

## PERSEPSI SANTRI TENTANG PENYELENGGARAAN MAKAN DI PONDOK PESANTREN HUSNUL KHOTIMAH KABUPATEN KUNINGAN

Luthfy Noorhafizh Firdaus, Tati Setiawati, Ai Nurhayati

[luthfynoorhafizh@gmail.com](mailto:luthfynoorhafizh@gmail.com)

**Abstrak:** Penelitian ini dilatar belakangi oleh adanya santri yang tidak mengikuti proses penyelenggaraan makan di pondok pesantren dan melakukan catering diluar pondok. Tujuan penelitian untuk memperoleh data mengenai persepsi santri tentang proses penyajian makanan, menu, bumbu, dan porsi makanan. Metode yang digunakan adalah metode deskriptif dan sampel sebanyak 82 santri. Hasil penelitian menunjukkan bahwa persepsi santri tentang penyelenggaraan makan ditinjau dari proses penyajian makanan, menu dan porsi makanan termasuk dalam kategori kurang baik, sedangkan bumbu makanan termasuk dalam kategori cukup baik. Secara umum mengenai persepsi santri tentang penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah termasuk dalam kategori kurang baik. Saran ditujukan kepada petugas dapur agar dapat meningkatkan kualitas makanan.

**Kata kunci :** *Persepsi, Santri, Penyelenggaraan makan*

### PENDAHULUAN

Pondok Pesantren merupakan salah satu lembaga Pendidikan Nonformal yang melaksanakan kegiatan Pendidikan. Pondok pesantren adalah tempat tinggal para santri sekaligus tempat santri menuntut ilmu. Lembaga pendidikan Pondok Pesantren diklasifikasikan dalam 2 jenis yaitu Pondok Pesantren salaf (tradisional) dan Pondok Pesantren khalaf (modern). Pondok Pesantren Husnul Khotimah desa Maniskidul kabupaten Kuningan Jawa Barat merupakan salah satu lembaga pendidikan Pondok Pesantren modern yang di dalamnya menyelenggarakan pendidikan secara terpadu dan penyediaan kebutuhan makan santri diselenggarakan oleh lembaga pesantren.

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar dengan alasan tertentu (Moehyi, 2002, hlm. 2). Sedangkan (Depkes, 2007, hlm. 12) menjelaskan bahwa penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan

pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat.

Berdasarkan penjajagan yang dilakukan oleh peneliti di Pondok Pesantren Husnul Khotimah, seluruh kegiatan penyelenggaraan makan dari perencanaan menu hingga penyajian makan semuanya dilakukan oleh pihak lembaga dan santri tidak ikut campur sama sekali. Kegiatan makan dilakukan terfokus di sebuah tempat khusus dimana tersedia banyak meja dan kursi untuk menampung seluruh santri ketika makan. Cara penyajian makannya yaitu santri mengantri dan menukarkan kupon dengan *tray* yang berisi lauk lalu mengambil nasi yang berada pada termos nasi sesuai keinginan. Setiap harinya santri diberi tiga buah kupon untuk ditukar dengan menu makan pagi, siang, dan malam. Menu penyelenggaraan makan ditentukan oleh pihak penyelenggara dimana dalam sekali makan Santri

mendapatkan satu jenis lauk-pauk atau sayuran misalnya pagi nasi dengan telur orak arik, siang nasi dengan ayam goreng, malam nasi dengan sayur sop. Sedangkan idealnya menu makan itu terdiri dari karbohidrat, protein hewani, protein nabati, vitamin dan mineral, misalnya nasi dengan tempe goreng, ayam kecap, capcay, buah dan susu.

Dari peninjauan yang dilakukan peneliti pada beberapa santri Pondok Pesantren Husnul Khotimah mengenai penyelenggaraan makan, didapat santri yang kurang menyukai menu yang disajikan sehingga lebih memilih makan di tempat lain, seperti kantin dan warung makan bahkan terdapat santri yang memilih mengikuti katering diluar pondok pesantren. Dari latar belakang masalah di atas peneliti sebagai mahasiswa prodi Pendidikan Tata Boga konstentrasi Katering yang telah mempelajari mata kuliah Katering Lembaga ingin mengetahui sejauh mana “Persepsi Santri tentang Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Kabupaten Kuningan”.

