memngolah makanan untuk 650 santri dalam 1 hari. Untuk sebuah institusi yang mengolah makanan untuk orang yang bnyak seharusnya memiliki standar resep, karena standar resep menjadi acuan untuk penjamah makanan mengolah makanan yang sesuai.

Pondok memiliki standar resep tapi resep tidak tertulis, sehingga jika standar tersebut di tulis standar tersebut belum masuk kebalam katagori baik karena tidak menggunakan berat gr dalam mengolah makanan tetapi menggunakan insting pengolah makanan yang sudah dari lama mereka bekerja sebagai tukang memasak sehingga mereka bisa menakar sendiri. Dan dikatakan ada standar resep ketika memenuhi kriteria seperti berikut : Terdapat nama resep, nama bahan makanan yang

digunakan, takaran bahan makanan, langkah-langkah dalam pembuatan, ukuran besar porsi, kandungan gizi dan peralatan yang digunakan, di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung sendiri tidak tidak memenuhi syarat seperti diatas mereka menggunakan resep tetapi tidak tertulis sehingga menyebabkan sara makanan dan porsi yang diberikan tidak konsisten dan tidak sesuai.

Alasan mereka tidak menggunakan standar resep yaitu mereka tidak memiliki standar resep dan mereka menyesuaikan sayuran yang datang atau sayuran yang tersedia, mereka membeli sayuran mencari sayuran dengan harga yang relative lebih murah sehingga hal tersebut juga menjadi alasan mereka kesulitan atau tidak menggunakan standar resep serta mereka sudah merasa percaya diri dengan kemampuan dan pengetahuan yang telah didapatkannya dari pengalaman kerja sebelumnya di tempat lain dan juga mereka sering memasak. sehingga waktu kerja dan selama mengelola makanan mereka tidak menggunakan alat menimbang atau lebih memilih menggunakan insting yang belum tentu sesuai takaran ukurnya.

Pondok Pesantren Al Hikmah membuat daftar makanan yaitu dengan cara survei harga pasar menyesuaikan bahan makanan yang ada/yang terjangkau dan mudah didapatkan. Cara penjamah makanan mengolah makanan tanpa standar resep yaitu dengan cara jika sayur lebih banyak mereka akan menggunakan bumbu lebih banyak misanya biasanya mereka menggunakan garam 5 sdm jika sayur lebih banyak mereka mendambhkan 2-3 sdm garam begitu juga dengan bumbu lainya dan juga mereka salalu mencicipi terlebih dahulu sebelum di sajikan. Dari 6 responden tersebut pernah mengolah makanan yang sama tapi rasa yang dihasilkan berbeda contohnya : capcay kurang bumbu, sambel tempe kurang penyedap dan juga bumbunya tidak meresap jadi menyebabkan sembel tempe tidak ada rasanya, sayur bening rasanya aneh, dan ayam bumbunya kurang meresap.

Hasil analisis atas penerapan standar resep adalah penjamah makanan tidak menggunakan takaran ukur dengan alasan penggunaan takaran ukur tidak efisien waktu pembuatan, sudah merasa percaya diri

dengan kemampuan dan pengetahuan yang telah didapatkannya dari pengalaman kerja sebelumnya di tempat lain. Dengan demikian pada waktu kerja dan selama mengelola makanan mereka tidak menggunakan alat menimbang atau lebih memilih menggunakan insting yang belum tentu sesuai takaran ukurnya. Akibat dari kejadian tersebut terjadilah kualitas dan kuantitas yang berubah-ubah.

Dari hasil observasi yang dilakukan tidak ditemukan atau tidak adanya keberadaan standar menu yang bisa jadi penyebab dari tidak konsistennya makanan yang akan di olah setiap harinya. Pondok mengolah makanan sesuai dengan bahan makanan yang tersedia atau sesuai bahan yang dipesan oleh ibu pondok. Sehingga tidak jarang bumbu makanan kurang atau tidak tersedia.

Sejalan dengan penelitian wayansari (2018) ada beberapa prinsip yang harus di perhatikan dalam negolah makanan antara lain: waktu, disesuaikan bahan yang diolah, suhu disesuaikan dengan suhu pemasakan dikaitkan dengan waktu, standar resep yang digunakan, prosedur kerja disesuaikan dengan standar resepyang digunakan agar menghasilkan makanan yang bermutu dan rasa makanan yang konsisten, alat yang digunakan harus tepat membantu waktu pengolahan dan hasil akhir makanan.

