

## Pendidikan Food Service Management pada Santriwati Pondok Pesantren Bumi Sholawat Sidoarjo

**Amalia Ruhana\*<sup>1</sup>, Yeni Anistyasari<sup>2</sup>, Imami Arum Tri Rahayu<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>(Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia)

<sup>2</sup>(Program Studi S1 Pendidikan Teknologi Informasi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia)

<sup>3</sup>(Program Studi S1 Pendidikan Tata Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya, Indonesia)

e-mail: [\\*1amaliaruhana@unesa.ac.id](mailto:*1amaliaruhana@unesa.ac.id)

### Abstrak

*Penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan baku, proses produksi, sampai dengan servis dan distribusi makanan. Pendidikan food service management kepada santriwati double track Tata Boga yang nantinya akan menjadi penjamah makanan ini diharapkan agar santriwati dapat merencanakan penyelenggaraan makanan berdasarkan prinsip isi piringku. Tujuan jangka panjangnya diharapkan santri-santri memiliki status gizi baik, menjadi awal yang baik untuk pencegahan stunting. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan agar santriwati dapat merencanakan dan menyusun menu gizi seimbang berdasarkan prinsip isi piringku. Metode pengabdian dengan memberikan pendidikan food service management kepada santriwati. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan berdasarkan hasil pretest dan post tes yang diberikan kepada santriwati sebelum dan setelah kegiatan, menunjukkan hasil bahwa sebesar 57% peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengalami peningkatan pengetahuan mengenai penyelenggaraan makanan. Kemudian dari hasil survey kegiatan dapat diketahui seluruh peserta menyatakan penyampaian narasumber menarik, sesuai dengan materi, mudah dipahami. Sebanyak 96,6% responden menyatakan materi yang disajikan menarik, dan seluruh responden menyatakan materi yang disajikan sesuai dan mudah dipahami. Sebanyak 89,7% responden menyatakan bahwa metode yang digunakan menarik, 96,6% responden menyatakan metode yang digunakan sesuai, dan seluruh responden menyatakan metode yang digunakan mudah dipahami. Terkait media yang digunakan, sebanyak 89,7% responden menyatakan menarik, seluruh responden menyatakan media yang digunakan sesuai dan mudah dipahami.*

**Kata kunci**— *Food Service Management, Gizi Seimbang, Remaja, Santriwati*

### Abstract

*Food service management is a series of activities starting from menu planning, purchasing raw materials, production processes, to food service and distribution. It is hoped that this food service management education for double track culinary students who will later become food handlers will enable the students to plan food preparation based on the principle of what's on my plate. The long-term goal is to hope that students have good nutritional status, which is a good start for preventing stunting. This community service activity aims to enable female students to plan and prepare a balanced nutritional menu based on the principle of what's on my plate. The service method is by providing food service management education to female students. The results of this activity show that based on the results of the pretest and posttest given to female students before and after the activity, it shows that 57% of participants in community service*

*activities experienced an increase in knowledge regarding food management. Then, from the results of the activity survey, it can be seen that all participants stated that the resource person's presentation was interesting, appropriate to the material, and easy to understand. As many as 96.6% of respondents stated that the material presented was interesting, and all respondents stated that the material presented was appropriate and easy to understand. As many as 89.7% of respondents stated that the method used was interesting, 96.6% of respondents stated that the method used was appropriate, and all respondents stated that the method used was easy to understand. Regarding the media used, as many as 89.7% of respondents said it was interesting, all respondents said the media used was appropriate and easy to understand.*

