

## KINERJA MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI RESTO PONDOK PESANTREN MODERN ISLAM (PPMI) ASSALAAM SURAKARTA: STUDI DESKRIPTIF

*(Food Service Management Performance at Pondok Pesantren Modern  
Islam/PPMI Assalaam Restaurant Surakarta: Descriptive Study)*

M Mutalazimah<sup>1\*</sup>, Setiawan Prabowo<sup>2</sup>, Indri Hapsari<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Prodi Ilmu Gizi FIK Universitas Muhammadiyah Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia

<sup>1</sup> Mahasiswa Program Pendidikan Profesi Dietisien, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes  
Malang, Jawa Timur, Indonesia

<sup>2</sup> Ahli Gizi Pondok Pesantren Islam Modern Assalaam Surakarta, Jawa Tengah, Indonesia

<sup>3</sup> Program Pendidikan Profesi Dietisien, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Jawa  
Timur, Indonesia

\*email korespondensi: mutalazimah@ums.ac.id

### ABSTRAK

**Latar Belakang:** Analisis terhadap aspek-aspek kinerja penyelenggaraan makanan seperti ketepatan siklus menu, preferensi dan daya terima menu, kepuasan pelanggan, sisa makanan, ketercapaian nilai gizi dan status gizi di Resto PPMI Assalaam belum dilakukan secara komprehensif. **Tujuan:** Menganalisis kinerja penyelenggaraan makanan di Resto PPMI Assalaam Surakarta, mencakup ketepatan siklus menu, preferensi dan daya terima menu, kepuasan pelanggan, sisa makanan, ketercapaian nilai gizi dan status gizi santriwati. **Metode:** Jenis penelitian ini yaitu studi deskriptif dengan metode pengambilan data melalui observasi, wawancara, pengukuran dan studi dokumen, yang dilakukan pada Bulan Februari sampai Juli 2025. Sampel pada penelitian deskriptif ini adalah santriwati PPMI Assalaam Surakarta, yang diambil secara *purposive*, untuk data preferensi dan daya terima menu (24 responden), sisa makanan dan status gizi (20 responden), kepuasan penyelenggaraan makanan (50 responden). Analisis deskriptif dengan menyajikan distribusi frekuensi dan persentasi dari data-data penelitian. **Hasil:** Ketepatan siklus menu mencapai 100%, preferensi menu tertinggi pada aspek variasi (95,8%), daya terima suka dan sangat suka menu bakso iga pada aspek rasa (91,67%), sisa makanan santriwati tergolong rendah (<20%), tingkat kepuasan santri terhadap penyelenggaraan makanan kategori puas dan sangat puas (92,5%), nilai gizi menu pada energi, protein, dan karbohidrat telah memenuhi >80% AKG dan <80% AKG pada lemak dan serat, status gizi santriwati 100% tergolong gizi baik menurut IMT/U maupun LILA. **Simpulan:** Berdasarkan hasil indikator kinerja, fungsi manajemen penyelenggaraan makanan sudah berjalan dengan baik. Namun demikian masih perlu peningkatan persentase AKG menu pada lemak dan serat, dengan menambah variasi menu lauk hewani, sayur dan buah.

**Kata kunci:** kinerja penyelenggaraan makanan, status gizi, santriwati, kepuasan pelanggan, sisa makanan

### ABSTRACT

**Background:** Analysis of aspects of food service performance such as menu cycle accuracy, menu preferences and acceptability, customer satisfaction, food waste, achievement of nutritional value and nutritional status at Resto PPMI Assalaam has not been done comprehensively. **Objective:** Analyze the performance of food service at Resto PPMI Assalaam Surakarta, including menu cycle accuracy, menu preferences and acceptability, customer satisfaction, food waste, achievement of nutritional value and nutritional status of female students. **Method:** This type of research is a descriptive study with data collection methods through observation, interviews, measurements and document studies, which were conducted from February to July 2025. The sample in this descriptive study was female students of PPMI Assalaam Surakarta, who were taken *purposively*, for data on menu preferences and acceptability (24 respondents), food waste and nutritional status (20 respondents), satisfaction with food service (50 respondents). Descriptive analysis by presenting the frequency distribution and percentage of research

*data. Results: The accuracy of the menu cycle reached 100%, the highest menu preference was in the aspect of variety (95.8%), the acceptability of the Bakso Iga (Meatball Rib) menu was like and really like in the aspect of taste (91.67%), the remaining food of female students was low (<20%), the level of student satisfaction with the provision of food was in the category of satisfied and very satisfied (92.5%), the nutritional value of the menu in energy, protein, and carbohydrates had fulfilled >80% of the RDA and <80% of the RDA in fat and fiber, the nutritional status of 100% of female students was classified as good nutrition according to BMI/U and LILA. Conclusion: Based on the results of performance indicators, the management function of food provision has been running well. However, it is still necessary to increase the percentage of the RDA menu in fat and fiber, by adding variations in the menu of animal side dishes, vegetables and fruit.*

**Keywords:** food service performance, nutritional status, female students, customer satisfaction, food waste

## PENDAHULUAN

Fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan meliputi enam aspek yakni: perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, koordinasi, pengawasan dan evaluasi (Priyadharsini, 2024). Perencanaan secara sederhana berarti mengetahui apa yang harus dilakukan pada waktu ke depan, yang disusun berdasarkan pengalaman masa lalu atau hasil evaluasi kinerja institusi. Pengorganisasian adalah penerapan rencana ke dalam aktivitas-aktivitas spesifik yang disusun secara rinci.

Koordinasi yang dilakukan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan merupakan interaksi antar bagian yang sangat penting, karena semua aktivitas saling terkait satu sama lain, seperti bagian pengadaan bahan makanan, penerimaan, persiapan, pengolahan dan penyajian. Pengarahan bertujuan agar penugasan pekerjaan dapat dilaksanakan dengan sesungguhnya. Pengawasan merupakan pengendalian yang tepat pada lembaga jasa makanan meliputi pengendalian terhadap manusia, material, uang, waktu, peralatan dan pelaksanaan tugas. Terakhir fungsi evaluasi, dilakukan untuk pemanfaatan sumber daya yang efektif. Pada manajemen layanan makanan secara keseluruhan menuntut

evaluasi pada aspek-aspek diantaranya sumber daya manusia, produk makanan, keuntungan, daya terima dan kepuasan pelanggan, dan kecukupan gizi.