Sejalan dengan penelitian Velawati (2021) Dapur penyelenggaraan makanan tidak memiliki standar resep sehingga proses pengolahanmakanan dilakukan berdasarkan pengalaman juru masak. Petugas dapur di Pondok Pesantren berjumlah 3 orang karyawan. Penyajian makanan dilakukan dengan cara santri mengambil sendiri nasi di tempat yang telah disediakan sedangkan menu lauk dan sayur sudah diporsikan oleh petugas. Santri mendapatkan makan tiga kali sehari dengan menu makan pagi, siangdan sore.

Sejalan dengan penelitian Mufqi (2016) menjelaskan adanya beberapa manfaat yang akan diperoleh jika proses pengolahan makanan dilaksanakan dengan mengikuti standar resep yang ditetapkan. Berikut merupakan kerugian yang dapat terjadi jika masalah takaran ukur ini

dibiarkan tanpa ada solusi : (1) perbedaan durasi yang dibutuhkan dalam pembuatan menu makanan, (2) perbedaan jumlah kalori yang dihasilkan oleh setiap makanan, (3) penetapan biaya pada setiap makanan berbeda-beda per porsinya, (4) biaya pembelian bahan makanan yang tidak konsisten terhadap jumlah porsi, (5) persiapan bahan makanan yang tidak konsisten, (6) kualitas dan kuantitas akan berbeda-beda, (7) penampilan dan hiasan tidak terlihat sama, (8) operasional menjadi tidak efisien, (9) tidak terjaganya keuangan, terutama biaya makanan, dan (10) kepuasan pelanggan yang berbeda-beda.

3. Standar Porsi

Hasil penelitian tentang standar porsi yang ada di Pondok Pesantren Al Hikmah Bandar Lampung dikategorikan tidak baik karena porsi yang diberikan oleh pengurus pondok yaitu tidak sesuai dengan standar porsi nasional. Pondok sesalalu memorsikan untuk 650 santri untuk makan pagi makan siang dan makan malam. Makanan pokok yang diberikan oleh santri putra maupun putri sama besarnya, tetapi dengan porsi yang sama hal tersebut membuat porsi yang diberikan untuk santri putra yaitu tidak sesuai atau kurang dan untuk santri putri porsi yang diberikan sudah sesuai. Lauk hewani dalam 1 hari pondok hanya memberikan lauk hewani 1 kali hal tersebutlah yang menyebabkan porsi untuk lauk hewani sangat kurang. Lauk nabati diberikan 2 kali dalam sehari hal tersebut menjadi salah satu penyebab porsi lauk nabati kurang dan saat pemberian lauk nabati dalam 1 porsi itu tidak sesuai dengan porsi nasional. Sayur dan buah porsi sayur yang diberikan pun kurang dan untuk buah pondok tidak menyediakan buah untuk santri. Untuk gula dan minyak hanya untuk menyumis ataupun menggoreng karena pondok tidak memberikan makanan selingan begitu juga dengan susu pondok tidak memberikan susu untuk santri.

Sehingga Rata – rata besar porsi masing – masing dari hasil penimbangan makanan yang diberikan kepada santri yaitu : untuk makanan pokok (nasi) 165,8 gram, lauk hewani (telur) 42,22 gram, lauk nabati

(tahu, tempe) 44,71 gram, sayur (64,92 gram. Sehingga kalori yang di dapat santri dari makananyang diberikan oleh pondok hanya energi 1145,3 kkal, protein 30,5 gr, lemak 41,8 gr dan karbohidrat 162,8gr. Seharusnya kalori yang dibutuhkan santri putra yaitu energy 2400 kkal, protein 70 gr, lemak 80gr, karbohidrat 350 gr, serat 34 gr, fe 11 mg dan zinc 11 mg dan untuk santri putri yaitu energi 2050 kkal, protein 65 gr, lemak 70 gr, karbohidrat 300 gr, serat 29gr, fe 15 mg, dan zinc 9 mg.

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di pondok pesantren. Hal ini bertujuan sebagai acuan atau pedoman untuk memenuhi kebutuhan dan kecukupan makan santri berdasarkan kebutuhan gizi yang direncanakan dengan standar porsi. Penilaian ini dilakukan dengan melakukan penimbangan terhadap berat matang masing-masing hidangan kemudian mempersentasekan nilai besar porsi yang dihasilkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

Pondok pesantren al hikmah membeli beras setiap 2 minggu dengan jumlah 1000 kg, dalam 1 hari pondok mengeluarkan beras 75 kg, dapat di rata-ratakan 1 orang santri akan mendapatkan nasi 230 gr/hari. Lauk hewani seminggu pondok membeli 6 peti telur untuk 2 kali makan dalam 1 minggu santi mendapatkan 1 butir telur sekali makan. Lauk nabati tempe 1 hari pondok mengeluarkan 85 bungkus untu 1 kali makan, dalam