**Keywords**— *Food Service Management, balance diet, teenager, female student*

## **1. PENDAHULUAN**

Penyelenggaraan makanan merupakan rangkaian mulai dari perencanaan menu, pembelian bahan baku, proses produksi, sampai dengan servis dan distribusi makanan. Penyelenggaraan makanan pondok pesantren termasuk penyelenggaraan makanan massal, karena memproduksi lebih dari 50 porsi makanan dan dalam pelaksanaannya membutuhkan pengelolaan penyelenggaraan makanan (Bakrie et al, 2018). Penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan pondok pesantren ini cukup beragam, ada yang dilaksanakan secara swakelola (diselenggarakan oleh pondok pesantren sendiri), ada yang dilaksanakan dengan outsourcing (dilaksanakan oleh catering yang sudah ditunjuk) (Choiriyah et al, 2021). Perencanaan makanan di Pondok pesantren, ada pesantren yang sudah menerapkan siklus menu, namun menu masih tidak bervariasi (Humaira et al, 2022) ada pula yang sudah menerapkan siklus menu 7 hari dan dirotasi setiap 6 bulan (Asyati et al, 2022). Penelitian yang dilakukan oleh Anggraini pada salah satu pondok di Gresik ditemukan ketersediaan energi rata-rata per hari adalah sebesar 1408,313 kkal/org/hari atau hanya memenuhi sekitar 56,68% kebutuhan remaja per hari (Anggraini dan Ruhana, 2021). Penelitian yang dilakukan Abdullah et al (2022) di salah satu pondok pesantren di Lampung, ditemukan bahwa rerata asupan energi  $1.585 \pm 656$  kkal/hari atau hanya 70,2% dari Angka Kecukupan Gizi. Apabila penyediaan makanan kurang maka dapat menyebabkan kurangnya asupan, sehingga dalam jangka waktu yang relatif pendek, bisa mempengaruhi status gizi santri.

Pesantren Progresif Bumi Sholawat merupakan salah satu pesantren modern di Jawa Timur yang berlokasi di Sidoarjo. Seluruh santri tinggal di asrama yang dikelola pesantren. Penyelenggaraan makanan pondok pesantren ini dikelola sendiri oleh pihak pesantren. Berdasarkan observasi yang dilakukan pesantren ini menyediakan makan untuk tiga kali makan utama, yaitu makan pagi, makan siang, dan makan malam. Santri di pondok tersebut dalam seminggu sekali diberikan buah dan susu segar. Makanan utama yang diberikan berupa makanan pokok, lauk, sayur, dan minuman (teh dan air putih). Santri diberikan kebebasan untuk mengambil nasi dan sayur, namun untuk lauk dibatasi (Yuliana dan Afifah, 2013). Pondok Pesantren Bumi Sholawat ini memiliki sistem double track untuk pengayaan keilmuan tertentu, salah satunya adalah double track Tata Boga, namun mereka belum mendapatkan materi mengenai sistem penyelenggaraan makanan. Dengan adanya PKM ini, diharapkan para santriwati memiliki pengetahuan yang baik mengenai penyelenggaraan makanan yang berdasar gizi seimbang.

## **2. METODE**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 29 September 2023 di Pondok Pesantren Bumi Sholawat Sidoarjo. Metode yang dilakukan dalam kegiatan PKM ini adalah dengan memberikan Pendidikan Food Service Management pada santriwati double track Tata Boga. Perubahan pengetahuan diukur menggunakan test, yaitu dengan memberikan *pretest* sebelum diberikan materi, dan *posttest* setelah diberikan materi. Selain itu di akhir kegiatan, santriwati diberikan form evaluasi kegiatan, untuk mengetahui respon dari santriwati mengenai pelaksanaan kegiatan PKM.



Gambar 1. Kegiatan Pendidikan Food Service Management

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pendidikan Food service management diawali dengan kegiatan *pretest*, yaitu seluruh peserta diberikan pertanyaan seputar food service management, dan kemudian setelah kegiatan selesai, para peserta diberikan *posttest*. Berdasarkan hasil *pretest* dan *post test* yang diketahui bahwa sebesar 57% peserta kegiatan PKM mengalami peningkatan pada pengetahuan mengenai food service management. Rata-rata pengetahuan juga terdapat kenaikan skor dari 47 menjadi 62. Hasil *pretest* dan *posttest* disajikan pada Tabel 1 berikut :

No	Peserta	Nilai	
		Pre Test	Post Test
1	Peserta 1	29	57
2	Peserta 2	57	57
3	Peserta 3	43	57
4	Peserta 4	43	43
5	Peserta 5	29	57
6	Peserta 6	29	71
7	Peserta 7	57	57
8	Peserta 8	29	71
9	Peserta 9	57	100
10	Peserta 10	71	71
11	Peserta 11	57	71
12	Peserta 12	43	57
13	Peserta 13	43	71
14	Peserta 14	57	100
15	Peserta 15	71	71
16	Peserta 16	71	100
17	Peserta 17	29	57
18	Peserta 18	43	57
19	Peserta 19	43	86
20	Peserta 20	43	43
21	Peserta 21	57	43
22	Peserta 22	43	43
23	Peserta 23	43	43
24	Peserta 24	29	57
25	Peserta 25	43	43