Berbagai fungsi manajemen dalam penyelenggaraan makanan tersebut, bila dilaksanakan secara lengkap dan sesuai standar, oleh suatu institusi penyelenggara pelayanan makanan, maka dapat meningkatkan kinerja institusi. Beberapa indikator kinerja institusi seperti kepuasan konsumen, yang meliputi aspek kualitas produk makanan dan minuman (rasa, aroma, tata saji, kesegaran bahan, variasi produk, kandungan gizi dan porsi); hygiene dan sanitasi dalam proses produksi dan penyajian (kenyamanan, keamanan dan kebersihan); kualitas pelayanan (kecepatan, keramahan, pengetahuan karyawan mengenai produk, serta respons karyawan dalam menjawab pertanyaan) (Serhan & Serhan, 2019).

Berdasarkan uraian tersebut, maka peneliti bertujuan untuk melakukan analisis kinerja penyelenggaraan makanan pada Resto Pondok Pesantren Modern Islam (PPMI) Assalaam. Analisis tersebut meliputi tujuh indikator yakni ketepatan siklus menu, preferensi menu, daya terima menu, sisa makanan, kepuasan terhadap penyelenggaraan makanan, nilai gizi pada salah satu menu dan capaian

persentase Angka Kecukupan Gizi (AKG), dan status gizi santriwati.

## METODE

Penelitian ini merupakan studi deskriptif yang dilakukan dengan metode observasi, wawancara, pengukuran dan studi dokumen. Lokasi penelitian di Resto PPMI Assalaam Surakarta dalam rentang waktu Bulan Februari sampai Juli 2025. Sampel untuk penelitian deskriptif ini diambil secara *purposive* sejumlah 24 santriwati untuk analisis preferensi dan daya terima menu, 20 santriwati untuk analisis sisa makanan dan status gizi, serta 50 santriwati untuk analisis kepuasan terhadap penyelenggaraan makanan.

Analisis preferensi menu mencakup tiga aspek (preferensi terhadap variasi menu, preferensi penampilan makanan, preferensi cita rasa), dengan pilihan preferensi rendah, sedang dan tinggi. Analisis daya terima menu mencakup warna, rasa, aroma, tekstur dan gabungan keseluruhan, diukur melalui kuesioner dengan skala Likert dengan kategori respons Sangat Tidak Suka (STS), Tidak Suka (TS), Agak Suka (AS), Suka (S) dan Sangat Suka (SS).

Indikator sisa makanan diukur dengan metode *Visual Comstock*, yang merupakan metode yang lebih mudah dan efisien namun tetap menghasilkan data yang akurat, dengan ambang batas sisa makanan dikategorikan rendah bila <20%.

Indikator kepuasan santriwati dinilai dengan metode *customer satisfaction (CSAT) score* dengan rumus CSAT adalah jumlah responden dengan respons puas dibagi jumlah seluruh responden. Interpretasi skor CSAT menurut Bishop (2025) dengan batas 75-85% atau 75-90%

dikategorikan kepuasan “good” (baik), sedangkan bila > 90% dikategorikan kepuasan konsumen sangat baik.

Indikator nilai gizi pada menu dinilai dengan capaian persentase AKG dengan menghitung salah satu menu yaitu pada siklus hari ke-14, kemudian dianalisis kandungan gizinya menggunakan aplikasi *Nutrisurvey* yang dibandingkan dengan AKG remaja pada energi dan zat gizi makro yakni protein, lemak, karbohidrat, dan serat. Energi dan zat gizi makro, serta serat dari menu harian dikategorikan memenuhi bila >80% AKG.

Indikator status gizi pada santriwati dinilai melalui pengukuran antropometri (berat badan dan tinggi badan) yang diolah menggunakan WHO AnthroPlus untuk mengetahui kategori status gizi menurut IMT/U. Selain itu diukur LILA untuk menilai status KEK pada santriwati. Ethical clearance pada penelitian ini direkomendasikan dari Komisi Etik Fakultas Kedokteran dengan Nomor: 5648/B-1/KEPK-FKUMS/III/2025 dan dinyatakan telah memenuhi kode etik.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Profil Pondok Pesantren Modern Islam Assalaam

PPMI Assalaam didirikan pada 17 Syawal 1402 H atau 7 Agustus 1982 M, berlokasi di Jalan Yosodipuro No. 56 Punggawan Surakarta menempati tanah seluas 2.845 m, wakaf dari keluarga H. Abdullah Marzuki dan Hj. Siti Aminah Abdullah. Sebelum PPMI Assalaam berdiri kegiatan pendidikan yang dilakukan adalah kegiatan Madrasah Diniyyah Awaliyah (MDA), kemudian atas tuntutan masyarakat YMPI mendirikan Madrasah Tsanawiyah (MTs) dengan sistem asrama yang

merupakan cikal bakal berdirinya Pondok Modern yang waktu itu diberi nama Pondok Pesantren Punggawan, meminjam nama desa yang menjadi tempat kegiatan pendidikan dipusatkan.

Nama Assalaam secara resmi digunakan pada tanggal 20 Juli 1985, serta sekaligus menandai awal mula digunakannya kampus baru di desa Pabelan Kartasura Sukoharjo di atas areal tanah wakaf seluas 5,6 Ha. Bangunan yang terdapat pada saat itu terdiri dari ruang kelas, gedung olah raga (GOR), asrama santri, perumahan guru dan pengasuh, dapur dan lainnya. Bersamaan dengan itu pula didirikan Madrasah Aliyah (MA) sebagai kelanjutan dari Madrasah Tsanawiyah (MTs) Assalaam, serta sebagai jawaban dari tuntutan masyarakat terhadap PPMI Assalaam.