Secara garis besar, Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses menyediakan makanan dalam jumlah besar yang di dalamnya terdapat serangkaian kegiatan dari perencanaan anggaran biaya, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, mengolah makanan, sampai dengan penyajian dan pendistribusian makanan. Depkes (2007, hlm 10) menjelaskan bahwa penyelenggaraan makanan adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen dalam rangka pencapaian status yang optimal

melalui pemberian makanan yang tepat dan termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat.

Persepsi merupakan “suatu proses pengorganisasian, penginterpretasian terhadap stimulus yang diterima oleh organisme atau individu sehingga menjadi sesuatu yang berarti, dan merupakan aktivitas yang integrated dalam diri individu. Respon sebagai akibat dari persepsi dapat diambil oleh individu dengan berbagai macam bentuk” (Bimo Walgito, 2004, hlm. 70). Persepsi merupakan suatu proses menginterpretasikan atau menafsir informasi yang diperoleh melalui sistem alat indera manusia (Suharman, 2005, hlm 23). Menurut Suharman ada tiga aspek di dalam persepsi yang dianggap relevan dengan kognisi manusia, yaitu pencatatan indera, pengenalan pola, dan perhatian. Dari beberapa penjelasan tersebut dapat ditarik suatu kesamaan pendapat bahwa persepsi merupakan suatu proses yang dimulai dari penglihatan hingga terbentuk tanggapan yang terjadi dalam diri individu sehingga individu sadar akan segala sesuatu dalam lingkungannya melalui indera-indera yang dimilikinya.

Santri adalah peserta didik yang berada di pondok pesantren dimana penyelenggaraan makan setiap harinya diberikan oleh pihak pengelola pondok. Proses penyelenggaraan makan meliputi perencanaan anggaran hingga penyajian makan, karena di pondok pesantren Husnul Khotimah santri tidak terlibat dalam proses pengolahan makanan maka dari itu persepsi santri hanya seputar proses penyajian makan dan makanan itu

sendiri.

Ruang lingkup dari penelitian ini akan sebatas proses penyajian dan makanannya, karena santri mengkonsumsi tanpa terlibat kegiatan penyelenggaraan makan lainnya. Persepsi santri pun hanya seputar persepsi makanan yang di dalamnya ada persepsi penyajian, menu, persepsi bumbu, dan persepsi porsi makanan.

## METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian kuantitatif deskriptif, yaitu metode penelitian yang berlandaskan pada filsafat positivisme, digunakan untuk meneliti pada sampel tertentu, teknik pengambilan sampel pada umumnya dilakukan secara random, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian. penggunaan metode deskriptif kuantitatif dipilih karena penelitian ini bertujuan memperoleh pemaparan yang objektif khususnya mengenai persepsi dan harapan santri tentang penyelenggaraan makan di pondok Pesantren Husnul Khotimah kabupaten Kuningan. Populasi pada penelitian ini adalah para santri di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Kabupaten Kuningan. Sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah santri MTs yang ada di pondok pesantren Husnul Khotimah kabupaten Kuningan dengan minimal sebanyak 82 santri.. Jenis instrumen yang digunakan pada penelitian ini adalah angket atau kuesioner yang harus dijawab oleh responden.

Analisis data dilakukan dengan mengumpulkan data angket mengenai persepsi santri tentang penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah

Kabupaten Kuningan, mengolah data dan menafsirkan data. Setelah data terkumpul proses selanjutnya yaitu pengolahan data melalui proses perhitungan data terlebih dahulu sebelum akhirnya dilakukan penafsiran data. Rumus perhitungan data yang digunakan adalah dengan menurut Ridwan (2012, hlm. 14) dan disesuaikan dengan permasalahan dalam penelitian ini yaitu sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Skor ideal} &= n \times 4, \text{ dimana } n \text{ adalah} \\ \text{(skor tertinggi)} & \text{ jumlah responden} \\ &= 82 \times 4 = 328 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} \text{Skor aktual} &= \\ &= (fsl \times 4) + (fsr \times 3) + \\ & \quad (fjr \times 2) + (ftp \times 1) \end{aligned}$$

Keterangan :

- fsl : frekuensi responden yang menjawab selalu
- fsr : frekuensi responden yang menjawab sering
- fjr : frekuensi responden yang menjawab jarang
- ftp : frekuensi responden yang menjawab tidak pernah.

Penafsiran data yaitu mengolah data setelah diperhitungkan, kemudian dianalisis dengan menggunakan kriteria berdasarkan batasan-batasan menurut para ahli. Penafsiran data pada penelitian ini dibagi data yang telah diperhitungkan kemudian dianalisis dengan menggunakan kriteria, antara lain Tidak Pernah (82-142), Jarang (143-204), Sering (205 - 296), dan Selalu (297-328).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Proses Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Husnul Khotimah

Pondok pesantren Husnul Khotimah merupakan pondok pesantren *khalaf* atau modern yang menyelenggarakan tipe sekolah umum yang terbagi menjadi empat kategori yaitu MTs ikhwan (laki-laki), MTs akhwat (perempuan), MA ikhwan dan MA akhwat. Pondok pesantren Husnul Khotimah menggunakan sistem swakelola dalam penyelenggaraan makannya, yang dimana seluruh proses dari mulai perencanaan makan hingga penyajian dilakukan oleh pihak pondok.

Proses penyelenggaraan makan di pondok pesantren Husnul Khotimah adalah sebagai berikut :

1. Perencanaan anggaran belanja makanan
2. Perencanaan menu
3. Pengadaan bahan makanan
4. Penyimpanan bahan makanan
5. Penyiapan bahan makanan untuk dimasak
6. Mengolah dan Memasak Makanan
7. Penyajian Makanan

### B. Pengolahan Data Hasil Penelitian dan Pembahasan

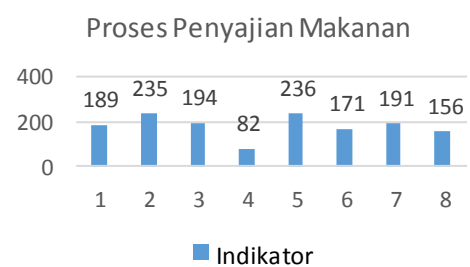
#### 1. Persepsi Santri Tentang Proses Penyajian Makanan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah

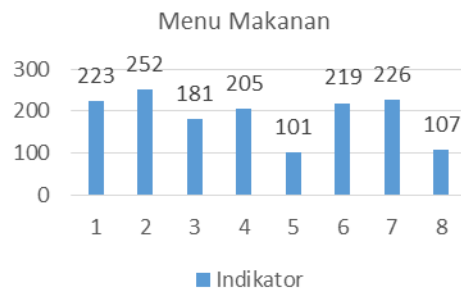
Keterangan:

- 1 = Makanan terhindar dari pencemaran
- 2 = Peralatan makanan senantiasa bersih
- 3 = Kebersihan tempat penyajian makanan
- 4 = Meja ditutup dengan taplak meja, kain putih, atau plastik
- 5 = Peralatan makanan telah dicuci bersih
- 6 = Petugas senantiasa sopan dan berperilaku baik
- 7 = Petugas berpenampilan baik dan bersih
- 8 = Penataan makanan yang dihidangkan

Berdasarkan data pada grafik diatas, menyatakan bahwa hasil rata-rata skor terkait proses penyajian makanan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Kabupaten Kuningan adalah 182, yang termasuk dalam kategori kurang baik. Hal ini dikarenakan kebersihan makanan yang disajikan masih terdapat berbagai pencemaran pada makanan seperti kerikil pada nasi ataupun ulat pada sayur, tempat penyajian makanan santri masih kurang bersih seperti lantai yang kotor dan meja tidak ditutupi dengan taplak meja, kain putih, ataupun plastik, kurang baiknya penataan makanan yang dihidangkan, serta petugas penyaji yang masih kurang baik dalam kebersihan berpenampilan dan tata cara berperilaku. Meskipun seperti itu, kabaersihan peralatan ketika makanan disajikan dan peralatan makan yang digunakan sudah cukup baik. Maka dari itu, perlu adanya perbaikan dalam menjaga makanan yang disajikan, tempat menyajikan makanan, dan petugas penyaji makanan agar tetap rapi, bersih, dan higienis.

#### 2. Persepsi Santri Tentang Menu Makanan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah





Keterangan:

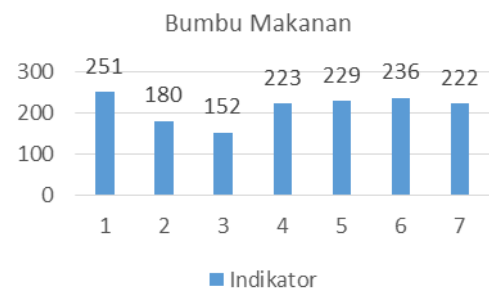
- |                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1 = Warna makanan menarik   | 5 = Kreasi pada potongan makanan  |
| 2 = Tekstur nasi            | 6 = Ukuran potongan pada hidangan |
| 3 = Ketepatan tekstur lauk  | 7 = Suhu makanan                  |
| 4 = Ketepatan tekstur sayur | 8 = Penyajian makanan menarik     |

Berdasarkan data pada grafik diatas, menyatakan bahwa hasil rata-rata skor terkait menu makanan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah adalah 189, yang termasuk dalam kategori kurang baik. Hal ini dikarenakan tekstur lauk yang dihidangkan kurang renyah, kurang empuk, terlalu kering, atau terlalu empuk, tidak pernah adanya kreasi pada potongan makanan, serta tidak pernah diberi hiasan atau garnish pada makanan. Meskipun seperti itu, kombinasi warna makanan, tekstur nasi, tekstur sayur, potongan pada hidangan, serta suhu makanan yang dihidangkan masuk dalam kategori cukup baik. Maka dari itu, perlu adanya perbaikan dalam menjaga dan meningkatkan kualitas makanan yang disajikan agar nafsu makan para santri meningkat.

### 1. Persepsi Santri Tentang Bumbu Makan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah

Berdasarkan data pada grafik diatas, menyatakan bahwa hasil rata-rata skor terkait bumbu makanan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah adalah 213, yang termasuk dalam kategori cukup baik. Hal ini dikarenakan

penggunaan bumbu yang menghasilkan rasa yang enak dan aroma yang sedap, selalu dihidangkan bumbu instan seperti kecap dan saos, serta makanan yang dihidangkan menggunakan bumbu merah, bumbu putih, ataupun bumbu kuning yang cukup baik agar makanan lebih menarik dan variatif. Akan tetapi, aroma dari bumbu yang dihasilkan masih kurang sedap dan penggunaan bumbu pada makanan yang masih belum bervariasi sehingga rasa dan aroma makanan kurang variatif. Maka dari itu, perlu adanya perbaikan dalam menjaga dan meningkatkan rasa dan aroma makanan yang disajikan agar mampu menggugah selera dan nafsu makan para santri meningkat.



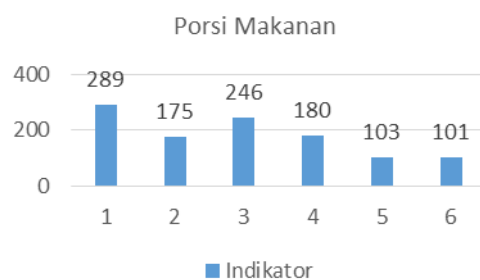
Keterangan:

- |   |  |
|---|--|
| 1 = Rasa enak dari bumbu makanan          | 5 = Penggunaan bumbu dasar merah dalam 1 minggu  |
| 2 = Aroma sedap dari bumbu makanan        | 6 = Penggunaan bumbu dasar putih dalam 1 minggu  |
| 3 = Variasi penggunaan bumbu              | 7 = Penggunaan bumbu dasar kuning dalam 1 minggu |
| 4 = Dihidangkan bumbu instan (kecap/saos) |  |

### 2. Persepsi Santri Tentang Porsi Makan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah

Berdasarkan data pada grafik diatas menyatakan bahwa hasil rata-rata skor terkait porsi makanan di Pondok

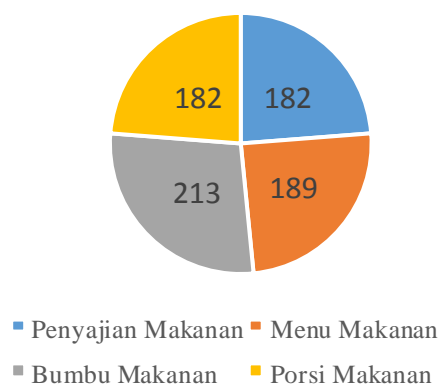
Pesantren Husnul Khotimah adalah 182, yang termasuk dalam kategori kurang baik. Hal ini dikarenakan kurangnya porsi protein hewani (daging/ ikan), sayuran saat penyelenggaraan makan, serta porsi buah dan susu yang jarang sekali dihidangkan saat penyelenggaraan makan. meskipun seperti itu, porsi nasi dan protein nabati sudah cukup baik memenuhi asupan gizi para santri. Maka dari itu, perlu adanya perbaikan dalam menjaga porsi makanan yang disajikan agar asupan makan para santri tercukupi.



Keterangan:

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 1 = Porsi nasi           | 5 = Porsi susu     |
| 2 = Porsi protein hewani | 6 = Pemberian susu |
| 3 = Porsi protein nabati |                    |
| 4 = Porsi sayuran        |                    |

Diagram Persepsi Santri Tentang Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Kabupaten Kuningan



Persepsi Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah meliputi persepsi tentang penyajian makanan, persepsi tentang menu makanan, persepsi tentang bumbu makanan, dan persepsi tentang porsi makanan secara umum didapatkan skor didapatkan skor 191 yang berada pada kriteria kurang baik. Seperti yang disajikan pada diagram persepsi santri tentang penyelenggaraan makan diatas mengemukakan bahwa persepsi tentang penyelenggaraan makan berkaitan dengan persepsi bumbu berada pada kriteria cukup baik. Sedangkan yang berada pada kriteria kurang baik meliputi persepsi penyajian, persepsi menu dan persepsi porsi. Hal ini mengakibatkan banyak santri yang merasa kurang puas terhadap penyelenggaraan makan yang dilakukan oleh pihak pondok pesantren sehingga hasil yang didapat masih kurang optimal, padahal asupan makanan sangat mendukung dalam proses pertumbuhan dan perkembangan santri. Untuk mencapai penyelenggaraan makan yang baik maka harus didukung oleh adanya tenaga ahli di bidang Tata Boga untuk membantu menghitung kecukupan pemenuhan standar gizi dan keamanan makanan dan pihak pondok pesantren memiliki tenaga khusus untuk mengawasi secara langsung proses penyelenggaraan makan.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil olah data penelitian Persepsi Santri tentang Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Husnul Khotimah Kabupaten Kuningan, meliputi persepsi tentang penyajian makanan, persepsi tentang menu makanan, persepsi tentang bumbu makanan, dan persepsi tentang porsi makanan secara umum berada pada kriteria kurang baik sehingga perlu adanya perbaikan agar meningkatkan kualitas penyelenggaraan makan tersebut.

## REFERENSI

- Bimo, Walgito. (2004). *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: 370 WAL p
- Depkes RI. (2007). *Pedoman Pengelolaan Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Tangga*. Jakarta: Direktorat Penyehatan Lingkungan Ditjen Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa boga*. Jakarta: Bhratara
- Ridwan. (2012). *Metoda dan Teknik Menyusun Tesis*. Bandung: Alfabeta
- Suharman. (2005). *Psikologi Kognitif*. Surabaya: Srikandi