1 bungkus tempe dibagi menjadi 8 potong tempe derang rata-rata berat 31 gr/potong. Tahu pondok mengeluarkan 68 bungkus tahu dalam 1 hari. Untuk rata-rata berat tahu yaitu 42 gr/potong. Untuk masing-masing lauk nabati mendapatkan 1 potong tahu/tempe setiap kali makan. Sayur pondok mengolah sayur sesuai dengan pemesanan untuk memasak tumis sawiputih dan wortel pondok mengeluarkan 25 kg sawi putih dan 15 kg wortel, jadi jumlah sayur yang di olah 40 kg jika di rata-ratakan makan 1 orang santi akan mendapatkan 61 gr sayur. Bumbu untuk bawang merah dalam 1 hari menggunakan 3 kg, sekali masak menggunakan 1 kg bawang merah. Bawang putih mengeluarkan 1 ½ kg untuk 1 hari, sekali memasak

menggunakan 1/2 kg. dan cabai 4 ½ kg untuk 1 hari setiap memasak menggunakan 1 ½ kg cabai. Minyak dalam 1 hari pondok mengeluarkan sebanyak 18 liter minyak. Sehingga rata-rata kalori yang di dapat dari pondok dari hasil wawancara banyak bahan makanan yang diolah pondok dalam 1 hari yaitu energi 704,9 kkal, protein 24,4 gr, lemak 26,5 gr, karbohidrat 93,9 gr dari jumlah berat bahan makanan yang diberikan oleh pondok.

Pondok Pesantren memberikan porsi makanan pokok (nasi) menggunakan centong dengan diberikan yaitu 2 centong nasi untuk per porsi makanan. Lauk hewani (telur) telur diberikan 1 butir telur ayam atau 5 butir telur puyuh, tetapi dalam 1 hari belum tentu diberikan lauk hewani karena prinsip pondok hanya memberikan 1 jenis lauk pauk. Lauk nabati (tahu, tempe) di pondok untuk memotong tempe tidak ditimbang hanya di potong dengan bentuk yang sama, setiap pemorsian lauk nabati hanya di berikan 1 potong saja, dan jika sudah ada lauk hewani maka lauk nabati tidak diberikan. Sayur di pondok menakar porsi menggunakan sendok sayur sebanyak 2 sendok sayur.

Dampak dari kekurangan energy pada remaja sangat berbahaya karena dapat mengganggu konsentrasi belajar, mudah lelah dan bisa sampai kekurangan energi kronik serta anemia karena zat gizi tidak terpenuhi. Sehingga pemenuhan zat gizi mikro maupun makro sangat penting untuk mencegah terjadinya berbagai penyakit.

Standar porsi merupakan ukuran yang seharusnya dipenuhi setiap kali suatu jenis masakan diproduksi, baik dalam keadaan mentah ataupun matang. Standar ini memudahkan dalam pengendalian harga bahan makanan karena konsistensi takaran. Standar porsi bahan makanan dalam keadaan mentah merupakan berat bersih bahan makanan segar setelah melalui proses persiapan hingga siap dimasak. Untuk standar porsi makanan matang dapat menggunakan peralatan khusus sebagai takaran. Misalnya alat untuk pemorsian nasi, alat untuk pemorsian sayur dan lain- lain (Bakri dkk, 2018).

Menurut (Almatsier, 2011), menyatakan "kekurangan karbohidrat dapat menyebabkan kebutuhan energi berkurang". Selanjutnya, tubuh mencari suplemen gizi elektif yang dapat menggantikan karbohidrat, menjadi lemak dan protein tertentu. Dengan anggapan bahwa hal itu akan membuat tubuh mengalami efek buruk dari kekurangan energi protein, yang dapat menyebabkan mudah terkena penyakit seperti, Anemia, KEK, dll.

Sejalan dengan peneliiian yang dilakukan oleh Sholichah (2020) sistem penyelenggaraan makanan di pondok pesantren tahfidz , bahwa standar porsi untuk lauk pauk masing-masing santri mendaptkan 1 porsi lauk pauk, masing-masing santri mendapatkan 1 sendok sayur, berbeda dengan lauk dan sayur, pada nasi tidak terdapat stndar porsi. Para santri mengambil nasi sendiri dengan sistem prasmanan, sesuai keinginan santri.

Sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Astuti (2018) kesesuaian standar porsi di instalasi gizi RSUD Bahteramas kota Kendari, besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di rumah sakit. Rata – rata besar porsi masing – masing menu makanan yang disajikan saat menu makan siang di RSU Bahteramas pada kelas perawatan III untuk makanan pokok (nasi) yaitu 161,67 gr, lauk hewani (ayam potong dan ikan) yaitu 50,08 gr, lauk nabati (tahu dan tempe) yaitu 24,75 gr, dan sayuran sebesar 52,08 gr