Pada tahun 1986/1987 didirikan Madrasah Tsanashushiyah sebuah kelas persiapan untuk calon santri yang akan melanjutkan ke MA Assalaam yang berasal dari SLTP umum di luar Assalaam. Pada tahun 1988/1989 didirikan Sekolah Menengah Atas (SMA) Assalaam dalam rangka memenuhi kebutuhan masyarakat dan mengikuti perkembangan pendidikan yang terjadi di luar Assalaam. Memasuki tahun pelajaran 2005/2006, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) didirikan yang mengambil program keahlian Komputer dan Jaringan dan Persiapan Grafika. SMK bermaksud untuk mencetak tenaga profesional dengan tetap berwawasan pada nilai-nilai Keislaman.

Pada perkembangan lebih lanjut Yayasan MPI Surakarta yang diketuai oleh Hj. Siti Aminah Abdullah memperluas areal pondok dengan membeli tanah di Desa Gonilan Kartasura seluas 38.600 m. Area ini sekarang telah dikembangkan sehingga

sudah berdiri bangunan kelas 3 lantai untuk belajar, lapangan olah raga serta perumahan guru dan pengasuh. Dengan demikian, sekarang ini PPMI Assalaam menempati areal seluas kurang lebih 10 hektar dengan berbagai fasilitas pendukung yang lengkap dan modern.

Salah satu fasilitas unggulan adalah Resto PPMI Assalaam yang merupakan restoran Assalaam dengan filosofi harus mampu memenuhi harapan konsumen utama (santri) dengan menciptakan produk-produk makanan yang berkualitas dan layanan yang menyenangkan. Visi Resto PPMI Assalaam yaitu terwujudnya restoran pilihan utama bagi santri, wali santri, dan ustadz/ustadzah. Adapun misi Resto PPMI Assalaam Surakarta yaitu memberikan kepuasan pada pelanggan dengan mengedepankan kualitas dan nilai melalui pelayanan yang baik dan produk yang inovatif berdasarkan prinsip *halalan thayyiban*.

#### **Profil Fungsi Penyelenggaraan Makanan Resto Pondok Assalaam**

Resto PPMI Assalaam merupakan pondok pesantren swasta, yang memiliki pelayanan Pendidikan yakni Madrasah Tsanawiyah (MTs), Madrasah Aliyah (MA), Madrasah Tsanashushiyah (MTKs), Sekolah Menengah Atas (SMA) dan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK). Bentuk sistem penyelenggaraan makanan di Resto PPMI Assalaam yaitu dengan menggunakan sistem swakelola, yakni bagian Resto bertanggung jawab terhadap pelaksanaan seluruh kegiatan penyelenggaraan makanan, mulai dari penerimaan bahan, pengolahan bahan hingga pendistribusian atau pelayanan makan. Dalam sistem swakelola ini, semua sumber daya yang diperlukan seperti tenaga, dana, metode, sarana, dan prasarana disediakan oleh pihak Resto PPMI Assalaam Surakarta.

Keuntungan yang didapatkan dalam sistem swakelola ini yaitu pengawasan dapat dilakukan pada tiap-tiap proses kegiatan secara langsung. Sedangkan kelemahan yang didapatkan adalah dibutuhkan lebih banyak tenaga dengan kualifikasi yang sesuai untuk mengawasi pada tiap prosesnya. Apabila ditinjau berdasarkan sifat dan tujuannya, Resto PPMI Assalaam Surakarta merupakan instalasi/bagian yang bersifat *non-profit oriented*, karena tujuannya bukan untuk mendapatkan keuntungan.

Penyelenggaraan makan dilakukan untuk menyediakan fasilitas makan yang cukup bagi santri dan karyawan di lingkungan pondok dan bahkan santri yang berkegiatan di luar pondok, yang berlangsung secara kontinyu dengan mengatur menu yang disesuaikan dengan kondisi konsumen agar dapat diciptakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen dalam hal ini santri dan karyawan di PPMI Assalaam Surakarta.

Tujuan dari pelayanan gizi di Resto PPMI Assalaam Surakarta adalah menyiapkan fasilitas tata boga dan tata hidangan untuk memenuhi kebutuhan dan harapan santri. Adanya pelayanan gizi di Resto PPMI Assalaam dapat menyediakan kebutuhan makanan sehari-hari bagi para santri dan pengasuh yang tinggal di asrama, yang memperhatikan aspek kebutuhan gizi, siklus menu dan preferensi santri.

#### **Ketepatan Siklus Menu**

Resto PPMI Assalaam Surakarta menerapkan menu harian yang bervariasi dengan siklus menu 28 hari, terbagi menjadi 4 kelompok A, B, C, D. Hasil pengamatan selama sebulan, penerapan siklus menu 28 hari di Resto PPMI Assalaam telah berjalan dengan

baik, setiap menu yang direncanakan dapat dilaksanakan dengan tingkat ketepatan mencapai 100%. Siklus menu 28 hari ini cukup jarang diterapkan di institusi penyelenggaraan makanan massal, karena menyusunnya lebih sulit terkait variasi, dan membutuhkan sumber daya yang sangat baik seperti tenaga kerja, ketersediaan bahan makanan dan peralatan pengolahan makanan, sehingga tidak setiap institusi mampu menerapkannya. Menurut Bakri *et al.* (2018) semakin lama siklus menu semakin sulit menyusun, namun mempunyai kelebihan yakni pengulangan menu menjadi lebih lama, ini dapat mengatasi kebosanan konsumen. Selain siklus menu 28 hari yang meliputi 3 kali makan utama dengan menu lengkap (makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah), Resto PPMI Assalaam juga menyediakan makanan selingan yang diberikan di setiap hari Jumat pada jam pelajaran, takjil untuk santri puasa dan pada kegiatan santri atau pondok yang bersifat kolosal pada *event-event* tertentu (seperti acara perayaan hari santri atau sejenisnya). Siklus menu di PPMI Assalaam Surakarta telah memenuhi gizi seimbang. Menurut Amalia *et al.* (2020) penyelenggaraan makanan dengan kualitas menu gizi seimbang ditujukan untuk memenuhi kecukupan gizi santri.

#### **Analisis Preferensi dan Daya Terima Menu**

Berdasarkan penelitian terdahulu oleh Ronitawati *et al.* (2022), daya terima makanan dapat dinilai melalui preferensi menu secara umum, meliputi variasi menu, penampilan makanan, dan cita rasa. Berikut merupakan hasil pengambilan data preferensi menu pada 24 santri di Resto PPMI Assalaam Surakarta (Tabel 1).

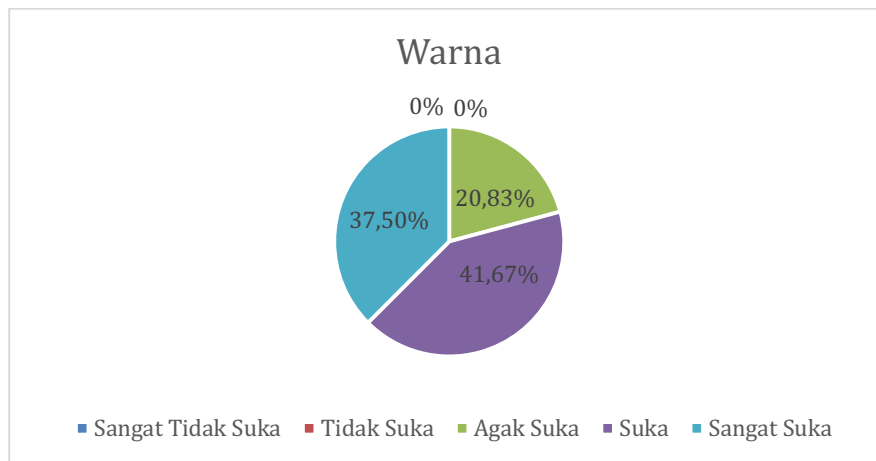
Tabel 1. Hasil Analisis Preferensi Menu

Aspek	Preferensi Rendah n (%)	Preferensi Sedang n (%)	Preferensi Tinggi n (%)
Variasi	0 (0)	1 (4,2)	23 (95,8)
Penampilan	1 (4,2)	3 (12,5)	20 (83,3)
Cita Rasa	2 (8,4)	3 (12,5)	19 (79,1)
Rerata Total	3 (4,2)	7 (9,7)	62 (86,1)

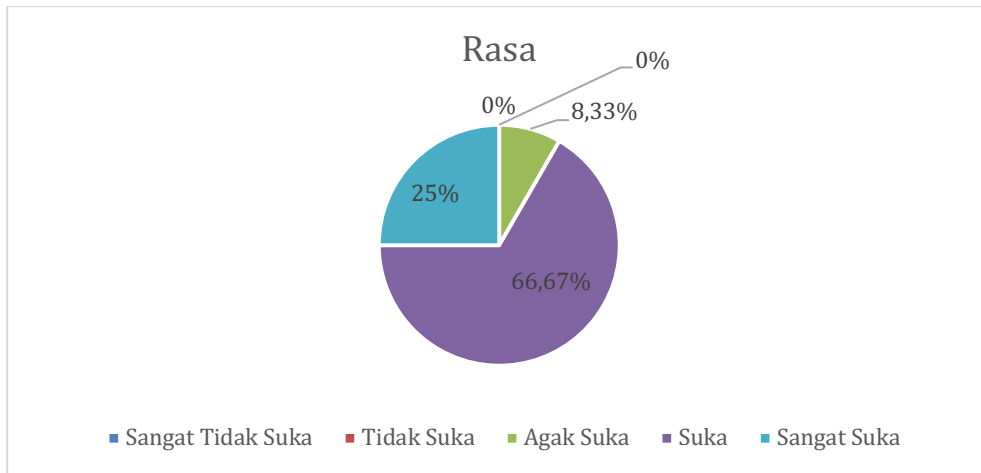
Menyimak Tabel 1, terlihat bahwa capaian tertinggi preferensi menu yakni terdapat pada aspek variasi menu (95,8%), artinya sebesar 95,8% santriwati menyatakan menyukai variasi menu yang disajikan, hal ini karena Resto PPMI Assalaam menggunakan siklus menu 28 hari. Selanjutnya penilaian daya terima makanan pada Santri di Resto PPMI Assalaam Surakarta diukur menggunakan kuesioner berdasarkan sifat fisik makanan yakni warna, rasa, aroma, tekstur dan gabungan keseluruhan. Berdasarkan hasil evaluasi

daya terima menu, yang dilakukan pada Hari Selasa, tanggal 18 Februari 2025, pada jam makan siang dengan menu Bakso Iga. Analisis daya terima menu ini dilakukan dengan wawancara kepada 24 santriwati.

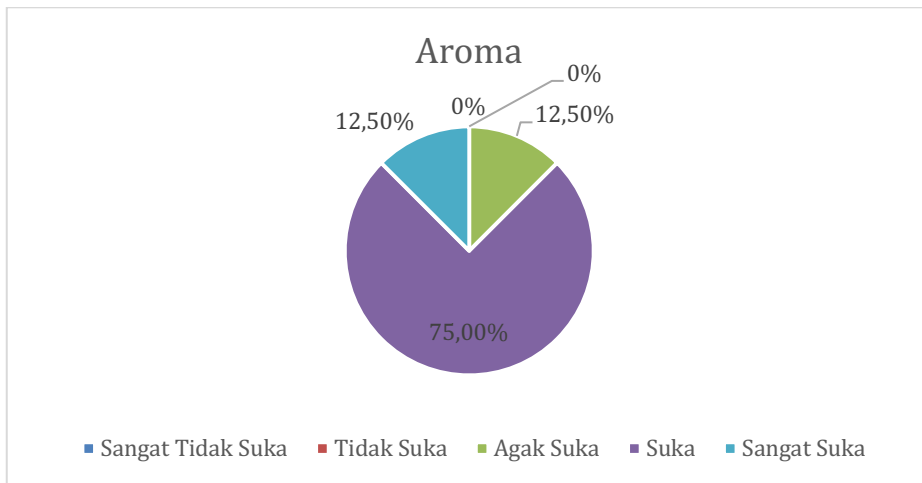
Persentase tertinggi daya terima terhadap warna menu Bakso Iga pada santriwati di Resto PPMI Assalaam Surakarta seperti tersaji pada Gambar 1 yakni sebesar 37,5% menyatakan sangat suka; 41,6% suka dan 20,83% agak suka; serta tidak ada yang tidak suka dan sangat tidak suka.