26	Peserta 26	14	14
27	Peserta 27	57	57
28	Peserta 28	71	71
<b>Rata-rata</b>		<b>47</b>	<b>62</b>

Tabel 1. Pengetahuan Food Service Management sebelum dan setelah kegiatan

Kemudian dari hasil evaluasi kegiatan dapat diketahui seluruh peserta menyatakan penyampaian narasumber menarik, sesuai dengan materi, mudah dipahami. Sebanyak 96,6% responden menyatakan materi yang disajikan menarik, dan seluruh responden menyatakan materi yang disajikan sesuai dan mudah dipahami. Sebanyak 89,7% responden menyatakan bahwa metode yang digunakan menarik, 96,6% responden menyatakan metode yang digunakan sesuai, dan seluruh responden menyatakan metode yang digunakan mudah dipahami. Terkait media yang digunakan, sebanyak 89,7% responden menyatakan menarik, seluruh responden menyatakan media yang digunakan sesuai dan mudah dipahami.

No	Aspek yang Direspon	Menarik				Sesuai				Mudah Dipahami			
		Ya		Tidak		Ya		Tidak		Ya		Tidak	
		n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)	n	(%)
1	Penyampaian narasumber	29	100,0	0	0,0	29	100,0	0	0,0	29	100	0	0
2	Materi yang disajikan	28	96,6	1	3,4	29	100,0	0	0,0	29	100	0	0
3	Metode yang digunakan	26	89,7	3	10,3	28	96,6	1	3,4	29	100	0	0
4	Media yang digunakan	26	89,7	3	10,3	29	100,0	0	0,0	29	100	0	0

Tabel 2. Kepuasan Responden terkait Kegiatan



Gambar 2. Foto Bersama setelah kegiatan Pendidikan Food Service Management

Di akhir kegiatan, para santri diberikan *doorprize* dengan cara pemateri memberikan pertanyaan untuk kemudian para santri dapat berebut untuk menjawab pertanyaan yang diberikan. Pertanyaan yang diberikan adalah seputar pendidikan food service management. Para santri sangat berantusias untuk menjawab pertanyaan dan kemudian santri yang bisa menjawab pertanyaan dengan baik, mendapatkan hadiah dari pemateri

#### **4. KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pretest dan post tes yang diberikan kepada siswa sebelum dan setelah kegiatan, menunjukkan hasil bahwa sebesar 57% peserta kegiatan PKM mengalami peningkatan pada pengetahuan mengenai penyelenggaraan makanan. Sebanyak 96,6% responden menyatakan materi yang disajikan menarik, dan seluruh responden menyatakan materi yang disajikan sesuai dan mudah dipahami. Sebanyak 89,7% responden menyatakan bahwa metode yang digunakan menarik, 96,6% responden menyatakan metode yang digunakan sesuai, dan seluruh responden menyatakan metode yang digunakan mudah dipahami. Terkait media yang digunakan, sebanyak 89,7% responden menyatakan menarik, seluruh responden menyatakan media yang digunakan sesuai dan mudah dipahami.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Abdullah., AP Dewi, A Muharramah, AR Pratiwi. 2022. Gambaran Status Gizi dan Asupan Gizi Remaja Santri Pondok Pesantren Shuffah Hizbullah dan Madrasah Al-Fatah Lampung. *Jurnal Gizi Aisyah*, Vol.5 (1): 6-12
- Anggraini, Y., A Ruhana. 2021 Ketersediaan Energi dan Protein Makan Sehari di Pondok Pesantren Al Hikmah Gresik. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat* Vol 13 (2) : 87-92
- Asyati, M., Harleli, RE Sakti. Manajemen Pelayanan Makanan Institusi di Pondok Pesantren Baitul Arqom Polinggona Kecamatan Polinggona Kabupaten Kolaka Tahun 2022. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Indonesia* Vol 3 (3): 112-121
- Bakri B, Intiyati A, Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Choiriyah, Siti. F. Sholichah, Widiastuti. 2021. Sistem Penyelenggaraan Makan Pagi dan Status Gizi Santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi (Breakfast Service Management and Nutritional Status at Mbah Rumi Islamic Boarding School). *Penelitian Gizi dan Makanan*, Juni 2021 Vol. 44 (1): 31-44
- Humaira, S., R. Dewintha, SF Agusanti, Mulyanita. 2022. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Al-Fatah Singkawang. *Pontianak Nutrition Journal*. Vol 5 (2): 229-239
- Yuliana, S., CN Afifah. 2013. Kajian Tentang Pengelolaan Makanan untuk Santri di Pesantren Progresif Bumi Shalawat Sidoarjo. *Ejournal boga* 2 (1): 96 – 102

#### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Negeri Surabaya yang telah memberi dukungan terhadap kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini.