

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNGPUR

JURUSAN GIZI

Tugas Akhir, Mei 2024

Ayu Heny Yulianti

Gambaran Perencanaan Menu, Pengadaan, Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan Di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathla'ul Huda Ambarawa Kabupaten Pringsewu Tahun 2024

xii + 66 halaman + 6 tabel + 2 gambar + 10 lampiran

ABSTRAK

Pondok pesantren merupakan salah satu institusi yang melayani kebutuhan makan santri, seharusnya memiliki sistem penyelenggaraan makanan yang baik agar dapat terciptanya kualitas sumber daya manusia yang tinggi, dimana gizi merupakan salah satu penentu kesehatan santri. Para santri yang harus tinggal dan menetap di pondok pesantren selama masa pendidikan akan melewati waktu makan di dalam pondok pesantren. Penelitian ini dilakukan bertujuan penelitian ini untuk melihat bagaimana gambaran perencanaan menu dan pengadaan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif pengambilan data dilakukan dengan observasi dan wawancara menggunakan kuisioner dan lembar checklist. Sampel pada penelitian ini yaitu petugas/ibu dapur yang mengelola penyelenggaraan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Mathlaul Huda Ambarawa.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa, belum melakukan perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, dan penyimpanan bahan makanan dengan baik sesuai dengan teori yang ada. Pihak pondok pesantren sebaiknya melaksanakan penyelenggaraan makanan sesuai dengan teori agar dihasilkan hidangan yang bermutu baik dan sesuai kebutuhan gizi sehari untuk mendukung kualitas para santri di Yayasan Pondok Pesantren Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa.

Kata Kunci : Penyelenggaraan makan, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan.

Daftar bacaan : 23 (2010-2023)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGPUR
NUTRITION DEPARTEMENT

Final Project, Mei 2024

Ayu Heny Yulianti

Description of menu planning and procurement, reception and storage of food at the Tahfidzul Qur'an Mathla'ul Huda Ambarawa Islamic Boarding School Foundation, Pringsewu 2024

xii + 66 pages + 6 table + 2 pictures + 10 attachments

ABSTRACT

Islamic boarding schools are one of the institutions that serve the food needs of students, should have a good food delivery system in order to create high quality human resources, where nutrition is one of the determinants of student health. Students who have to stay and stay in the Islamic boarding school during the education period will pass the meal time in the Islamic boarding school. This study was conducted to see how the picture of menu planning and procurement, reception and storage of food ingredients at the Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Islamic Boarding School Foundation.

This type of research is descriptive data collection is carried out by observation and interviews using questionnaires and checklist sheets. The sample in this research is the kitchen staff/mother who manages the food service at the Mathlaul Huda Ambarawa Islamic Boarding School Foundation.

The results of this research indicate that food administration at the Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa Islamic Boarding School Foundation has not carried out menu planning, procurement of food ingredients and storage of food ingredients properly in accordance with existing theory. The islamic boarding school should carry out food arrangements in accordance with theory so that good quality dishes are produced and meet daily nutritional needs to support the quality of the students at the Tahfidzul Qur'an Mathlaul Huda Ambarawa Islamic Boarding School Foundation.

Keywords : Food organization, menu planning, food procurement

Reading list : 23 (2010-2023)