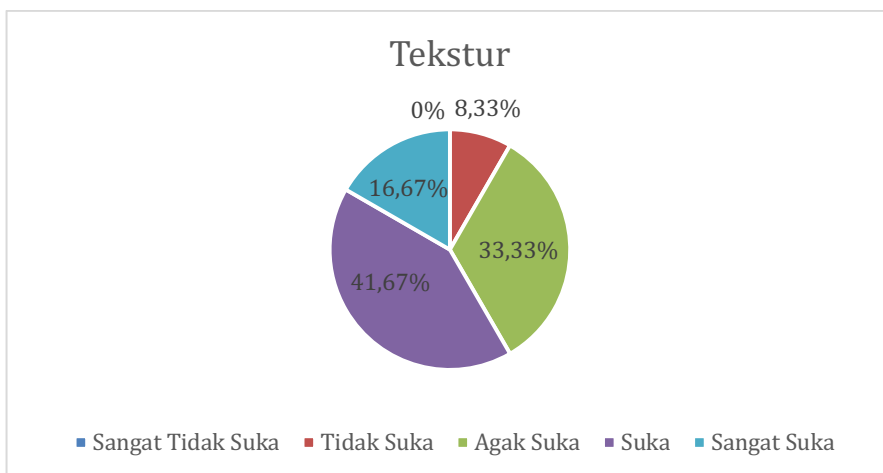
Gambar 1. Hasil Analisis Daya Terima Warna Menu Bakso Iga



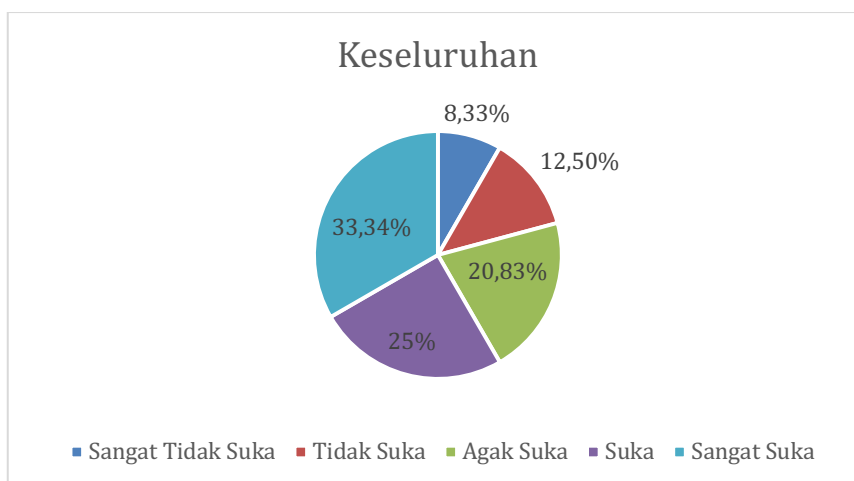
Gambar 2. Hasil Analisis Daya Terima Rasa Menu Bakso Iga



Gambar 3. Hasil Analisis Daya Terima Aroma Menu Bakso Iga



Gambar 4. Hasil Analisis Daya Terima Tekstur Menu Bakso Iga



Gambar 5. Hasil Analisis Daya Terima Keseluruhan Menu Bakso Iga

Pada aspek rasa menu Bakso Iga (Gambar 2), sebesar 66,6% santri menyatakan suka, disusul 25,0% menyatakan sangat suka dan 8,3% menyatakan agak suka, serta tidak ada yang menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka. Seperti tersaji pada Gambar 3 menurut 75% santri, aroma menu bakso iga yang khas menggugah selera, sehingga disukai, dan masing-masing ada 12,5% menyatakan sangat suka dan agak suka. Tidak ada santri yang menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka. Dari aspek tekstur Gambar 4 menunjukkan bahwa santri yang menyatakan agak suka 33,3%, suka (41,6%) dan sangat suka (16,6%), karena bakso dan daging dirasa cukup lembut dimakan dengan tingkat kematangan yang pas, sisanya menyatakan tidak suka sebesar 8,3% dengan alasan pada bagian sayur dan bihun yang terkadang masih dirasakan agak keras. Hasil analisis uji kesukaan secara keseluruhan, pada Gambar 5 dapat dilihat bahwa persentase santri yang sangat suka pada menu Bakso Iga sebesar 33,3%, suka 25%, agak suka 20,8%, tidak suka 12,5% dan sangat tidak suka 8,3%. Ditemukannya

persentase pada kategori tidak suka dan tidak suka pada menu Bakso Iga ini, karena secara umum responden pada kelompok umur remaja dan anak sekolah ini lebih memilih menu berbahan ayam, seperti ayam bakar, yang dari survei sebelumnya secara keseluruhan dengan tingkat kesukaan mencapai 83%. Hal ini senada dengan penelitian sebelumnya mengenai daya terima menu pada anak sekolah yang menunjukkan, bahwa menu berbahan ayam (ayam *crispy*) menjadi menu dengan daya terima tertinggi (Fitriani & Sulistyani, 2024).

### Sisa Makanan

Survei terhadap sisa makanan dilakukan dengan metode *visual comstock*. Metode *visual comstock* merupakan metode yang lebih mudah dan efisien namun tetap menghasilkan data yang akurat, seperti yang dinyatakan Nisak *et al.* (2019) yang dalam penelitiannya tidak menemukan perbedaan antara metode *visual comstock* dan *food weighing*.

Tabel 2. Analisis Sisa Makanan Metode *Visual Comstock*

Kategori	Persentase Sisa Makanan (%)				
	0%	25%	50%	75%	100%
Nasi Putih	14 (70%)	6 (30%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Bakso	20 (100%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Iga	20 (100%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Tahu goreng	16 (80%)	4 (20%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Mie kuning	18 (90%)	2 (10%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)
Bihun	15 (75%)	3 (15%)	2 (10%)	0 (0%)	0 (0%)
Sawi ijo	10 (50%)	6 (30)	2 (10%)	1 (5%)	1 (5%)
Jeruk	20 (100%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)	0 (0%)

Survei ini dilakukan melalui observasi pada siklus menu ke-18 jam makan siang dengan menu Bakso Iga yang diamati pada 20 santriwati, dengan hasil seperti tersaji pada Tabel 2. Menu Bakso Iga walaupun bukan termasuk 3 besar menu favorit santri, namun pengamatan terhadap sisa makanan menunjukkan hasil yang sangat baik, yakni dari berbagai bagian bahan penyusun menu Bakso Iga tersebut 70-100% santri menghabiskan makanan tidak bersisa, kecuali bagian sawi ijo 50% santri yang menghasiskan tanpa sisa, bahkan ada 5% yang tidak dimakan sama sekali.

Berdasarkan analisis sisa makanan pada menu Bakso Iga tersebut, dapat diinterpretasikan bahwa sisa makanan pada santri di Resto PPMI Assalaam Surakarta yang tergolong sisa makanan rendah (<20%) adalah pada kategori makanan Bakso, Iga, dan Mie Kuning, hal ini karena penyusun utama menu Bakso Iga adalah bakso dan iga dengan sumber karbohidrat utama yang disukai santri adalah mie kuning.

Sementara itu yang tergolong sisa makanan tinggi ( $\geq 20\%$ ) adalah kategori makanan Nasi Putih, Tahu Goreng, Bihun dan Sawi Ijo, karena menurut santri, nasi putih dirasa kurang cocok dimakan bersama bakso, tahu goreng sebenarnya ada pada batas ambang 20% yang masih relatif diminati, sedangkan sawi ijo memang seperti halnya sayuran lainnya yang secara umum memang kurang disukai santri.

Secara umum sebenarnya tingkat kesukaan santri pada Menu Bakso Iga sudah cukup baik, bila ada sebagian kecil yang tidak suka karena lebih memilih berbahan ayam, sehingga perlu dilakukan sesekali menu bakso berbahan ayam dan dapat dilakukan juga edukasi mengenai pentingnya makan sumber protein hewani beragam khususnya daging yang sangat penting bagi remaja salah satunya sebagai sumber zat besi. Berikutnya, untuk rekomendasi terkait sisa makanan yang tertinggi ada pada sayur, sehingga perlu secara rutin dan periodikal dilakukan edukasi terkait pentingnya asupan sayur mayur melalui berbagai media dalam berbagai kegiatan santri, baik bersifat kurikuler maupun non kurikuler. Edukasi mengenai gizi optimal, terbukti dapat meningkatkan pengetahuan remaja putri mengenai gizi seimbang, sesuai kebutuhan individu, tinggi serat dari sayur dan buah, alami dan aman (Zulaekah *et al.*, 2025).

### **Kepuasan Santriwati terhadap Penyelenggaraan Makanan**

Hasil analisis survei kepuasan konsumen, dalam hal ini yang diukur adalah kepuasan santri terhadap penyelenggaraan makan di Resto PPMI Assalaam Surakarta, yang mencakup kepuasan terhadap menu dan penyajiannya, diukur melalui 8 butir pertanyaan. Survei kepuasan menu ini untuk mengetahui tingkat kesesuaian

kualitas profil penyelenggaraan makan dengan pelaksanaan pada *end customer* dalam hal ini santri, maka dilakukan survei kepuasan yang diimplementasikan pada 50 santri. Survei ini menggunakan delapan butir pertanyaan mengenai aspek rasa, warna, aroma, tekstur, variasi dan

kesesuaian menu yang disajikan dengan siklus menu yang ditawarkan.

Analisis data menggunakan metode *customer satisfaction (CSAT) score* dengan rumus  $CSAT = \frac{\text{jumlah responden dengan respons puas}}{\text{jumlah seluruh responden}}$  (Leiba *et al.*, 2023). Hasil perhitungan tersaji pada Tabel 3.

Tabel 3. Kepuasan Santri terhadap Penyelenggaraan Makan di Resto PPMI Assalaam Surakarta

Kode	Butir Pertanyaan	Respons					Skor CSAT
		STP n(%)	TP n(%)	N n(%)	P n(%)	SP n(%)	
B1	Rasa setiap menu yang disajikan sesuai harapan	0 (0)	2 (4)	0 (0)	21 (42)	27 (54)	96%
B2	Warna setiap menu yang disajikan menarik	0 (0)	2 (4)	0 (0)	26 (52)	22 (44)	96%
B3	Aroma setiap menu yang disajikan menggugah selera makan	2 (4)	3 (6)	0 (0)	25 (50)	20 (40)	90%
B4	Tekstur setiap menu yang disajikan sesuai dengan jenis masakannya	0 (0)	7 (14)	0 (0)	22 (44)	21 (42)	86%
B5	Setiap jenis menu, dimasak dengan kematangan yang sesuai	0 (0)	6 (12)	0 (0)	28 (56)	16 (32)	88%
B6	Jenis menu kelompok lauk pauk, sayur dan buah yang disajikan bervariasi	0 (0)	5 (10)	0 (0)	21 (42)	24 (48)	90%
B7	Waktu penyajian menu makan tepat waktu sesuai jam makan	0 (0)	3 (6)	0 (0)	26 (52)	21 (42)	94%
B8	Menu makanan yang disajikan sesuai dengan siklus menu	0 (0)	0 (0)	0 (0)	22 (44)	28 (56)	100%
Rata-rata		2 (0,5%)	28 (7,0%)	0 (0%)	191 (47,75%)	179 (44,75%)	92,5%

Terlihat pada Tabel 3 pada semua butir pertanyaan respons tertinggi pada kategori Puas dan Sangat Puas dengan rata-rata masing-masing 47,75% dan 44,75%. Dari hasil wawancara dengan para santri, menu yang paling disukai pada kelompok lauk adalah Ayam Bakar, Lele Bakar dan Tongkol Goreng Tepung; kelompok sayur adalah Sayur Lodeh, Sop Sayuran campuran Sosis dan Ayam serta Bobor Bayam; kelompok buah adalah Semangka, Jeruk dan Pisang. Persentase respons Tidak Puas dan Sangat Tidak Puas meskipun kecil, namun tetap harus diperbaiki melalui upaya untuk terus mengoptimalkan rasa, aroma, tekstur, tingkat kematangan, variasi menu dan waktu penyajian.

Hasil analisis CSAT pada santri menunjukkan bahwa secara keseluruhan sebesar 92,5% termasuk kategori sangat baik (>90%), selanjutnya analisis pada setiap aspek pernyataan, yang tergolong kepuasan sangat tinggi adalah pada aspek warna, rasa, ketepatan waktu penyajian dan kesesuaian dengan siklus menu. Sementara itu skor CSAT yang tergolong kategori baik (75-90%) adalah pada aspek aroma, tekstur, variasi dan tingkat kematangan makanan. Dari keseluruhan aspek dengan kategori dengan skor terendah adalah aspek tekstur (86%) dan aspek kematangan makanan (88%). Aspek tekstur dan kematangan merupakan aspek yang memerlukan perhatian, pada penelitian Oktaviani *et al.* (2023) aspek tekstur dan kematangan, terdapat 72,0% responden menyatakan teksturnya tidak sesuai dan 41,3% menyatakan kematangan pada kategori tidak matang dan kurang matang. Secara keseluruhan tingkat kepuasan sudah sangat baik, namun resto dapat terus mengoptimalkan kepuasan santri terhadap penyelenggaraan makanan di PPMI Assalaam Surakarta dengan

meningkatkan pada aspek tekstur dan tingkat kematangan makanan (meskipun sudah masuk kategori baik), khususnya yang berbahan daging dan ayam serta mie dan bihun, dengan melakukan evaluasi kembali pada proses produksi untuk meningkatkan keberterimaan tekstur dan kematangan makanan.

### **Nilai Gizi dan Capaian Persentase Angka Kecukupan Gizi**

Indikator kinerja penyelenggaraan makan di Resto PPMI Assalaam Surakarta pada juga meliputi perhitungan nilai gizi pada menu dan capaian persentase AKG pada semua siklus menu 28 hari, yang semuanya telah memenuhi standar persentase Energi dan zat gizi makro (karbohidrat, protein dan lemak). Yang disajikan pada Tabel 4 merupakan hasil analisis nilai gizi pada siklus menu ke-14. Kebutuhan gizi disesuaikan dengan AKG 2019 pada kelompok perempuan umur 16-18 tahun yakni Energi 2100 kkal; Protein 65 gram; Lemak 70 gram; Karbohidrat 300 gram; Serat 29 gram (Kemenkes RI, 2019). Sementara itu, kategori kecukupan nilai gizi energi dan zat gizi makro serta serat diinterpretasikan sebagai asupan baik atau memenuhi bila  $\geq 80\%$  AKG (Saputri *et al.*, 2020; Adila *et al.*, 2025).

Pada Tabel 4, siklus menu hari ke-14 telah memenuhi  $\geq 80\%$  AKG pada nilai energi, protein dan karbohidrat. Menu untuk remaja putri harus memenuhi minimal 80% AKG karena asupan makan dan kebiasaan diet sesuai standar AKG akan berkontribusi pada status gizi remaja putri (Wijaya *et al.*, 2024). Sementara itu asupan lemak dan serat dengan hasil <80% AKG. Bila menilik pola menu tersebut, terlihat bahwa persentase AKG lemak dan serat yang rendah dalam menu karena lauk hewani dari telur dan ikan, serta frekuensi buah hanya diberikan satu kali sehari.

Persentase AKG lemak dalam menu bisa ditingkatkan dengan menambah

variasi lauk dari protein hewani selain telur dan ikan, seperti daging sapi atau ayam. Kecukupan asupan lemak pada remaja putri sangat penting karena terkait dengan aktivitas fisik dan status gizi remaja putri (Adila *et al.*, 2025). Demikian juga persentase AKG serat dalam menu, dapat ditingkatkan dengan menambah frekuensi sayur dan buah. Serat sangat dianjurkan bagi remaja putri, sebagai upaya pencegahan terjadinya berat badan berlebih (Saskhia *et al.*, 2021).

### Status Gizi

Indikator kinerja penyelenggaraan makanan sebagai luaran dalam jangka waktu lebih panjang dibandingkan dengan uji kesukaan dan sisa makanan, maka dilakukan melalui pengukuran status gizi pada santriwati. Data status gizi diambil dari data sekunder dari PPMI Assalaam Surakarta yang mengukur berat badan, tinggi badan, dan LILA secara pada 20 santri. Adapun hasil pengukuran status gizi melalui pengukuran antropometri

dengan mengukur berat badan dan tinggi badan (untuk perhitungan IMT) serta LILA pada tabel 5.

Hasil pengukuran status gizi santriwati baik dengan indeks IMT/U maupun LILA (Tabel 5), menunjukkan bahwa 100% santriwati mempunyai status gizi baik. Dengan demikian penyelenggaraan makanan telah dilakukan sesuai standar kebutuhan para santri, sehingga bermanfaat terhadap status gizinya. Camila *et al.* (2023) mengemukakan bahwa penyelenggaraan makanan di pondok pesantren dengan pengembangan menu gizi seimbang berkaitan dengan status gizi santri. Status gizi yang baik pada remaja putri, khususnya ukuran LILA dapat menjadi indikator terjadinya Kurang Energi Kronis (KEK) yang dapat menjadi risiko gangguan pada usia prakonsepsi (Umisah & Puspitasari, 2017).

Tabel 4. Nilai Gizi pada Siklus Menu Hari ke-14 dan Persentase Pemenuhan AKG

Waktu Makan	Golongan Bahan Pangan	Siklus Menu Hari ke-14
Pagi	Makanan pokok	Nasi putih
	Protein nabati, sayur	Oseng wortel kacang jamur tauge
	Protein hewani	Telur ceplok
	Buah	-
		Teh manis
Siang	Makanan pokok	Nasi putih
	Sayur	Soup timlo solo
	Protein hewani	Telur puyuh coklat
	Pelengkap	Sambal kecap Kerupuk bulat
	Protein nabati	-
	Buah	Semangka
Malam	Makanan pokok	Nasi putih
	Protein hewani	Lele bakar
	Protein nabati	-
	Sayur	Lalapan
	Pelengkap	Sambal
	Buah	-
Nilai Energi, Zat Gizi Makro dan Serat (persentase pemenuhan AKG)		Energi = 1928,9 kkal (91,8%) Protein = 100,8 gr (155,07%) Lemak = 51,9 gr (74,14%) Karbohidrat = 264,5 gr (88,17%) Serat = 14,1 gr (48,62%)

Tabel 5. Hasil Pengukuran Status Gizi pada Santriwati

Variabel	n	%
Kategori IMT/U		
Gizi kurang	0	0
Gizi baik	20	100
<i>Overweight</i>	0	0
Obesitas	0	0
Kategori LILA		
< 23,5 cm	0	0
≥ 23,5 cm	20	100

## KESIMPULAN DAN SARAN

Fungsi manajemen penyelenggaraan makanan di Resto PPMI Assalaam Surakarta, telah berjalan mulai dari perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Setiap fungsi manajemen tersebut terimplementasikan dalam kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyajian dan evaluasi. Kualitas luaran penyelenggaraan makanan menjadi indikator kinerja Resto PPMI Assalaam Surakarta yang terdiri dari aspek ketepatan siklus menu 28 hari, preferensi menu, daya terima menu, kepuasan santri dan status gizi menunjukkan hasil yang baik (sesuai standar). Kinerja pada aspek ketercapaian nilai gizi menu sesuai AKG menunjukkan hasil yang baik pada energi, protein dan karbohidrat, sedangkan persentase AKG nilai gizi menu pada lemak dan serat masih memerlukan peningkatan yang bisa dilakukan melalui penambahan variasi lauk hewani dari daging dan ayam, serta penambahan frekuensi menu sayur dan buah.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada segenap pihak yang telah membantu jalannya penelitian dari awal sampai akhir. Terima kasih juga kepada Pimpinan PPMI Assalaam Surakarta yang telah memberikan izin dan pengelola Resto PPMI Assalaam yang telah berkenan untuk dijadikan sebagai lokasi penelitian.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adila, I.N., Mardiyati, N.L., & Sarbini, D. 2025. The Relationship Between Fat Intake and Physical Activity and Nutritional Status in Students of SMPN 22 Surakarta. *Jurnal Impresi Indonesia*. 4(5):1352-1360. DOI: 10.58344/jii.v4i5.6453
- Amalia, S.I. 2020. Hubungan Karakteristik Santri, Mutu Makanan, dan Daya Terima Konsumsi Santri di SMA Al Izzah International Islamic Boarding School Kota Batu. *Amerta Nutr* (2020) 13-22.
- Bakri, B., Intiyati A., & Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Bishop, C. 2025. *What is CSAT? (how to measure it)*.

- <https://www.zendesk.com/blog/customer-satisfaction-score/>
- Camila, F., Sofianita, N. I., Fatmawati, I., & Ilmi, I. M. B. (2023). Development of a Balanced Nutrition Menu and Nutritional Status of Teenage Santries in South Jakarta: Pengembangan Menu Gizi Seimbang dan Status Gizi Santri Remaja di Jakarta Selatan. *Amerta Nutrition*, 7(2SP), 107–117.
- Fitriani, J. I., & Sulistiyani, S. 2024. Karakteristik Siswa, Daya Terima, dan Kesesuaian Standar Porsi dengan Angka Kecukupan Gizi pada Penyelenggaraan Makan Siang di SD Al Furqan Kabupaten Jember. *Amerta Nutrition*, 8(3SP), 285–294.
- Kemkes RI. 2019. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan*. Jakarta.
- Leiba, Y., Shirokopetleva, M. & Gruzdo, I. 2023. Research on Methods of Determining Customer Loyalty, *Innovative technologies and scientific solutions for industries*, 9818(2), pp. 104–117.
- Nisak, N.K., Ronitawati, P., & Palupi, K.C. 2019. Metode PDAT dan Comstock Lebih Efisien Dibandingkan Food Weighing dalam Menilai Sisa Makanan Pasien, *Nutriture Diaita*, 11(1), pp. 18–26.
- Oktaviani, A., Afrinis, N., & Verawati, B. 2023. Hubungan Cita Rasa dan Variasi Menu Makanan dengan Sisa Makanan Lunak pada Pasien Rawat Inap di RSUD Teluk Kuantan. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, Vol.4, No.1.
- Riyadharsini, V.P. 2024. *Functions of Management in Food Service*. <https://ebooks.inflibnet.ac.in/hsp05/chapter/functions-of-management-in-food-service/>
- 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), pp. 21–28. Available at: <https://doi.org/10.29238/jnutri.v24i1.245>.
- Saputri, M.I., Muniroh, L., & Paramitha, S. 2020. Correlation Between Fat Consumption, Smoking Habit, And Stress With Hypertension Among Drivers. *Media Gizi Indonesia (National Nutrition Journal)*. 15(3): 152–158 <https://doi.org/10.204736/mgi.v15i3.152-158>
- Saskhia, H.Y., Endo Dardjito, E., & Prasetyo, T.J. 2021. Pengaruh Edukasi Gizi Melalui Whatsapp terhadap Asupan Energi, Lemak, Serat, dan Makanan Jajanan pada Remaja Overweight. *Darussalam Nutrition Journal*, 5(1):70-77.
- Serhan, M. & Serhan, C. 2019. The Impact of Food Service Attributes on Customer Satisfaction in a Rural University Campus Environment, *International Journal of Food Science*. Available at: <https://doi.org/10.1155/2019/2154548>
- Umisah, I. N., & Puspitasari, D. I. 2017. Perbedaan Pengetahuan Gizi Prakonsepsi dan Tingkat Konsumsi Energi Protein pada Wanita Usia Subur (WUS) Usia 15-19 Tahun Kurang Energi Kronis (KEK) dan Tidak KEK di SMA Negeri 1 Pasawahan

- (Differences in Preconception Nutrition Knowledge and Energy-Protei. *Jurnal Kesehatan*, 10(2), 23–36.
- Wijaya, S.M., Nasution, S.H., & Febriyani, W. 2024. Faktor–Faktor Yang Mempengaruhi Status Gizi pada Remaja Putri di Desa Karang Anyar, Kecamatan Jati Agung. *Darussalam Nutrition Journal*. 8(1):13-23. DOI: 10.21111/dnj.v8i1.10963.
- Zulaekah, S., Widiyaningsih, E. N., Muwakhidah, M., & Mutalazimah, M. 2025. The Optimal Nutrition Education for Adolescents at Al Kautsar Junior High School Katasura. *Abdi Psikonomi*, 6(2), 99–105.