

**EVALUASI PROGRAM  
PENYELENGGARAAN MAKANAN  
DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH  
YOGYAKARTA**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar  
Sarjana Pendidikan**



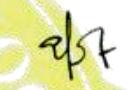
**Oleh  
AINING OKTAVIASARI  
08511245006**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2011**

## LEMBAR PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi yang berjudul "EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU'ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA" ini telah dipertahankan di depan Dewan Pengaji Tugas Akhir Skripsi pada tanggal 04 Agustus 2011 dan dinyatakan lulus.

### DEWAN PENGUJI

| Nama Lengkap                        | Jabatan    | Tanda Tangan   | Tanggal                 |
|-------------------------------------|------------|--|-------------------------|
| 1. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd. | Ketua      |    | .....<br>4 Agustus 2011 |
| 2. Sutriyati Purwanti, M.Si         | Sekretaris |   | .....<br>4 Agustus 2011 |
| 3. Dr. Endang Mulyatiningsih        | Pengaji    |  | .....<br>4 Agustus 2011 |

Yogyakarta, 04 Agustus 2011

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Negeri Yogyakarta



Wardan Suyanto, Ed.D

NIP. 19540810 197803 1 001

## **LEMBAR PERSETUJUAN**

Skripsi yang berjudul **” Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta”** telah layak untuk diujikan.

Yogyakarta, Juli 2011

Dosen Pembimbing,



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Aining Oktaviasari

NIM : 08511245006

Jurusan : PTBB / Pendidikan Teknik Boga (S1)

Judul Tugas Akhir Skripsi :

**”Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan  
Di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta”**

Menyatakan bahwa Tugas Akhir Skripsi ini hasil karya saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya tidak berisi materi yang dipublikasikan atau ditulis oleh orang lain atau telah digunakan sebagai persyaratan penyelesaian studi di Perguruan Tinggi lain, kecuali pada bagian-bagian tertentu yang saya ambil sebagai acuan yang tercantum dalam daftar pustaka.

Apabila ternyata terbukti pernyataan ini tidak benar, sepenuhnya akan menjadi tanggung jawab saya.

Yogyakarta, 20 Juli 2011

Yang menyatakan,



Aining Oktaviasari

NIM: 08511245006

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

*“Allah mengangkat derajatnya orang-orang yang beriman dari kalian dan orang-orang yang berisimu. Dan Allah Maha Waspada terhadap apa-apa yang kalian kerjakan”.(QS. Al-Mujadalah: 11)*

*Orang yang paling besar cita-citanya adalah orang iman yang bercita-cita dengan urusan dunia dan urusan akhiratnya”.(HR. Ibnu Majah)*

*“Dunia itu manis lagi hijau, barang siapa yang mengambil dunia dengan haknya dia maka diberkahi baginya di dunia, dan kadang-kadang orang yang menggunakan harta menurut keinginan nafsunya dia akan mendapat neraka di hari kiamat”.(HR. Thabrani dari Ibnu Umar)*

*“Persahabatan yang dilandasi kesucian, mengantarkanmu menjadi seorang dari mereka, meski engkau ini batu atau pualam, kau akan menjelma menjadi permata”.(Kahlil Gibran)*

*“Terhadap cobaan yang Allah berikan aku memaknainya sebagai jalan yang dipilihkan untuk mendewasakanku, dan atas kebahagiaan dan kemudahan yang dilimpahkan, aku mengartikannya sebagai jalan yang ditujukan untuk membuat aku pandai bersyukur”.(Penulis)*

*Karya sederhana ini saya persembahkan kepada:*

- *Allah SWT*
- *Bapak dan Ibu tercinta atas kasih sayang, cinta, perhatian, pengorbanan dan dukungan material serta spiritual telah mengantarkan saya menjadi lebih baik.*
- *Kakak-adikku tercinta, Iruš, Septi ka Popo dan dek Icha terima kasih atas dukungannya.*
- *Almamaterku, Universitas Negeri Yogyakarta.*
- *Para sahabat, Khusnul, Mike, dan semuanya, terimakasih atas bantuan doa, dukungan dan inspirasinya selama ini.*
- *Semua teman-teman S1 PKS 2008 terima kasih atas dukungan dan kebersamaannya.*

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis penjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan nikmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi dengan judul "Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan Di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta".

Penulis mengucapkan terima kasih atas kerjasama, bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, ketulusan dan keikhlasannya memberikan waktu, saran serta pemikiran yang tak ternilai harganya. Penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Wardan Suyanto, Ed.D, Dekan Fakultas Teknik UNY.
2. Dr. Sri Wening, Ketua Jurusan Pendidikan Boga dan Busana Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Sutriyati Purwanti, M.Si, Kaprodi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
4. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd, Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan arahan yang bermanfaat bagi penulis.
5. Seluruh dosen, staf karyawan dan keluarga besar Universitas Negeri Yogyakarta.
6. Priyono, selaku Kepala Urusan Kerumahtanggaan dan Wirausaha sekaligus penyelenggara program yang telah memberi izin untuk melakukan penelitian dan memberikan informasi tentang program penyelenggaraan makanan.
7. Sudarsih, selaku koordinator penyelenggaraan makanan dan semua pengurus *catering* yang telah membantu selama pelaksanaan penelitian.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyusunan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan dan jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun dari semua pihak sangat penulis harapkan.

Yogyakarta, 20 Juli 2011

Penulis

## DAFTAR ISI

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| <b>HALAMAN JUDUL.....</b>           | i    |
| <b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>      | ii   |
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN.....</b>      | iii  |
| <b>SURAT PERNYATAAN.....</b>        | iv   |
| <b>MOTTO DAN PERSEMBERAHAN.....</b> | v    |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>         | vi   |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>              | vii  |
| <b>DAFTAR TABEL.....</b>            | x    |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>           | xii  |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>         | xiii |
| <b>ABSTRAK.....</b>                 | xiv  |

### **BAB 1 PENDAHULUAN**

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| A. Latar Belakang .....       | 1 |
| B. Identifikasi Masalah ..... | 6 |
| C. Batasan Masalah .....      | 7 |
| D. Rumusan Masalah .....      | 7 |
| E. Tujuan Penelitian .....    | 8 |
| F. Manfaat Penelitian .....   | 9 |

### **BAB II KAJIAN TEORI**

|   |    |
|---|----|
| A. Diskripsi Teori .....                | 11 |
| 1. Evaluasi Program .....               | 11 |
| a. Pengertian Evaluasi .....            | 11 |
| b. Tujuan dan Manfaat Evaluasi .....    | 14 |
| c. Model Evaluasi .....                 | 15 |
| 2. Program Penyelenggaraan Makanan..... | 17 |
| 3. Sumber Daya Manusia.....             | 20 |

|   |    |
|---|----|
| a. Ketenagaan.....                                | 20 |
| b. Pengetahuan Pengolahan Makanan .....           | 22 |
| c. Keterampilan Pengolahan Makanan .....          | 24 |
| 4. Anggaran Dana .....                            | 25 |
| 5. Perencanaan Menu dan Gizi .....                | 27 |
| 6. Sarana dan Prasarana.....                      | 48 |
| a. Pengertian Sarana dan Prasarana .....          | 48 |
| b. Fungsi dari Sarana dan Prasarana .....         | 50 |
| c. Dapur.....                                     | 51 |
| d. Tata Letak dan Alur Kerja Dapur.....           | 54 |
| 7. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan .....      | 60 |
| a. Pembelian Bahan Makanan.....                   | 60 |
| b. Penerimaan Bahan Makanan .....                 | 61 |
| c. Penyimpanan Bahan Makanan .....                | 63 |
| d. Persiapan Pengolahan Makanan .....             | 67 |
| e. Pengolahan Bahan Makanan .....                 | 68 |
| f. Distribusi Makanan dan Penyajian Makanan ..... | 71 |
| 8. Pengawasan.....                                | 73 |
| 9. <i>Sanitasi Hygiene</i> .....                  | 73 |
| a. Teori <i>Sanitasi</i> .....                    | 73 |
| b. Teori <i>Hygiene</i> .....                     | 75 |
| c. Tujuan <i>Sanitasi Hygiene</i> .....           | 76 |
| d. Manfaat <i>Sanitasi</i> .....                  | 77 |
| e. Penerapan <i>Sanitasi Hygiene</i> .....        | 77 |
| 10. Pondok Pesantren .....                        | 80 |
| a. Pengertian Pondok Pesantren .....              | 80 |
| b. Sistem Pendidikan Pondok Pesantren .....       | 81 |
| c. Sejarah Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah.....  | 83 |
| B. Penelitian yang Relevan .....                  | 88 |
| C. Kerangka Berpikir .....                        | 89 |
| D. Pertanyaan Penelitian .....                    | 92 |

### **BAB III METODE PENELITIAN**

|   |     |
|---|-----|
| A. Jenis Penelitian .....                         | 94  |
| B. Tempat dan Waktu Penelitian .....              | 94  |
| C. Definisi Operasional Variabel Penelitian ..... | 94  |
| D. Subjek dan Obyek Penelitian .....              | 96  |
| E. Sumber Data Penelitian.....                    | 97  |
| F. Metode Pengumpulan Data .....                  | 97  |
| G. Instrumen Penelitian.....                      | 100 |
| H. Teknik Analisis Data.....                      | 103 |

### **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| A. Deskripsi Hasil Penelitian.....   | 107 |
| B. Pembahasan Hasil Penelitian ..... | 133 |

### **BAB V SIMPULAN DAN SARAN**

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| A. Simpulan.....               | 152 |
| B. Saran dan Rekomendasi ..... | 153 |

### **DAFTAR PUSTAKA**

### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

|  |     |
|--|-----|
| Tabel 1. Penilaian Status Gizi berdasarkan Indeks BB/U,TB/U, BB/TB <i>Standart Baku Antropometeri WHO-NCHS</i> .....                               | 34  |
| Tabel 2. Interpretasi Status Gizi Berdasarkan Tiga Indeks <i>Antropometri</i> (BB/U,TB/U, BB/TB <i>Standart Baku Antropometeri WHO-NCHS</i> )..... | 35  |
| Tabel 3. Angka Kecukupan Gizi Orang Indonesia. ....  | 40  |
| Tabel 4. Anjuran Makanan Satu Hari untuk Golongan Umur Remaja. ....  | 41  |
| Tabel 5. Persyaratan Fisik Industri Jasa Boga Golongan A (A1,A2 &A3) .....   | 55  |
| Tabel 6. Persyaratan Fisik Tambahan untuk Industri Jasa Boga Golongan B...57   |     |
| Tabel 7. Persyaratan Fisik Tambahan untuk Industri Jasa Boga Golongan C .....  | 58  |
| Tabel 8. Kisi- kisi Instrumen Penelitian Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu`allimin muhammadiyah Yogyakarta .....             | 98  |
| Tabel 9. Kisi- kisi Lembar Observasi Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta .....              | 100 |
| Tabel 10. Kisi-kisi Lembar Angket Pengetahuan Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Muhammadiyah Mu`allimin Yogyakarta. ....                         | 101 |
| Tabel 11. Nama dan Alamat <i>Maskan</i> atau Asrama.....   | 110 |
| Tabel 12. Distribusi Frekuensi Pemahaman Pihak Penyelenggara Tentang Pengetahuan Bahan Makanan. ....   | 116 |
| Tabel 13. Distribusi Frekuensi Katagori Pemahaman Pihak Penyelenggara Tentang Pengetahuan Bahan Makanan. ....                                      | 117 |
| Tabel 14. Daftar Pendidikan Terakhir.....  | 118 |
| Tabel 15. Sarana Prasarana Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta .....                                    | 119 |
| Tabel 16. Pembagian Dana Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta .....                                      | 121 |

|  |     |
|--|-----|
| Tabel 17. Skor Standar pada Penilaian Observasi Proses Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.....               | 122 |
| Tabel 18. Hasil Penilaian Observasi Aktivitas Pengurus <i>Catering</i> pada Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta ..... | 122 |
| Tabel 19. Jadwal Menu Makan Santri Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta Tahun 2010/ 2011 .....  | 125 |
| Tabel 20. Distribusi Makan Santri Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta Tahun Pendidikan 2010 – 2011 .....   | 129 |
| Tabel 21. Jadwal Kehadiran Dokter dan Poliklinik UKS Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta .....   | 130 |
| Tabel 22. Jadwal Pemakaian Seragam Piket Pengurus <i>Catering</i> Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.....   | 131 |

## **DAFTAR GAMBAR**

|   |     |
|---|-----|
| Gambar 1. Piramida Makanan.....   | 46  |
| Gambar 2. Alur Penataan Peralatan Dapur .....   | 53  |
| Gambar 3. Alur Kerangka Berfikir Penelitian .....                                     | 90  |
| Gambar 4. Perkembangan Jumlah Siswa Madrasah .....                                    | 107 |
| Gambar 5. Struktur Organisasi di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah<br>Yogyakarta ..... | 111 |

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lembar Pertanyaan Identitas Pengurus *Catering*
- Lembar Wawancara Program Penyelenggaraan Makanan
- Lembar Tes Wawancara Terhadap Pengetahuan Makanan
- Lembar Observasi Sarana dan Prasarana
- Pedoman Observasi Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan
- Pedoman Dokumentasi
- Surat Validitas
- Surat Izin Penelitian
- Surat Keterangan Penelitian
- Hasil Perhitungan Observasi Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan
- Hasil Wawancara Pengurus *Catering* Penyelenggaraan Makanan
- Hasil Wawancara Ibu Pengampuh Asrama
- Hasil Wawancara Santri Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta

**EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN  
DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH  
YOGYAKARTA**

**Aining Oktaviasari  
08511245006**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pelaksanaan program penyelenggaraan makanan yang difokuskan pada: 1) *contex* meliputi kesesuaian makanan dengan kebutuhan gizi santri; 2) *input* meliputi SDM, anggaran dana, perencanaan bahan, dan sarana prasarana; 3) *process* meliputi pelaksanaan dan pengawasan terhadap makanan; 4) *product* meliputi ketercapaian tujuan program penyelenggaraan makanan.

Penelitian ini merupakan penelitian evaluasi dengan menggunakan model CIPP (*Context, Input, Process, Product*) yang dikembangkan oleh Stufflebeam. Subjek penelitian ini adalah 20 orang pengurus *catering*, siswa, serta pengasuh Asrama Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta. Waktu penelitian dilakukan pada tanggal 27 September 2010 – 20 Juli 2011. Pengumpulan data menggunakan metode wawancara, observasi, angket dan dokumentasi. Validitas instrumen pedoman observasi dan wawancara menggunakan *Expert Judgment* oleh pembimbing dan 2 ahli dinyatakan valid. Teknik analisis data yang digunakan adalah metode analisis deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

Hasil penelitian menyatakan bahwa: 1) Program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta, perlu adanya peningkatan untuk mempertimbangkan menu yang diberikan kepada santri.; 2) latar belakang pendidikan pengurus *catering* yaitu sebagian besar lulusan SLTA atau SMK sebanyak 60 %, sisanya lulusan SD sebanyak 40 %. Umur pengurus *catering* mulai dari 23 tahun sampai 65 tahun dengan rata- rata umur 60 tahun; 3) sarana dan prasarana program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang disediakan sudah cukup memenuhi kebutuhan; 4) pengadaan dana program penyelenggaraan makanan di peroleh dari SPP siswa ; 5) perencanaan program penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu masuk dalam katagori kurang baik, perencanaan kebutuhan bahan dan pembelian bahan makanan masuk katagori cukup baik, sedangkan penerimaan bahan makanan dan penyimpanan bahan makanan dalam kategori baik. Ketepatan teknik olah cukup baik serta ketepatan jadwal penyajian dalam katagori baik; 6) pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi persiapan bahan makanan masuk katagori baik, pengolahan bahan makanan masuk kataori cukup baik, sedangkan distribusi maknan, penyajian makanan serta *sanitasi hygiene* masuk dalam kategori baik.; 7) pencapaian hasil dan kegiatan mengevaluasi di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah ini berada dalam kategori baik.

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Kesehatan adalah bagian usaha peningkatan kualitas sumber daya manusia (SDM) yang menjadi prioritas dalam pembangunan di Indonesia. Usaha tersebut terkait dengan tujuan pendidikan nasional, yang salah satunya adalah mewujudkan manusia Indonesia yang cerdas dan sehat. Dengan lahirnya UU Nomor 20 tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, Madrasah memasuki babak baru dalam dunia pendidikan di negeri ini. Madrasah telah masuk dalam bagian yang tak terpisahkan dalam sistem pendidikan nasional.

Dalam pasal 15 Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional disebutkan bahwa jenis pendidikan mencakup pendidikan umum, kejuruan, akademik, profesi, vokasi, keagamaan, dan khusus. Kemudian dalam pasal 30 ayat 4 dijelaskan bahwa pendidikan keagamaan berbentuk pendidikan diniyah, pesantren, pasraman, pabhaja samanera dan bentuk lain yang sejenis. Dengan adanya ketentuan ini, secara formal pesantren adalah bagian dari sistem pendidikan nasional yang berhak mendapatkan perhatian serius sebagaimana sub-sistem pendidikan yang lain. (Jakarta: Direktorat Pendidikan Diniyah dan Pondok Pesantren Direktorat Jenderal Pendidikan Islam Departemen Agama Republik Indonesia, 2007).

Undang-Undang ini memiliki dampak yang positif bagi perkembangan pendidikan di Madrasah. Dalam struktur pendidikan nasional, madrasah merupakan mata rantai yang sangat penting. Hal ini tidak hanya karena sejarah kemunculannya yang relatif lama, tetapi juga karena Madrasah telah secara signifikan ikut andil dalam upaya mencerdaskan kehidupan bangsa. Kenyataannya, Madrasah telah mengakar dan tumbuh dari masyarakat, kemudian dikembangkan oleh masyarakat, sehingga kajian mengenai Madrasah sebagai sentra pengembangan masyarakat.

Salah satu Madrasah yang berupaya menyesuaikan diri dengan perkembangan yang ada yaitu Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta, yaitu lembaga pendidikan madrasah modern yang memadukan dua sistem pendidikan dalam konsep desain kurikulum 24 jam, yang integral dan berkesinambungan. Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta memiliki santri sejumlah + 1200 orang, yang terdiri dari santri putra. Umur para santri berkisar antara 12 tahun sampai 19 tahun, yang dapat digolongkan ke dalam usia remaja atau usia pertumbuhan. Kelas 2 SMA dan MA merupakan masa yang paling sibuk dalam berorganisasi, karena sebagian besar santrinya diberi amanah oleh Madrasah untuk menjadi pengurus Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang bertugas membantu pihak pengasuh dalam mengontrol kegiatan seluruh santri MTs (Madrasah Tsanawiyah), Takhashussiyah (kelas persiapan dari SMP luar yang akan menuju SMA atau Aliyah) dan kelas 1 SMA/MA.

Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kesatuan untuk menyediakan makanan di suatu institusi baik bersifat *komersial* maupun *nonkomersial*. Penyelenggaraan makanan insitusi harus memperhatikan mengenai 1) SDM yang digunakan; 2) anggaran dana; 3) perencanaan makanan; dan 4) sarana prasarana yang mendukung. Beberapa komponen ini sangat erat kaitanya dengan kemajuan penyelenggaraan makanan tersebut.

Sumber daya manusia adalah suatu tenaga kerja yang mengandalkan manusia untuk melaksanakan satu rangkaian kerja untuk mencapai tujuan tertentu. Banyak pertimbangan untuk masalah tenaga kerja sesuai dengan besar kecilnya institusi. Pertimbangan tersebut berupa pendidikan, usia serta keterampilan yang dilihat berdasarkan pencapaian standar ketenagaan yang telah ditetapkan pada tujuan suatu institusi. Sumber daya manusia di Madrasah Mu`allimin pada umumnya sama dengan Madrasah madrasah lainnya yaitu adanya kelompok tenaga pengelola, kelompok tenaga pelaksana dan kelompok tenaga pembantu pelaksana, dengan adanya kelompok kelompok tersebut dapat mempermudah pelaksanaan proses penyelenggaraan dengan baik.

Dalam pelaksanaan penyelenggaraan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang melibatkan sejumlah tenaga, peralatan, bahan, dan biaya. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan pada program tahun sebelumnya diketahui bahwa tujuan dari program ini adalah untuk meningkatkan kualitas cita rasa makanan, gizi santri, serta biaya penyelenggaraan pelayanan dapat ditekan tanpa mengurangi kualitas makanan

tersebut. Program ini diikuti oleh pengurus *catering* yang kebanyakan adalah kaum wanita dengan tingkat pendidikan beranekaragam, mulai dari lulusan SD sampai lulusan SLTA, tentu saja dalam pelaksanaannya mengalami beberapa kendala. Kendala tersebut diantaranya, kurangnya pengetahuan keterampilan mengenai pemahaman dan wawasan untuk masalah pengolahan makanan yang baik dan benar.

Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh peneliti dengan santri Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah ini diperoleh bahwa santri terkadang bosan untuk makan makanan yang disediakan oleh pihak Madrasah, sehingga kemungkinan variasi makanan pada menu yang disajikan kurang bervariasi. Santri lebih cenderung memilih untuk jajan di luar Madrasah, oleh karena itu perencanaan pola menu perlu di perhatikan sesuai dengan kebutuhan gizi santri.

Berdasarkan pengamatan pada proses pelaksanaannya pada program penyelenggaraan makanan tahun ajaran 2008/2009 juga ditemukan beberapa kendala yang sangat mempengaruhi proses penyelenggaraan makanan. Berdasarkan pengamatan tersebut diketahui bahwa pelaksanaan program penyelenggaraan makanan dalam rangkaian kegiatan pelaksanaan dan pengawasan makanan (*sanitasi hygiene*) masih perlu diperhatikan guna menciptakan makanan yang sehat. Perencanaan makanan bagi kebutuhan gizi santri yang dilakukan pengurus *catering* tanpa adanya ahli gizi. Kendala lainnya adalah ketersediaan sarana prasarana yang mendukung proses pelaksanaan. Sarana prasarana yang relevansinya masih rendah antara

kebutuhan dan tenaga pengurus *catering* serta rasio antara alat proses pelaksanaan dengan jumlah santri yang semakin meningkat.

Melihat beberapa kendala tersebut maka bisa dipastikan bahwa hasil program yang dicapai juga belum maksimal. Apalagi proses evaluasi yang kurang tepat dan kurang lengkap akan menyebabkan hasilnya kurang memuaskan. Tingkat pemahaman pengurus *catering* yang masih rendah menyebabkan penguasaan pengetahuan dan keterampilan program penyelenggaraan makanan masih belum maksimal. Hal ini dapat diketahui dari hasil nilai pegurus *catering* setelah mengikuti evaluasi pemahaman pengetahuan pengolahan makanan. Jika hasil yang dicapai belum maksimal maka keterampilan yang telah didapat tersebut belum dapat diterapkan dalam meningkatkan pelaksanaan secara keseluruhan program penyelenggraan makanan.

Berdasarkan berbagai kendala yang dialami dalam penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah, maka sangat perlu diadakan penelitian evaluasi program. Keberhasilan program tidak hanya nampak dalam bentuk hasil tetapi juga diukur dari segi waktu, kelancaran dana, tenaga dan sebagainya. Evaluasi dapat menggunakan berbagai pendekatan, metode dan teknik yang tepat untuk menghimpun data untuk disampaikan kepada penyelenggara, pengelola dan pelaksana program serta pihak- pihak lainnya yang terkait sebagai masukan dalam pengambilan keputusan yang berkaitan dengan penghentian, perluasan, perbaikan, dan peningkatan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin

Muhammadiyah. Sehubungan dengan itu, pihak- pihak yang berpengaruh dalam pengambilan keputusan tentang penyelenggaraan makanan di Madrasah ini menyetujui bahwa program penyelenggaraan makanan ini harus dievaluasi secara sungguh- sungguh.

Penelitian ini akan mengevaluasi tentang keterlaksaaan program Penyelenggaraan Makanan yang dilaksanakan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta dengan menggunakan metode Evaluasi CIPP (*Contex, Input, Process, Product*).

## B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut, maka muncul berbagai permasalahan yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Kualifikasi dan pemahaman dalam mengolah makanan yang benar dan baik.
2. Belum adanya ahli gizi pada Madrasah sehingga pemahaman tentang perencanaan pola menu kurang sesuai.
3. Pelaksanaan program penyelenggaraan makanan dalam rangkaian kegiatan pelaksanaan dan pengawasan (*sanitasi hygiene*).
4. Latar belakang Pendidikan pengurus *catering*.
5. Ketersediaan sarana dan prasarana pada program penyelenggaraan makanan.
6. Pengadaan dana program penyelenggaraan makanan pada pelaksanaan program penyelenggaraan makanan.

### C. Batasan Masalah

Untuk mendapatkan hasil penelitian yang mendalam, penelitian ini tidak dimaksudkan untuk mengevaluasi seluruh permasalahan di atas. Penelitian ini hanya difokuskan pada masalah-masalah yang terkait langsung dengan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang mencakup : (a). evaluasi *context* yang meliputi program penyelenggaraan makanan terhadap kesesuaian makanan dan gizi santri, (b) evaluasi *input* yang meliputi sumber daya manusia, ketersediaan sarana prasarana, anggaran dana dan perencanaan bahan makanan pada program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta, (c). evaluasi *process* yang meliputi pelaksanaan dan pengawasan (*sanitasi hygiene*) program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta dan (d). evaluasi *product* yang meliputi ketercapaian tujuan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta. Permasalahan dalam penelitian ini akan dibatasi tentang evaluasi penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

### D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Evaluasi *Context* :

Bagaimana *context* program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang meliputi kesesuaian makanan dan gizi?

2. Evaluasi *Input* :

Bagaimana *input* pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang meliputi Sumber Daya Manusia (SDM), anggaran dana, perencanaan bahan dan sarana prasarana?

3. Evaluasi *Process* :

Bagaimana *process* pelaksanaan dan pengawasan (*sanitasi hygiene*) penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang meliputi pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan pengolahan, distribusi, penyajian makanan dan *sanitasi hygiene*?

4. Evaluasi *Product* :

Bagaimana *product* pelaksanaan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang meliputi ketercapaian tujuan penyelenggaraan makanan.

## E. Tujuan Penelitian

Suharsimi Arikunto (2002:19) menjelaskan bahwa, “Tujuan penelitian ini adalah rumusan kalimat yang menunjukkan adanya sesuatu hal yang diperoleh setelah penelitian selesai.” Adapun tujuan yang berkaitan dengan penelitian ini adalah untuk mengetahui evaluasi:

1. *Context* :

Mengetahui kondisi konteks kesesuaian makanan dan gizi santri di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

2. *Input :*

- a. Mengetahui latar belakang Sumber Daya Manusia (SDM) penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.
- b. Mengetahui anggaran dana terhadap pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.
- c. Mengetahui perencanaan bahan pada pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.
- d. Mengetahui ketersediaan sarana prasarana penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

3. *Process :*

- a. Mengetahui pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.
- b. Mengetahui pengawasan terhadap penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

4. *Product :*

Mengetahui ketercapaian tujuan dalam pelaksanaan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

**F. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian mengenai program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`alimin Muhammadiyah Yogyakarta mempunyai manfaat :

1. Secara keilmuan penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam memberikan sumbangan berupa kajian konseptual tentang program penyelenggaraan makanan di suatu Institusi.
2. Secara metodologis penelitian evaluasi ini diharapkan berguna untuk melihat masukan serta hasil evaluasi suatu program dengan menggunakan model evaluasi CIPP.
3. Manfaat praktis hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai masukan dalam upaya memperbaiki dan meningkatkan kualitas program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`alimin Muhammadiyah Yogyakarta khususnya pada masa yang akan datang.

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORI**

#### **A. Diskripsi Teori**

##### **1. Evaluasi Program**

###### **a. Pengertian Evaluasi**

Evaluasi secara umum merupakan suatu proses pengumpulan serta pemrosesan data dan informasi yang akan digunakan sebagai dasar pengambilan keputusan, pengelolaan dan pengembangan lembaga atau program studi. Evaluasi adalah awal suatu proses pembangunan dan penjaminan mutu (*quality assurance*), (<http://www.ban-pt.or.id/instrument/id/pedoman%20evaluasi-diri.doc>) diambil tanggal 8 Oktober 2007.

Secara implisit terkandung adanya kriteria yang digunakan untuk menentukan nilai (*worth*) dan adanya hal yang dinilai. Kriteria yang dimaksudkan adalah criteria keberhasilan pelaksanaan program dan hal yang dinilai dapat berupa dampak atau hasil yang dicapai, atau prosesnya itu sendiri. Ada dua konsep terkandung dalam pernyataan ini, yaitu efektifitas yang merupakan ratio antara *output* dan *input*, dan konsep efisiensi yang merupakan taraf pendayagunaan *input* yang menghasilkan *output* lewat proses.

Badrun Kartowagiran (2006: 1) menjelaskan bahwa evaluasi program merupakan salah satu metode untuk mengetahui dan menilai

efektivitas yang telah ditentukan atau tujuan yang ingin dicapai. Hasil yang dicapai dalam bentuk informasi digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk pembuatan keputusan dan penentuan kebijakan. Jenis evaluasi yang akan digunakan sangat tergantung dari tujuan yang ingin dicapai lembaga, tahapan program yang akan dievaluasi dan jenis keputusan yang akan diambil.

Evaluasi program bila dilihat dari unsurnya terdiri dari evaluasi dan program. Evaluasi dan program mempunyai definisi dan tujuan masing-masing. Evaluasi menurut Suharsimi Arikunto & Cepi Syafrudin (2004: 1-2) adalah kegiatan untuk mengumpulkan informasi tentang bekerjanya sesuatu, yang selanjutnya informasi tersebut digunakan untuk menentukan alternatif yang tepat untuk mengambil sebuah keputusan. Evaluasi merupakan aktifitas untuk mengumpulkan informasi sebagai dasar dalam pengambilan keputusan. Pihak berwenang dalam menentukan keputusan diharapkan berdasar data atau informasi dari evaluator.

Evaluasi merupakan suatu proses sistematis dalam mengumpulkan, menganalisis, dan menginterpretasikan informasi untuk mengetahui tingkat keberhasilan keputusan (Departemen Pendidikan Nasional, 2002: 2). Informasi hasil evaluasi dibandingkan dengan sasaran yang telah ditetapkan pada program. Apabila hasilnya sesuai dengan sasaran yang ditetapkan, maka program tersebut efektif, jika sebaliknya, maka program tersebut dianggap gagal.

Sistematis mengandung makna bahwa evaluasi program dilakukan melalui prosedur yang tertib berdasarkan kaidah-kaidah ilmiah. Data yang dikumpulkan, sebagai fokus evaluasi program, diperoleh dari kegiatan pengumpulan, pengolahan, analisis dan penyajian dengan menggunakan pendekatan, model, metode dan teknik ilmiah. Pengambilan keputusan bermakna bahwa data yang disajikan itu akan bernilai apabila menjadi masukan berharga untuk proses pengambilan keputusan tentang alternatif yang akan diambil terhadap program. (Djudju Sudjana, 2006: 21). Difinisi ini mengandung pengertian bahwa evaluasi sebagai suatu proses untuk menentukan sejauhmana tujuan pendidikan yang telah dilaksanakan telah dicapai.

Mengacu kepada Suharsimi (2004: 7-9), evaluasi program adalah upaya untuk mengetahui efektivitas masing-masing komponennya. Kebijakan yang dapat dilakukan berdasarkan hasil dalam pelaksanaan sebuah program, yaitu (1) menghentikan program, (2) merevisi program, (3) melanjutkan program, dan (4) menyebarluaskan program diwaktu lain. Oleh karena itu, melakukan evaluasi program berarti melakukan kegiatan yang dimaksudkan untuk mengetahui seberapa tinggi tingkat keberhasilan dan kegiatan yang direncanakan.

Berdasarkan beberapa pengertian diatas dapat disimpulkan evaluasi adalah proses pengumpulan dan penyajian data yang relevan

untuk ditransformasikan menjadi informasi sebagai masukan bagi pengambil keputusan untuk menilai kualitas suatu program, proses, hasil, kinerja, dan dampak yang di desain untuk mencapai suatu tujuan dalam rangka memberikan akuntabilitas.

### **b. Tujuan dan Manfaat Evaluasi**

Evaluasi pada umumnya mengacu pada upaya pengumpulan dan penyajian data sebagai masukan untuk mengambil keputusan. Tujuan evaluasi adalah untuk mengukur efek atau dampak dari suatu program dengan membandingkan antara hasil dengan tujuan yang telah ditetapkan, sebagai bahan pertimbangan bagi pembuat keputusan dalam mengambil kebijakan baik yang berkenan dengan program yang sedang berlangsung maupun peningkatan perencanaan program yang akan datang.

Suharsimi Arikunto (2002: 290- 291), menyatakan bahwa pada dasarnya tujuan evaluasi adalah untuk memperoleh data atau informasi yang akurat dan obyektif tentang pelaksanaan suatu program. Informasi yang didapatkan mengenai dampak atau hasil, proses, efisiensi atau pemanfaatan dan pendayagunaan sumber yang ada. Untuk pemanfaatan hasil dapat ditunjukkan pada program itu sendiri, program akan dilanjutkan, direvisi atau dimodifikasi atau bahkan dihentikan. Program akan dapat dilaksanakan dengan baik apabila direncanakan dengan matang sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan sebelumnya.

Dari pendapat tersebut dapat disimpulkan bahwa tujuan evaluasi adalah untuk mendapatkan data, informasi serta gambaran tentang suatu program mulai dari perencanaan sampai pelaksanaan akhir yang akan digunakan untuk bahan penyusunan kebijaksanaan. Dalam kaitanya dengan penelitian ini maka tujuan evaluasi untuk mendapatkan data secara jelas tentang program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta sebagai bahan penyusunan kebijaksanaan pada periode berikutnya, serta untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan program penyelenggaraan makanan ini.

### c. Model Evaluasi

Model evaluasi adalah rancangan yang akan digunakan untuk melakukan evaluasi terhadap suatu program. Para ahli evaluasi telah merancang model evaluasi yang dapat digunakan oleh para evaluator. Sebagian model berupa rancangan teoritis yang disusun para pakar, sebagian lagi berupa konsep, pedoman dan petunjuk teknis untuk menyelenggarakan evaluasi program (Djudju Sudjana, 2006: 51).

Untuk menentukan efektifitas terhadap program atau kegiatan dapat dilakukan dengan pendekatan evaluasi terhadap beberapa model penelitian evaluasi, antara lain UCLAm Brinkerhoff, Stake, dan CIPP. Model – model evaluasi program dapat dikelompokkan menjadi (a) model evaluasi terfokus pada pengambilan keputusan, (b) model evaluasi terhadap unsur-unsur program, (c) model evaluasi terhadap

jenis atau tipe kegiatan program, (d) model evaluasi terhadap proses pelaksanaan program, (e) model evaluasi terhadap pencapaian tujuan program dan (f) model evaluasi terhadap hasil dan pengaruh program (Djudju Sudjana, 2006: 51). Dalam penelitian ini digunakan model evaluasi CIPP yaitu *Context, Input, Proses, Product* yang dikembangkan oleh Stufflebeam. Dikatakan oleh Stufflebeam dan Shinkfield (1985: 156),

*“This basic framework of the CIPP was complete (contex evaluation to help develop goals, input evaluation to help shape proposal, process evaluation to guide implementation, and product evaluation to serve recycling decisions)”.*

Model evaluasi CIPP memiliki kerangka kerja dasar yang telah lengkap yaitu, Evaluasi *Contex*, untuk membantu mengembangkan tujuan- tujuan. Evaluasi *Input*, untuk membantu membentuk usulan- usulan strategis pelaksanaan program. Evaluasi *Process*, berfungsi untuk mengarahkan dan mengetahui sejauh mana keterlaksanaan suatu program. Evaluasi *Product*, untuk mengetahui ketercapaian suatu program dan selanjutnya memberikan keputusan – keputusan yang berkenaan dengan hasil evaluasi.

Pembuatan keputusan adalah mengkonseptualisasi sejumlah proses keputusan (kesadaran, disain, pilihan dan tindakan). Untuk setiap proses tersebut ada peran- peran yang dimainkan oleh evaluator. Di dalam CIPP evaluator akan : (1) memonitor sebuah program untuk mengidentifikasi kebutuhan-kebutuhan dan peluang-peluang; (2) mengidentifikasi konsepsi-konsepsi alternatif permasalahan untuk

dipecahkan dalam menemui berbagai kebutuhan dan menggunakan peluang; (3) menilai pernyataan permasalahan alternatif dari posisi nilai yang berbeda; (4) menilai apakah situasi permasalahan akan memerlukan perubahan dan tingkatan informasi yang tersedia untuk menuntun aktivitas-aktivitas perubahan.

Pemilihan model evaluasi CIPP untuk mengevaluasi program penyelenggaraan makanan, karena model evaluasi CIPP lebih komprehensif dan memiliki kerangka kerja dasar yang lengkap yang meliputi evaluasi konteks, input, proses, dan produk. Model evaluasi CIPP sangat tepat digunakan dalam satu kesatuan yang utuh untuk mengevaluasi program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`alimin Muhammadiyah Yogyakarta. Selain itu, model evaluasi CIPP dapat memberikan masukan- masukan untuk meningkatkan program penyelenggaraan bagi tim pengurus catering Madrasah Mu`alimin Muhammadiyah Yogyakarta.

Pembahasan untuk evaluasi CIPP pada produk ini difokuskan pada hasil pencapaian program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

## **2. Program Penyelenggaraan Makanan**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan di luar lingkungan keluarga diperlukan oleh

sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarga di rumah. Mereka itu dapat makan terdiri dari para karyawan pabrik atau perusahaan, pekerja perkebunan, para prajurit, penghuni asrama atau panti asuhan, narapidana, dan sebagainya. Mereka ini memerlukan pelayanan makanan di luar rumah yang diselenggarakan secara khusus untuk mereka. Penyelenggaraan makanan bagi sekelompok konsumen yang bukan merupakan satu keluarga, tetapi merupakan satu kesatuan dikenal dengan istilah penyelenggaraan makanan kelompok.

Kelompok konsumen yang memerlukan pelayanan makanan di luar lingkungan keluarga biasanya memperlihatkan ciri- ciri berikut :

- 1) Umumnya mereka berbeda jauh dari lingkungan keluarga;
- 2) Mereka tidak bebas meninggalkan tempat mereka berbeda sehingga makanan harus disediakan secara khusus untuk mereka;
- 3) Mereka merupakan satu kesatuan karena berbagi hal, seperti orang sakit di rumah sakit, narapidana, pengungsi, kelompok pengungsi, kelompok prajurit yang sedang bertugas atau tinggal di asrama, san para pekerja di suatu pabrik.

Penyelenggaraan makanan banyak atau institusi adalah penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak diatas 50 porsi. Pada dasarnya penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari 2 macam yaitu:

- 1) Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan (bersifat komersial).

Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapat keuntungan yang sebesar-besarnya. Bentuk usaha ini seperti *restaurant, snack, bars, cafeteria, catering.* Usaha penyelenggaraan makanan ini tergantung pada bagaimana menarik konsumen sebanyak-banyaknya dan manajemennya harus bisa bersaing dengan penyelenggaraan makanan yang lain.

2) Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat non komersil).

Penyelenggaraan makanan ini dilakukan oleh suatu instansi baik dikelola pemerintah, badan swasta ataupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada didalam satu tempat yaitu asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah dan lain-lain. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial ini 2-3 kali dengan atau tanpa selingan (Mukrie, 1983 dan Moehyi, 1992).

Tujuan umum penyelenggaraan makanan banyak adalah tersedianya makanan yang memuaskan bagi klien dengan manfaat yang setinggi-tingginya bagi institusi. Secara khusus setiap institusi dituntut untuk:

- a) Menghasilkan makanan yang berkualitas baik, dipersiapkan
- b) dan dimasak secara layak.
- c) Pelayanan yang cepat dan menyenangkan
- d) Menu seimbang dan bervariasi

- e) Harga layak, serasi dengan pelayanan yang diberikan
- f) Standar kebersihan dan sanitasi tinggi (Mukrie, 1990).

Prinsip dasar dalam penyelenggaraan makanan institusi yaitu menyediakan makanan sesuai dengan jumlah dan macam zat gizi yang diperlukan tubuh, memperhitungkan keinginan dan penerimaan serta kepuasan konsumen dengan cita rasa yang tinggi dan sanitasi yang layak serta harga terjangkau oleh konsumen (Mukrie, 1990)

Dapat disimpulkan bahwa penyelenggaraan makanan merupakan suatu kelompok baik sifatnya non komersial maupun komersial yang menyediakan makanan untuk orang banyak di suatu instansi.

### **3. Sumber Daya Manusia**

#### **a. Ketenagaan**

Masalah ketenagakerjaan masih merupakan titik yang paling lemah dalam penyelenggaraan makanan, baik yang bersifat komersial maupun nonkomersial. Untuk penyelenggaraan makanan di berbagai institusi terutama nonkomersial, seperti dipanti asuhan, asrama dan lembaga pemasyarakatan hanya digunakan tenaga-tenaga juru masak yang mengandalkan bakat alamiah semata-mata. Hanya rumah sakit besar di kota yang menggunakan tenaga profesional dalam penyelenggaraan makanan.

Jenis tenaga kerja yang diperlukan dalam penyelenggaraan makanan, baik komersial maupun nonkomersial, pada umumnya dapat dibagi menjadi tiga kelompok tenaga kerja, yaitu (a) kelompok

tenaga pengelola, (b) kelompok tenaga pelaksana, dan (c) kelompok tenaga pembantu pelaksana.

1) Kelompok Tenaga Pengelola

Tenaga- tenaga pengelola kegiatan penyelenggaraan makanan bertanggung jawab atas perencanaan, pengawasan dan pengendalian. Kelompok tenaga ini bertanggung jawab dalam penyusunan menu, standardisasi kualitas, dan cita rasa makanan yang dihasilkan, serta efisiensi penggunaan dana dan daya yang tersedia sehingga biaya penyelenggara makanan dapat ditekan serendah mungkin tanpa mengurangi mutu dan cita rasa makanan. Ahli gizi (Sarjana atau Sarjana Muda Gizi) biasanya menjadi tenaga pengelola kegiatan penyelenggaraan makanan di suatu rumah sakit yang mempunyai kapasitas diatas 500 tempat tidur, Instalasi Giziya dipimpin oleh Ahli Gizi tingkat sarjana dengan dibantu oleh sejumlah Ahli Gizi tingkat Sarjana Muda atau Diploma. Institusi di luar rumah sakit yang menyelenggarakan pemberian makanan seperti panti asuhan, lembaga pemasyarakatan, asrama, atau kantin mahasiswa yang melayani lebih dari 50 orang sebaiknya dikelola oleh seorang Ahli Gizi tingkat Sarjana Muda.

2) Kelompok Tenaga Pelaksana

Kelompok tenaga pelaksana dalam penyelenggara makanan adalah yang bertanggung jawab dalam pelaksanaan produk

makanan dan distribusi makanan kepada konsumen. Jenis tenaga dalam kelompok ini adalah mereka yang mempunyai keahlian dalam kegiatan masak- memasak (Boga), selain telah mengikuti pendidikan formal dalam kebogaan juga cukup mempunyai pengalaman dalam masak- memasak untuk kelompok.

3) Kelompok Tenaga Pembantu Pelaksana

Kelompok tenaga pembantu pelaksana penyelenggaraan makanan adalah mereka yang terlibat dalam kegiatan penyelenggaraan makanan, tetapi tidak mempunyai tanggung jawab khusus. Umumnya mereka hanya membantu tenaga pelaksana untuk menyelesaikan tugasnya, seperti membersihkan bahan makanan, memotong atau membantu pekerjaan memasak lainnya, termasuk membersihkan peralatan.

**b. Pengetahuan Pengolahan Makanan.**

Pengetahuan didapat dari belajar maupun pengalaman, perlu adanya waktu serta situasi tertentu yang digunakan untuk memecahkan masalah, menyesuaikan dengan situasi baru atau sebagai modal belajar. Menurut Notoadmojo (2007) bahwa dengan pengetahuan yang baik pula, sehingga dapat mencegah atau menggulangi masalah yang ada. Prilaku yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng dari pada perilaku yang tidak didasari pengetahuan.

Tingkatan pengetahuan menurut Soekidjo Notoatmodjo (2003) menambahkan bahwa : “Pengetahuan yang tercakup dalam domain kognitif mempunyai 6 tingkatan yaitu sebagai berikut :

1. Tahu (*Know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Termasuk kedalam pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) suatu yang spesifik dari seluruh bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah.

2. Memahami (*Comprehension*)

Memahami diartikan sebagai mengingat suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui, dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar.

3. Aplikasi (*Application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi sebenarnya.

4. Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen- komponen, tetapi masih

didalam satu struktur organisasi, dan masih ada kaitanya satu sama lain.

5. Sintesis (*Synthetis*)

Sintetis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi- formuasi yang ada.

6. Evaluasi (*Evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek.

Cara pengukuran pengetahuan dengan cara membandingkan sesuatu dengan ukuran (Suharsimi Arikunto, 2008). Menurut Nurul Zuriah (2001) test merupakan seperangkat rangsangan atau latihan yang digunakan untuk mengukur keterampilan, pengetahuan, sikap intelegensi, kemampuan atau bakat yang dimiliki individu.

**c. Keterampilan Pengolahan Makanan.**

Keterampilan memasak merupakan contoh dari pendidikan kecakapan hidup khususnya kecakapan vokasional. Pendidikan yang sengaja di rencanakan untuk membekali peserta didik dengan kemampuan kejuruan atau kecakapan yang dikaitkan dengan bidang kejuruan. Memasak merupakan keterampilan yang mengikuti perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, sehingga keterampilan ini digemari masyarakat.

Keterampilan merupakan suatu penampilan ekonomis yang efektif dalam mencapai tujuan menyangkut kemampuan individu

mengadaptasi perubahan tindakan dalam melaksanakan suatu pekerjaan dimana gerakan psikomotor lebih dominan dalam menghendaki kekuatan, ketelitian dan kecepatan. (cookingclub.sharp-indonesia.com 25 September 2009). Seseorang dapat dikatakan trampil apabila orang tersebut mampu melaksanakan suatu pekerjaan atau tugas dengan cakap, baik, cermat dan cekatan.

Menurut Rebert dalam Tatik Tri Haryani (2006:20) menyatakan bahwa keterampilan adalah kemampuan bertingkah laku komplek, tersusun rapi, mulus dan sesuai keadaan untuk mencapai hasil tertentu.

Jadi dapat disimpulkan bahwa pengetahuan dan keterampilan pengolahan makanan adalah kemampuan seseorang dalam melaksanakan tugasnya secara cakap dan cekatan yang meliputi kemampuan afektif, kognitif dan psikomotor yang berhubungan dengan teknik secara ekonomis dan efektif. Dalam bidang pengolahan makanan didalamnya terdapat kegiatan dari mempersiapkan bahan, peralatan yang digunakan, proses pengolahan sampai bahan makanan tersebut siap untuk mencapai hasil tertentu.

#### **4. Anggaran Dana**

Anggaran merupakan suatu alat untuk perencanaan dan pengawasan operasi keuntungan dalam suatu organisasi laba dimana tingkat formalitas suatu *budget* tergantung besar kecilnya organisasi.

Untuk melaksanakan tugas di atas, tentu saja diperlukan rencana yang matang.

Perencanaan anggaran belanja adalah serangkaian kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk mengadakan bahan makanan. Perencanaan atau penyusunan anggaran harus peka terhadap harga-harga yang terjadi di pasaran bebas, serta pembebanan biaya lain berakibat pada penetapan harga. Perhitungan anggaran ini harus ditetapkan dengan tegas biaya yang termasuk dalam pelaksanaan penyediaan makanan dan informasi – informasi yang dibutuhkan untuk menyelesaikan akuntansi penyelenggaraan makanan (Direktorat BGM, 1991).

Tujuan dari perencanaan anggaran belanja makanan adalah tersedianya usulan belanja makanan yang cukup untuk bahan makanan sesuai dengan ketentuan standar gizi. Langkah-langkah perencanaan anggaran belanja makanan:

- a. Mengumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen tahun sebelumnya
- b. Menetapkan macam dan jumlah konsumen
- c. Mengumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survai pasar, kemudian tentukan harga rata – rata bahan makanan.
- d. Membuat standar kecukupan gizi ke dalam berat kotor.

- e. Menghitung indek harga makanan setahun untuk masing – masing konsumen ( termasuk pegawai ).
- f. Dari hasil perhitungan anggaran di laporan kepada pengambilan keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing – masing) untuk meminta perbaikan.
- g. Perencanaan anggaran di usulkan secara resmi melalui jalur administratif.(Depkes,2003).

Dapat disimpulkan bahwa pengertian dari anggaran dana yaitu suatu rencana yang disusun secara sistematis, meliputi seluruh kegiatan perusahaan, dinyatakan dalam unit (kesatuan) moneter dan berlaku untuk jangka waktu (periode) tertentu yang akan datang.

## **5. Perecanaan Menu dan Gizi.**

### **1) Perencanaan Menu.**

Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan di institusi (Mukri,1990). Marwanti (2000:13) berpendapat menu adalah susunan hidangan yang terdiri atas makanan dan minuman yang disajikan untuk satu kali makan. Sedangkan Yuriani (1990: 27), menu adalah daftar hidangan yang disiapkan untuk disajikan sebagai makanan. Sususnan makanan dan minuman yang dapat dihidangkan pada waktu makan disebut menu.

*Menu* adalah suatu susunan beberapa macam hidangan yang disajikan pada waktu tertentu. Menu dapat terdiri dari satu macam

hidangan yang lengkap atau tidak lengkap, juga dapat berupa hidangan untuk makan atau sarapan pagi, untuk makan siang atau makan malam saja ataupun hidangan makan untuk satu hari penuh dengan atau tanpa makan selingan. (Dinas Kesehatan Provinsi DIY; 2011). Di Indonesia menu sehari-hari terdiri dari makan pagi, makan siang dan makan malam (Marwanti, 2000: 15-17).

- a) Menu makan pagi (06.00- 08.00), menu makan pagi biasanya terdiri atas hidangan yang praktis, serta mudah dibuat dan disajikan.
- b) Menu makan siang (12.00- 14.00), menu makan siang susunan hidangannya lebih lengkap daripada waktu yang lain dan dapat pula dibuat lebih istimewa.
- c) Menu makan malam (18.00-20.00), menu yang diidangkan dapat sama atau hampir sama dengan menu makan siang.

Perencanaan menu dilakukan untuk beberapa hari atau yang disebut siklus menu, misalnya 5 hari atau 10 hari. Penyusunan menu berdasarkan siklus menu berfungsi untuk :

- 1) Variasi dan kombinasi bahan makanan dapat diatur, sehingga :
  - (a) Menghindari kebosanan, karena terlalu sering jenis makanan tertentu dihidangkan.
  - (b) Pada saat tertentu dapat dihidangkan makanan kesukaan yang menjadi makanan favorit.
  - (c) Dapat menanamkan kebiasaan menyukai berbagai macam-macam makanan sejak anak – anak. Kebiasaan makan yang baik akan mengurangi resiko terjadinya masalah gizi.

- 2) Makanan yang disajikan dapat disusun sesuai dengan kebutuhan gizi. (Misalnya pada kondisi : Sakit)
- 3) Menu dapat disusun sesuai dengan biaya yang tersedia, sehingga mengurangi adanya kebocoran dana dan dapat menghindari pembelian bahan makanan yang terlalu banyak atau berlebihan.
- 4) Waktu dan tenaga yang tersedia dapat digunakan sebaiknya.
- 5) Mengurangi beban mental, karena segala sesuatunya telah diatur jauh hari sebelumnya.

<http://www.dinkes.jogjaprov.go.id/index.php/cklgsehat/read/107.html>.

Menyusun menu perlu diperhatikan beberapa hal, yakni : Nilai gizi, biaya yang tersedia, mudah diselenggarakan dan dapat diterima oleh semua kalangan.

- a) Nilai Gizi Makanan.

Mutu gizi makanan setiap anggota keluarga harus dapat dipenuhi. Untuk itu pada waktu menyusun menu perlu diperhatikan :

- (1) Penggunaan beranekaragam bahan makanan dalam menu sehari-hari.
- (2) Banyaknya bahan makanan harus dapat memenuhi kecukupan gizi anak.

- (3) Setiap anak memperoleh makan sesuai kebutuhan gizinya.

Sebagai pedoman memilih bahan makanan dan menyusun menu dapat digunakan paduan berbagai kelompok Bahan Makanan. Untuk menghitung banyaknya bahan makanan yang dibutuhkan, dapat dilihat dalam uraian selanjutnya.

- b) Biaya yang tersedia.

Perencanaan menu yang tepat dan cermat dapat membantu menghasilkan hidangan yang sesuai dengan biaya yang tersedia tanpa mengabaikan mutu gizi makanan. Gunakanlah bahan makanan sesuai musimnya, karena pada umumnya harga lebih murah.

- c) Mudah diselenggarakan.

Perencanaan menu harus disesuaikan dengan tenaga, waktu dan peralatan yang tersedia. Menu yang terdiri dari nasi, 1 macam lauk hewani, 1 macam lauk nabati, 1 macam sayuran dan 1 macam buah sudah cukup memenuhi keaneka ragaman dalam hidangan sehari – hari.

- d) Diterima oleh semua kalangan.

Menu yang memenuhi syarat gizi, terjangkau daya beli dan mudah penyelenggaranya, harus dapat diterima seluruh kalangan, oleh karena itu perlu dipertimbangkan:

- (1) Variasai penggunaan bahan makanan dan cara memasaknya, agar tidak membosankan.
- (2) Kombinasi rasa, bentuk dan warna masakan yang tepat serta cara penyajian yang rapi, bersih dan menarik akan menimbulkan selera makan.
- (3) Perhatikan kesukaan dan ketidak sukaan (selera) terhadap makanan atau bahan makanan tertentu.

Langkah-langkah dalam menyusun menu adalah sebagai berikut: 1). Buat suatu pola dan susunan menu untuk suatu jangka waktu yang diinginkan ( misal 3 hari, 5 hari, 10 hari ); 2). Mula-mula cantumkan makanan pokok dalam daftar menu tersebut, Buat variasi untuk penganekaragaman; 3). Cantumkan lauk pauk, dipilih dari protein yang berasal dari hewani dan dari tumbuh-tumbuhan (Nabati). Buat bervariasi setiap hari; 4). Cantumkan Sayuran, usahakan setiap hari menggunakan sayuran yang berwarna hijau; 5). Kemudian cantumkan buah. Penggunaan sayuran dan buah yang sedang musim akan sangat membantu masalah biaya; 6). Terakhir cantumkan makanan selingan, usahakan menggunakan beranekaragam bahan makanan. Misalnya pecel, bubur kacang hijau, kolak ubi dan sebagainya.

<http://www.dinkes.jogjaprov.go.id/index.php/cklgsehat/read/107.html>

Dapat di simpulkan bahwa perencanaan menu merupakan penentu keberhasilan pengolahan makanan sebagai langkah awal dalam fungsi penyelenggaraan makanan, disusun jauh sebelum waktu pelaksanaan yaitu sebelum penyusunan perencanaan kebutuhan bahan makanan dan minuman. Perencanaan menu yang baik adalah bila disusun oleh suatu tim yang terdiri dari mereka yang banyak kaitannya dalam penyelenggaraan makanan dan direncanakan secara matang dan teliti jauh sebelumnya.

## 2) Gizi Anak Sekolah

### a) Pengertian Gizi

Gizi berasal dari bahasa arab “Al Gizzai” yang artinya makanan dan manfaatnya untuk kesehatan. Al Gizzai juga dapat diartikan sari makanan yang bermanfaat untuk kesehatan. Ilmu Gizi adalah ilmu yang mempelajari cara memberikan makanan yang sebaik-baiknya agar tubuh selalu dalam kesehatan yang optimal. Pemberian makanan yang sebaik-baiknya harus memperhatikan kemampuan tubuh seseorang mencerna makanan, umur, jenis kelamin, jenis aktivitas, dan sakit.

<http://definisi-pengertian.blogspot.com/2010/05/definisi-ilmu-gizi.html>.

Gizi adalah suatu proses menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses digesti, absorpsi, transportasi, penyimpanan, metabolisme, dan pengeluaran zat-

zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ-organ serta menghasilkan energi (Supariasa, 2002:17). Menurut Achmad Djaeni (2000:56) gizi adalah zat-zat yang diperoleh dari makanan yang dikonsumsi seseorang yang merupakan bahan dasar penyusun bahan makanan.

Berdasarkan pengertian di atas terkandung makna bahwa gizi adalah suatu proses mencapai, memperbaiki, dan mempertahankan kesehatan tubuh melalui konsumsi makanan.

**b) Pengertian Status Gizi**

Status gizi adalah keadaan tubuh sebagai akibat dari pemakaian, penyerapan, dan penggunaan makanan. Menurut Supariasa, dkk (2002:88) status gizi adalah hasil akhir dari keseimbangan antara makanan yang masuk ke dalam tubuh dengan kebutuhan tubuh akan suatu zat gizi dan dapat pula diartikan sebagai ekspresi (*nutriture*) dalam bentuk variabel tertentu. Menurut Sunita Almatsier (2001:3), status gizi merupakan suatu keadaan tubuh sebagai akibat konsumsi makanan dari zat-zat gizi.

Status Gizi merupakan ekspresi satu aspek atau lebih dari nutriture seorang individu dalam suatu variabel (Hadi, 2002). Status gizi adalah ekspresi dari keadaan keseimbangan dalam bentuk variabel tertentu atau perwujudan dari nutriture dalam

bentuk variabel tertentu (Supariasa, dkk, 2001). Berdasarkan pendapat para ahli dapat disimpulkan bahwa status gizi adalah suatu keadaan gizi seseorang atau keadaan tubuh yang diakibatkan karena konsumsi makanan dan penggunaan zat-zat gizi tersebut.

### c) Penilaian Status Gizi

Penilaian status gizi secara langsung dibagi menjadi empat penilaian yaitu antropometri, klinis, biokimia, dan biofisik. Adapun penilaian dari masing-masing adalah sebagai berikut (Supariasa, dkk, 2001):

#### (1) Antropometri

Secara umum bermakna ukuran tubuh manusia. Dalam pemakaian untuk penilaian status gizi, antropometri disajikan dalam bentuk indeks yang dikaitkan dengan variabel lain yaitu umur, berat badan, tinggi badan.

Penggunaan berat badan dan tinggi badan akan lebih jelas dan peka dalam menunjukkan keadaan gizi kurang bila dibandingkan dengan penggunaan BB/U. Dinyatakan dalam BB/TB, menurut standar WHO bila prevalensi kurus/wasting  $< -2SD$  diatas 10 % menunjukan suatu daerah tersebut mempunyai masalah gizi yang sangat serius dan berhubungan langsung dengan angka kesakitan.

**Tabel 1. Penilaian Status Gizi berdasarkan Indeks BB/U,TB/U, BB/TB Standart Baku Antropometeri WHO-NCHS**

| No | Indeks yang dipakai | Batas Pengelompokan                                   | Sebutan Status Gizi                                  |
|----|---------------------|---|--|
| 1  | BB/U                | < -3 SD<br>- 3 s/d <-2 SD<br>- 2 s/d +2 SD<br>> +2 SD | Gizi buruk<br>Gizi kurang<br>Gizi baik<br>Gizi lebih |
| 2  | TB/U                | < -3 SD<br>- 3 s/d <-2 SD<br>- 2 s/d +2 SD<br>> +2 SD | Sangat Pendek<br>Pendek<br>Normal<br>Tinggi          |
| 3  | BB/TB               | < -3 SD<br>- 3 s/d <-2 SD<br>- 2 s/d +2 SD<br>> +2 SD | Sangat Kurus<br>Kurus<br>Normal<br>Gemuk             |

Sumber : Depkes RI 2004.

Data baku WHO-NCHS indeks BB/U, TB/U dan BB/TB disajikan dalam dua versi yakni persentil (*percentile*) dan skor simpang baku (*standar deviation score=z*). Menurut Waterlow,et,al, gizi anak-anak dinegara-negara yang populasinya relative baik (*well-nourished*), sebaiknya digunakan “persentil”, sedangkan dinegara untuk anak-anak yang populasinya relative kurang (*under nourished*) lebih baik menggunakan skor simpang baku (SSB) sebagai persen terhadap median baku rujukan (Djumadias Abunaim,2000).

**Tabel 2. Interpretasi Status Gizi Berdasarkan Tiga Indeks Antropometri (BB/U,TB/U, BB/TB Standart Baku Antropometer WHO-NCHS)**

| No | Indeks yang digunakan |        |        | Interpretasi                |
|----|-----------------------|--------|--------|-----------------------------|
|    | BB/U                  | TB/U   | BB/TB  |                             |
| 1  | Rendah                | Rendah | Normal | Normal, dulu kurang gizi    |
|    | Rendah                | Tinggi | Rendah | Sekarang kurang ++          |
|    | Rendah                | Normal | Rendah | Sekarang kurang +           |
| 2  | Normal                | Normal | Normal | Normal                      |
|    | Normal                | Tinggi | Rendah | Sekarang kurang             |
|    | Normal                | Rendah | Tinggi | Sekarang lebih, dulu kurang |
| 3  | Tinggi                | Tinggi | Normal | Tinggi, normal              |
|    | Tinggi                | Rendah | Tinggi | Obese                       |
|    | Tinggi                | Normal | Tinggi | Sekarang lebih, belum obese |

Keterangan : untuk ketiga indeks ( BB/U,TB/U, BB/TB) :  
Rendah : < -2 SD Standar Baku Antropometri WHO-NCHS  
Normal : -2 s/d +2 SD Standar Baku Antropometri WHO-NCHS  
Tinggi : > + 2 SD Standar Baku Antropometri WHO-NCHS

Sumber : Depkes RI 2004.

## (2) Klinis

Metode ini, didasarkan atas perubahan yang terjadi yang dihubungkan dengan ketidakcukupan zat gizi. Hal tersebut dapat dilihat pada jaringan epitel seperti kulit, mata, rambut, dan mukosa oral atau pada organ-organ yang dekat dengan permukaan tubuh seperti kelenjar tiroid.

## (3) Biokimia

Adalah suatu pemeriksaan spesimen yang diuji secara laboratoris yang dilakukan pada berbagai macam jaringan tubuh.

#### (4) Biofisik

Penentuan gizi secara biofisik adalah suatu metode penentuan status gizi dengan melihat kemampuan fungsi, khususnya jaringan, dan melihat perubahan struktur jaringan.

Penilaian status gizi secara tidak langsung dibagi menjadi 3 yaitu: survey konsumsi makanan, statistik vital, dan faktor ekologi (Supariasa, 2001). Adapun uraian dari ketiga hal tersebut adalah :

##### (1) Survey konsumsi makanan

Adalah suatu metode penentuan status gizi secara tidak langsung dengan melihat jumlah dan jenis zat gizi yang dikonsumsi.

##### (2) Statistik vital

Adalah dengan cara menganalisis data beberapa statistik kesehatan seperti angka kematian berdasarkan umur, angka kesakitan dan kematian akibat penyebab tertentu dan data lainnya yang berhubungan dengan gizi.

##### (3) Ekologi

Berdasarkan ungkapan dari Bengoa dikatakan bahwa malnutrisi merupakan masalah ekologi sebagai hasil interaksi beberapa faktor fisik, biologis, dan lingkungan

budaya. Jumlah makanan yang tersedia sangat tergantung dari keadaan ekologi seperti iklim, tanah, irigasi.

Berdasarkan kajian di atas dapat disimpulkan bahwa penilaian gizi tergantung pada faktor yang perlu dipertimbangkan dalam memilih model penilaian status gizi. Tujuan pengukuran sangat diperhatikan dalam memilih metode, seperti tujuan ingin melihat fisik seseorang. Maka metode yang digunakan adalah antropometri.

#### **d) Kebutuhan Gizi Seimbang Bagi Anak Usia Sekolah**

Gizi seimbang adalah pola makan yang seimbang antar zat gizi yang diperoleh dari aneka ragam makanan dalam memenuhi kebutuhan zat gizi untuk hidup sehat, cerdas dan produktif.

Asupan zat gizi adalah banyaknya zat gizi yang masuk kedalam tubuh sehingga dapat menjaga atau menentukan kesehatan tubuh. Konsumsi makanan merupakan salah satu faktor yang berpengaruh langsung terhadap keadaan gizi seseorang karena konsumsi yang tidak sesuai dengan kebutuhan baik kualitas maupun kuantitas dapat menimbulkan gizi kurang (Rosary, 2002).

Kebutuhan gizi adalah jumlah zat gizi minimal yang diperlukan seseorang untuk hidup sehat. Kebutuhan zat gizi masing – masing orang berbeda, salah satunya karena faktor

genetik. Kegunaan perhitungan kebutuhan gizi adalah sebagai evaluasi konsumsi pangan dan gizi. Perencanaan menu atau konsumsi pangan, perencanaan produksi dan ketersediaan pangan. Sedangkan kecukupan gizi yang dianjurkan (*recommended dietary allowances / RDA*) adalah jumlah zat gizi yang diperlukan seseorang atau rata – rata kelompok orang agar hampir semua orang (97,5 % populasi) dapat hidup sehat.

<http://etd.eprints.ums.ac.id/5722/>.

Konsumsi pangan merupakan banyaknya atau jumlah pangan, secara tunggal maupun beragam, yang dikonsumsi seseorang atau sekelompok orang yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan fisiologis, psikologis dan sosiologis. Tujuan fisiologis adalah upaya untuk memenuhi keinginan makan (rasa lapar) atau untuk memperoleh zat-zat gizi yang diperlukan tubuh. Konsumsi pangan merupakan faktor utama untuk memenuhi kebutuhan gizi yang selanjutnya bertindak menyediakan energi bagi tubuh, mengatur proses metabolisme, memperbaiki jaringan tubuh serta untuk pertumbuhan. Konsumsi, jumlah dan jenis pangan dipengaruhi oleh banyak faktor. Kualitas pangan mencerminkan adanya zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh yang terdapat dalam bahan pangan, sedangkan kuantitas pangan mencerminkan jumlah setiap gizi dalam suatu bahan pangan. Untuk mencapai keadaan gizi yang

baik, maka unsur kualitas dan kuantitas harus dapat terpenuhi. Kekurangan zat gizi yang berlanjut akan menyebabkan status gizi kurang dan gizi buruk.

Kecukupan gizi adalah rata-rata asupan gizi harian yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi bagi hampir semua (97,5%) orang sehat dalam kelompok umur, jenis kelamin dan fisiologis tertentu. Nilai asupan harian zat gizi yang diperkirakan dapat memenuhi kebutuhan gizi mencakup 50% orang sehat dalam kelompok umur, jenis kelamin dan fisiologis tertentu disebut dengan kebutuhan gizi (Hardinsyah dan Tampubolon, 2004). Kecukupan energi dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, status fisiologis, kegiatan, efek termik, iklim dan adaptasi. Untuk kecukupan protein dipengaruhi oleh faktor-faktor umur, jenis kelamin, ukuran tubuh, status fisiologi, kualitas protein, tingkat konsumsi energi dan adaptasi (Hardinsyah dan Tampubolon 2004). Angka kecukupan gizi orang Indonesia yang digunakan dalam penelitian ini seperti terlihat pada Tabel 3.

**Tabel 3. Angka Kecukupan Gizi Orang Indonesia.**

| <b>NO</b>          | <b>Kelompok Umur</b> | <b>Berat Badan ( Kg )</b> | <b>Tinggi Badan ( cm )</b> | <b>Energi ( Kkal )</b> | <b>Protein ( g )</b> |
|--------------------|----------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------|----------------------|
| <b>Anak</b>        |                      |                           |                            |                        |                      |
| 1                  | 0 – 6 bl             | 6                         | 60                         | 550                    | 10                   |
| 2                  | 7- 12 bl             | 8,5                       | 71                         | 650                    | 16                   |
| 3                  | 1 – 3 th             | 12                        | 90                         | 1000                   | 25                   |
| 4                  | 4 – 6 th             | 17                        | 110                        | 1550                   | 39                   |
| 5                  | 7 – 9 th             | 25                        | 120                        | 1800                   | 45                   |
| <b>Laki – Laki</b> |                      |                           |                            |                        |                      |
| 6                  | 10 – 12 th           | 35                        | 138                        | 2050                   | 50                   |
| 7                  | 13 – 15 th           | 46                        | 150                        | 2400                   | 60                   |
| 8                  | 16 – 18 th           | 55                        | 160                        | 2600                   | 65                   |
| 9                  | 19 – 29 th           | 56                        | 165                        | 2550                   | 60                   |
| 10                 | 30 – 49 th           | 62                        | 165                        | 2350                   | 60                   |
| 11                 | 50 – 64 th           | 62                        | 165                        | 2250                   | 60                   |
| 12                 | 64 + th              | 62                        | 165                        | 2050                   | 60                   |
| <b>Wanita</b>      |                      |                           |                            |                        |                      |
| 13                 | 10 – 12 th           | 37                        | 145                        | 2050                   | 50                   |
| 14                 | 13 – 15 th           | 48                        | 153                        | 2350                   | 57                   |
| 15                 | 16 – 18 th           | 50                        | 154                        | 2200                   | 50                   |
| 16                 | 19 – 29 th           | 52                        | 156                        | 1900                   | 50                   |
| 17                 | 30 – 49 th           | 55                        | 156                        | 1800                   | 50                   |
| 18                 | 50 – 64 th           | 55                        | 156                        | 1750                   | 50                   |
| 19                 | 64 + th              | 55                        | 156                        | 1600                   | 50                   |

S

Sumber : Depkes RI 2004.

**Tabel 4. Anjuran Makanan Satu Hari untuk Golongan Umur Remaja.**

| GOLONGAN                            | BERAT BADAN | NASI 200 g atau padanannya | Lauk 50 g ikan, 25 g tempe atau padanannya | Sayur 100 g  | Buah 100 g pepaya atau padanannya | Susu 200 cc  |
|-------------------------------------|-------------|----------------------------|--|--------------|-----------------------------------|--------------|
| <b>Laki- Laki Dewasa 19 – 29 th</b> | 56          | 4,5 p x 200 g              | 1,5 p x 50g Hewani<br>3 x 25 g Nabati      | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       |              |
| <b>WANITA Dewasa 19 – 29 th</b>     | 52          | 3,5 p x 200 g              | 1,5 p x 50g Hewani<br>3 p x 25 g Nabati    | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       |              |
| <b>LAKI-LAKI REMAJA 10-12 th</b>    | 35          | 4 p x 200 g                | 1 p x 50g Hewani<br>3 p x 25 g Nabati      | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       |              |
| 13-15 th                            | 46          | 5,5 p x 200 g              | 1,5 p x 50g Hewani<br>3 p x 25 g Nabati    | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       |              |
| 16- 18 th                           | 55          | 6 p x 200 g                | 1,5 p x 50g Hewani<br>3 p x 25 g Nabati    | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       |              |
| <b>WANITA REMAJA 10-12 th</b>       | 32          | 4 p x 200 g                | 1 p x 50g Hewani<br>3 p x 25 g Nabati      | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       |              |
| 13-15 th                            | 42          | 4 p x 200 g                | 1,5 p x 50g Hewani<br>4 p x 25 g Nabati    | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       |              |
| 16- 18 th                           | 46          | 3,5 p x 200 g              | 1,5 p x 50g Hewani<br>3 p x 25 g Nabati    | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       |              |
| <b>ANAK-ANAK 1-3 TH</b>             | 12          | 1,5 p x 200 g              | 0,5 p x 50g Hewani<br>2 p x 25 g Nabati    | 1 p x100 g   | 1 p x 100 g                       | 1 p x 200 cc |
| 4- 6 th                             | 17          | 2 p x 200 g                | 1 p x 50g Hewani<br>3 p x 25 g Nabati      | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       | 1 p x 200 cc |
| 7- 9 th                             | 25          | 3 p x 200 g                | 1 p x 50g Hewani<br>3 p x 25 g Nabati      | 1,5 p x100 g | 2 p x 100 g                       | 1 p x 200 cc |

Sumber : Depkes RI 2004.

## Keterangan :

1. p = Porsi
2. 1 Porsi Nasi 200 g , berasal dari 100 g beras./ 1,5 Gelas Blimming
3. 1 Porsi Lauk Hewani 50 g / 2 Potong
4. 1 Porsi Lauk Nabati 75 g / 2 Potong Sedang
5. 1 Porsi Sayur 100 g / 25 batang bayam / 15 buah buncis
6. 1 Porsi Buah 100 g / 8 biji rambutan / 1 buah sedang Pisang Ambon

Nasar (2005), WHO memberi batasan anak usia sekolah adalah anak dengan usia 6-12 tahun. Mereka berbeda dengan orang dewasa, karena anak mempunyai ciri yang khas yaitu selalu tumbuh dan berkembang, sampai berakhirnya masa remaja. Anak sekolah sedang mengalami pertumbuhan dan perkembangan. Pertumbuhan merupakan bertambahnya ukuran dan jumlah sel serta jaringan tubuh yang berarti bertambahnya ukuran fisik dan struktur tubuh. Sedangkan perkembangan adalah bertambahnya kemampuan struktur dan fungsi tubuh yang lebih kompleks. Anak usia sekolah sedang mengalami: (1) Perkembangan fisik; (2) Perkembangan mental; (3) Perkembangan emosi; (4) Perkembangan sosial.

<http://www.rajawana.com/artikel/kesehatan/407-kebutuhan-gizi-seimbang-anak-usia-sekolah.html>

Anak sekolah sedang dalam masa pertumbuhan dan perkembangan seorang anak oleh karena itu diperlukan asupan makanan yang mengandung gizi seimbang, agar proses tersebut tidak terganggu. Pada masa sekolah selain peran orang tua, kesadaran anak sekolah juga diperlukan karena mereka sudah mampu memilih makanan mana yang dia sukai. Status gizi baik atau status gizi optimal terjadi bila tubuh memperoleh cukup zat-zat gizi yang digunakan secara efisien, sehingga memungkinkan pertumbuhan fisik, perkembangan otak,

kemampuan kerja dan kesehatan secara umum pada tingkat setinggi mungkin. Status gizi adalah keadaan tubuh sebagai akibat konsumsi makanan dan penggunaan zat-zat gizi (Almatsier, 2002).

Menurut Rosary. Y.A. 2002, Kebutuhan gizi seseorang sangat dipengaruhi oleh faktor – faktor sebagai berikut :

1. Pertumbuhan

Pertumbuhan ditandai dengan bertambahnya materi penyusun badan dan bagian – bagiannya. Keperluan tubuh akan zat gizi esensial pada waktu bayi lebih utama dibandingkan dengan masa lain selama kehidupan. Pertumbuhan berikutnya adalah masa kanak-kanak. Pada usia ini kegiatan fisik mulai meningkat. Kekurangan zat gizi pada dua masa ini akan menimbulkan gangguan pertumbuhan fisik dan mental. Kebutuhan zat gizi dan energi menjadi bervariasi seiring dengan laju pertumbuhan sampai masa remaja (10-20 tahun), kebutuhan zat gizi sangat penting untuk perkembangan tubuh, seperti terbentuknya tulang dan otot yang kuat, simpanan lemak yang cukup untuk melindungi tubuh dan organnya, kulit yang sehat, rambut yang mengkilap, serta gigi yang sehat.

2. Umur

Semakin tua umur manusia maka kebutuhan energi dan zat – zat gizi semakin sedikit. Pada usia dewasa, zat gizi diperlukan untuk penggantian jaringan tubuh yang rusak, meliputi perombakan dan pembentukan sel. Pada masa ini aktivitas fisik mulai meningkat, yaitu untuk melakukan pekerjaan atau bekerja. Bekerja memerlukan pengeluaran energi cukup besar sehingga harus diimbangi dengan masukan energi makanan. Sementara pada usia tua (manula) kebutuhan energy dan zat – zat gizi hanya digunakan untuk pemeliharaan. Setelah usia 20 tahun, proses metabolisme berangsur – angsur turun secara teratur. Pada usia 65 tahun, kebutuhan energy berkurang 20% dari kebutuhan pada usia 25 tahun.

3. Jenis Kegiatan Fisik dan Ukuran Tubuh

Makin banyak aktivitas fisik yang dikerjakan maka makin banyak energi yang diperlukan. Untuk melakukan aktivitas fisik yang sama, orang yang berbadan besar membutuhkan

energi yang lebih banyak daripada orang yang berbadan kecil. Akan tetapi, aktivitas fisik lebih berpengaruh terhadap pengeluaran energi dari pada perbedaan ukuran tubuh.

#### 4. Keadaan sakit dan penyembuhan

Pada keadaan sakit (infeksi, demam dan lain – lain) terjadi perombakan protein tubuh. Oleh karena itu, agar kondisi tubuh kembali normal maka pada periode penyembuhan diperlukan peningkatan konsumsi protein. Kondisi sakit tidak saja memerlukan peningkatan konsumsi protein, tetapi juga peningkatan zat – zat gizi lain seperti air, vitamin, mineral, karbohidrat dan lemak.

Tingkatan usia sekolah membutuhkan asupan makanan yang bergizi untuk menunjang masa pertumbuhan dan perkembangannya. Kebutuhan tubuh akan energi jauh lebih besar dibandingkan usia sebelumnya, karena anak sekolah lebih banyak melakukan aktivitas fisik seperti bermain, berolahraga atau membantu orangtuanya. Memasuki usia 10-12 tahun, anak semakin membutuhkan energi dan zat gizi yang lebih besar dibanding anak yang berusia di bawahnya. Pada usia ini pemberian makanan untuk anak laki-laki dan perempuan mulai dibedakan.

Gizi menjadi masalah yang penting bagi anak sekolah, karena gizi bisa mencerdaskan anak. Anak yang kekurangan gizi mudah mengantuk dan kurang bergairah yang dapat mengganggu proses belajar di sekolah dan menurunkan prestasi belajarnya, daya pikir anak juga akan kurang, karena pertumbuhan otaknya tidak optimal.

Pola asupan makanan yang tidak seimbang pada anak usia sekolah dalam jangka waktu yang lama akan menyebabkan kurangnya gizi dalam tubuh. Anak usia sekolah sangat memerlukan asupan makanan yang seimbang untuk menunjang tumbuh kembangnya. Anak sekolah perlu mendapat asupan gizi yang seimbang, sehingga akan tumbuh sesuai perkembangan usianya dan ada kesesuaian antara BB/umur, TB/umur dan BB/TB. Pola asupan makanan dan pengaturan makanan untuk anak usia sekolah sangat penting dilakukan.

<http://www.rajawana.com/artikel/kesehatan/407-kebutuhan-gizi-seimbang-anak-usia-sekolah.html>.

Untuk hidup dan meningkatkan kualitas hidup, setiap orang memerlukan 5 kelompok zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral) dalam jumlah cukup, tidak berlebihan dan tidak juga kekurangan. Di samping itu, manusia memerlukan air dan serat untuk memperlancar berbagai proses manfaat dalam tubuh. Apabila kelompok zat gizi tersebut diuraikan lebih rinci, maka terdapat lebih dari 45 jenis zat gizi.

Secara alami, komposisi zat gizi setiap jenis makanan memiliki keunggulan dan kelemahan tertentu. Beberapa makanan mengandung tinggi karbohidrat tetapi kurang vitamin dan mineral. Sedangkan beberapa makanan lain kaya vitamin C tetapi miskin vitamin A. Apabila konsumsi makanan sehari-hari

kurang beranekaragam, maka akan timbul ketidakseimbangan antara masukan dan kebutuhan zat gizi yang diperlukan untuk hidup sehat dan produktif. Dengan mengonsumsi makanan sehari-hari yang beranekaragam, kekurangan zat gizi pada jenis makanan yang satu akan dilengkapi oleh keunggulan susunan zat gizi jenis makanan lain, sehingga diperoleh masukan zat gizi yang seimbang.

Peranan berbagai kelompok bahan makanan secara jelas tergambar dalam logo gizi seimbang yang berbentuk kerucut (Tumpeng). Bahan makanan dikelompokkan berdasarkan fungsi utama zat gizi dengan istilah “Tri Guna Makanan”.



**Gambar 1. Piramida Makanan.**

**Pertama** sumber zat tenaga yaitu padi-padian dan umbi-umbian serta tepung-tepungan yang digambarkan di dasar kerucut.

**Kedua**, sumber zat pengatur yaitu sayuran dan buah digambarkan pada bagian tengah kerucut. **Ketiga**, sumber zat pembangun, yaitu kacang-kacangan, makanan hewani dan hasil olahan, digambarkan pada bagian atas kerucut. Keseimbangan gizi diperoleh apabila hidangan sehari-hari terdiri dari sekaligus tiga kelompok bahan makanan. Dari setiap kelompok dipilih satu atau beberapa jenis bahan makanan.

Dari beberapa pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa perencanaan menu dan gizi adalah serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan di institusi. Sehingga, untuk mencapai masukan zat gizi yang seimbang tidak mungkin dipenuhi hanya oleh satu jenis bahan makanan, melainkan harus terdiri dari aneka ragam bahan makanan.

## 6. Sarana dan Prasarana

### a. Pengertian Sarana dan Prasarana

Tersedianya sarana dan prasarana yang memadai tentunya akan sangat membantu pihak penyelenggaraan makanan dalam mengolah makanan di Madrasah Mu`alimin Muhammadiyah Yogyakarta. Penggunaan sarana dan prasarana harus diusahakan dapat memberikan kemudahan pada pelaksanaan proses pengolahan makanan secara optimal.

Guna mendukung tercapainya tujuan penyelenggaraan program makanan di Madrasah diharapkan pihak penyelenggara mampu memenuhi sarana dan prasarana penunjang kegiatan pengolahan makanan untuk kelangsungan proses penyelenggaraan makanan diperlukan sarana yang lengkap dan tepat untuk tercapainya tujuan, karena sarana penyelenggaraan makanan merupakan sarana penunjang bagi proses pengolahan makanan. Sarana atau fasilitas merupakan segala sesuatu berupa benda atau bahan yang mempunyai peran untuk memudahkan dan memperlancar proses penyelenggaraan makanan. Sarana dan prasarana penyelenggaraan makanan berupa tempat pengolahan (dapur), peralatan pengolahan (Dinas. P & K. Jawa Tengah, 2005: 6).

Secara umum sarana dan prasarana adalah alat penunjang keberhasilan suatu proses upaya yang dilakukan di dalam pelayanan publik, karena apabila kedua hal ini tidak tersedia maka semua kegiatan yang dilakukan tidak akan dapat mencapai hasil yang diharapkan sesuai dengan rencana.

Buku Pengelolaan Sarana Prasarana Rekreasi oleh Nanik Darsini,S.Pd. menyatakan bahwa : Prasarana yaitu segala sesuatu yang merupakan utama terselenggaranya suatu proses, sedangkan Sarana yaitu segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai makna dan tujuan.

Kamus Besar Bahasa Indonesia menyatakan bahwa kata *Prasarana*: segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya suatu proses (usaha, pembangunan, proyek,dsb), (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 2002:893). Sedangkan *sarana*: segala sesuatu (dapat berupa syarat atau upaya) yang sifat dipakai sebagai alat atau media dalam mencapai maksud atau tujuan (Kamus Besar BI, 2002:999).

Dari beberapa pendapat di atas bahwa pengertian sarana dan prasarana adalah merupakan seperangkat alat yang digunakan dalam suatu proses kegiatan baik alat tersebut adalah merupakan peralatan pembantu maupun peralatan utama, yang keduanya berfungsi untuk mewujudkan tujuan yang hendak dicapai.

### **b. Fungsi dari Sarana dan Prasarana**

Sarana dan prasarana pada dasarnya memiliki fungsi utama sebagai berikut :

- 1) Mempercepat proses pelaksanaan pekerjaan sehingga dapat menghemat waktu.
- 2) Meningkatkan produktivitas, baik barang dan jasa.
- 3) Hasil kerja lebih berkualitas dan terjamin.
- 4) Lebih memudahkan atau sederhana dalam gerak para pengguna.
- 5) Ketepatan susunan stabilitas pekerja lebih terjamin.
- 6) Menimbulkan rasa kenyamanan bagi orang-orang yang berkepentingan.

- 7) Menimbulkan rasa puas pada orang-orang yang berkepentingan yang mempergunakannya. <http://id.shvoong.com/writing-and-speaking/presenting/2106962-pengertian-sarana-dan-prasarana/>.

Sarana dan prasarana yang dimaksud akan diuraikan istilah sarana kerja atau fasilitas kerja yang ditinjau dari segi kegunaan menurut Moenir (2000: 120) membagi sarana dan prasarana sebagai berikut :

- 1) Peralatan kerja, yaitu semua jenis benda yang berfungsi langsung sebagai alat produksi untuk menghasilkan barang atau berfungsi memproses suatu barang yang berlainan fungsi dan gunanya.
- 2) Perlengkapan kerja, yaitu semua jenis benda yang berfungsi sebagai alat pembantu tidak langsung dalam produksi, mempercepat proses, membantuk dan menambah kenyamanan dalam pekerjaan.
- 3) Perlengkapan bantu atau fasilitas, yaitu semua jenis benda yang berfungsi membantu kelancaran gerak dalam pekerjaan.

Dapat ditarik kesimpulan bahwa fungsi dari sarana dan prasarana adalah alat yang dapat mempermudah suatu pekerjaan serta memberikan kenyamanan bagi penggunanya.

### c. Dapur

#### 1) Pengertian dapur

Dapur adalah suatu ruangan atau tempat khusus yang memiliki perlengkapan dan peralatan untuk mengolah makanan hingga siap untuk disajikan.

<http://rosindah.wordpress.com/2008/10/23/pengertian-dapur/>.

Pengertian umum tentang dapur adalah fasilitas untuk memasak makanan, namun di dalam operasional dapur sangat memegang peranan penting, karena tugas utama dari bagian

dapur adalah tempat pengelohan makanan dan minuman, mulai dari bahan mentah hingga siap disajikan.

Dapur merupakan ruang yang bersifat pelayanan (*service*) dan daerah kerja (*working*). Menurut Donald R. Luandberg (2004: 1) mengatakan bahwa *Kitchen* (dapur) adalah suatu tempat makanan dan minuman diolah serta disiapkan sesuai dengan pesanan tamu, baik di restoran maupun yang dijual dalam kamar. Menurut Departemen Pariwisata Pos dan Telekomunikasi (2004: 2) Dapur merupakan tempat untuk mengolah makanan untuk disajikan.

Dari pendapat diatas dapat disimpulkan bahwa dapur adalah tempat untuk memproduksi atau mengolah makanan dan minuman dari bahan yang belum jadi, dipersiapkan sesuai dengan metode yang ditetapkan untuk dapat disajikan dan dijual kepada tamu, dimana dapur dilengkapi dengan peralatan yang mendukung proses pengolahan makanan dan minuman.

Dapat di simpulkan bahwa dalam sebuah dapur harus ada ventilasi udara yang baik, karena dapur terbentuk uap, panas dan berbagai bau-bauan, oleh karena itu pada dapur dilengkapi dengan kipas penghisap asap agar udara dapat tetap baik dan segar. Demikian pula dengan penerangan atau pemilihan warna supaya tidak menimbulkan kesan yang sempit dan gelap,

permukaan dinding dan lantai dipilih yang kuat, tahan panas dan mudah dibersihkan.

## **2) Fungsi Dapur dan Prinsip Kegunaanya.**

Fungsi dari dapur ialah sebagai tempat : a) Mempersiapkan makanan mulai dari persiapan, pengolahan dan penataan hidangan. b) Menyimpan bahan makanan. c) Menyimpan alat-alat pengolahan. d) Menyimpan alat-alat hidang. e) Menyimpan bumbu-bumbu. f) Menyimpan hasil makanan.

Mengingat fungsinya maka dapur hendaknya dijaga kebersihannya dan praktis penataanya. Ada beberapa prinsip penataan dapur menurut Dra. Purwati Tjahyaningsih dkk, (1993: 1-2) pada bukunya yang berjudul Pengetahuan Dapur yaitu :

### a) Prinsip Kegunaan

Mengingat fungsinya, maka ada 4 pusat kerja di dapur, yakni :

- (1) *Refigerator – freezer center* (penyimpan)
- (2) *Preparation or mise center*
- (3) *Range center* (persiapan)
- (4) *Sink or clean up center* (pencucian)

Oleh karna itu untuk penataan ruang dapur diperlukan perencanaan serta organisasi atau cara pengaturan dapur yang memenuhi syarat. Untuk itu maka pengaturannya perlu memperhatikan:

- (1) Unsur perabot : jenis, besar-kecilnya, sifat, warna.
- (2) Unsur penerangan
- (3) Unsur elemen ruangan
- (4) Unsur penghawaan
- (5) Unsur pelengkap

### b) Prinsip Kebebasan

- (1) Kebebasan psikis
- (2) Kebebasan keleluasaan bergerak,

### c) Prinsip Keindahan

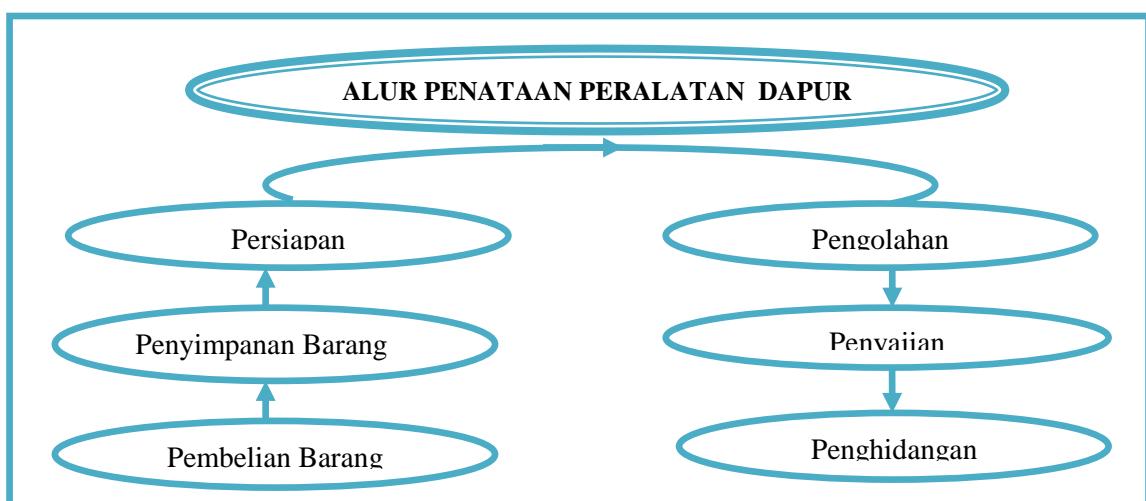
- d) Prinsip Kenikmatan
- e) Prinsip Kepribadian

Prinsip ini dimaksudkan bahwa dapur mempunyai pilihan sendiri, tidak mengikuti orang lain dalam penataan dapur.

#### **d. Tata Letak dan Alur Kerja Dapur**

##### **1) Pengaturan Dapur**

Pengaturan dapur ini bertujuan untuk menghindari kelelahan fisik, sehingga perlu mengatur dapur seefisien mungkin. Penataan peralatan dapur hendaknya dapat diciptakan satu alur kerja yang baik tanpa membutuhkan tenaga tambahan dalam melaksanakan pekerjaan, maka seharusnya penempatan peralatan dapur ditata sesuai dengan alur kerja sebagai berikut :



**Gambar 2. Alur Penataan Peralatan Dapur**

Sumber : Buku Management Dapur

##### **2) Persyaratan Bangunan Dapur**

Mengacu sumber dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor : 715/Menkes/SK/2003 tentang

Persyaratan Laik Hygiene Sanitasi Jasa Boga, berdasarkan luas jangkauan pelayanan dan kemungkinan besarnya resiko yang dilayani jasa boga dikelompokkan dalam 3 (tiga) golongan yaitu Golongan A, Golongan B dan Golongan C. Penggolongan ini didasarkan atas penilaian kelaikan fisik dan kemampuan pelayanan dapur.

Golongan A yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum (pesta) pernikahan, ulang tahun, hajatan lainnya yang skalanya relatif kecil. Jasa boga golongan A dibedakan menjadi golongan A1, A2 dan A3.

- a) Golongan A1 minimal memiliki nilai 65 maksimal 70 atau ranking 65%-70% Serta apabila kapasitas pengolahannya tidak lebih dari 100 porsi per hari dan dapurnya dapur rumah tangga dan tidak mempekerjakan tenaga kerja.
- b) Golongan A2 minimal memiliki nilai 70 maksimal 74 atau ranking 70%-74% Serta apabila kapasitas pengolahannya antara 100-500 porsi per hari dan dapurnya dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja.
- c) Golongan A3 minimal memiliki nilai 74 maksimal 83 atau ranking 74%-83% Serta apabila kapasitas pengolahannya lebih dari 500 porsi per hari dan dapurnya dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

Adapun contoh specimen yang dinilai dan bobot penilaian yang harus dipenuhi oleh usaha jasa boga golongan A adalah sebagai berikut :

**Tabel 5. Persyaratan Fisik Industri Jasa Boga Golongan A (A1, A2 & A3).**

| <b>No.</b>                              | <b>URAIAN</b>   | <b>BOBOT</b> |
|---|---|--------------|
|   | <b>LOKASI, BANGUNAN, FASILITAS</b>  |              |
| 1.                                      | Halaman bersih, rapi, kering dan berjarak sedikitnya 500 meter dari sarang lalat, tempat pembuangan sampah, serta tdk tercium bau busuk atau tdk sedap yang berasal dari sumber pencemaran.     | 1            |
| 2.                                      | Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa.   | 1            |
| 3.                                      | Lantai rapat, air, kering, terpelihara dan mudah dibersihkan.   | 1            |
| 4.                                      | Dinding langit-langit dan perlengkapanya dibuat dgb baik, terpelihatan dan bebas dari debu.   | 1            |
| 5.                                      | Bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter.  | 1            |
| 6.                                      | Pintu dan jendela dibuat dg baik dan kuat. Pintu dibuat menutup sendiri membuka dua arah dan dipasang alat penahan lalat dan bau-bauan. Pintu dapur yg berhubungan keluar membuka ke arah luar. | 1            |
| <b>PENCAHAYAAN</b>                      |   |              |
| 7.                                      | Pencahayaan sesuai dg kebutuhan dan tdk menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja.   | 1            |
| <b>PENGHAWAAN</b>                       |   |              |
| 8.                                      | Ruang kerja maupun peralatan dilengkapi dengan ventilasi yg baik sehingga diperoleh kenyamanan dan sirkulasi udara  | 4            |
| <b>AIR BERSIH</b>                       |   |              |
| 9.                                      | Sumber air bersih yang aman, jumlahnya cukup dan air bertekanan   | 5            |
| <b>AIR KOTOR</b>                        |   |              |
| 10.                                     | Pembuangan air kotor dari dapur, kamar mandi, WC, dan air hujan lancar, baik dan kerng sekitar  | 1            |
| <b>FASILITAS CUCI TANGAN DAN TOILET</b> |   |              |
| 11.                                     | Tersedia bak/tong sampah yang cukup untuk menampung sampah dibuat anti lalat, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh.  | 2            |
| <b>RUANG PENGOLAHAN MAKANAN</b>         |   |              |
| 12.                                     | Tersedia luas lantai cukup untuk pekerja pada bangunan yang terpisah dari tempat tidur atau tempat mencuci pakaian  | 1            |
| 13.                                     | Keadaan ruangan bersih dari barang yang tidak berguna, barang tersebut disimpan rapi di gudang  | 1            |
| <b>KARYAWAN</b>                         |   |              |
| 14.                                     | Semua karyawan yg bekerja bebas dari penyakit infeksi, penyakit kulit, bisul, luka.   | 5            |
| 15.                                     | Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku higienis   | 5            |

Lanjutan Persyaratan fisik industri jasa boga golongan A (A1, A2 & A3).

| <b>No.</b>                       | <b>URAIAN</b>  | <b>BOBOT</b> |
|----------------------------------|--|--------------|
|                                  | <b>MAKANAN</b>   |              |
| 16.                              | Sumbernya, keutuhan dan tidak rusak  | 5            |
| 17.                              | Bahan yang terolah dlm wadah atau kemasan asli, terdaftar, berlabel tidak kedaluarsa.  | 1            |
| <b>PERLINDUNGAN MAKANAN</b>      |  |              |
| 18.                              | Penanganan mkn yg potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yg memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakan makanan beku sebelum dimasak ( <i>thawing</i> ) | 5            |
| 19.                              | Penanganan makanan yg potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang  | 4            |
| <b>PERALATAN MAKAN DAN MASAK</b> |  |              |
| 20.                              | Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan & pemeliharaan   | 2            |
| 21.                              | Alat makan & masak yg sekali pakai tdk dipakai ulang   | 2            |
| 22.                              | Proses pencucian melalui tahapan dari pembersihan sisa . makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan   | 3            |
| <b>LAIN-LAIN</b>                 |  |              |
| 23.                              | Bahan racun atau pestisida disimpan tersendiri di tempat yang aman terlindung, menggunakan label atau tanda yang jelas untuk digunakan   | 5            |
| 24.                              | Perlindungan terhadap serangga, tikus hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya  | 4            |
| <b>JUMLAH</b>                    |  |              |
| <b>KHUSUS GOLONGAN A1</b>        |  |              |
| 25.                              | Ruang pengolahan makanan tdk dipakai sebagai ruang tidur   | 1            |
| 26.                              | Tersedia 1 (satu) buah lemari es (kulkas)  | 4            |
| <b>KHUSUS GOLONGAN A2</b>        |  |              |
| 27.                              | Pengeluaran asap dapur dilengkapi dengan alat pembuang asap  | 1            |
| 28.                              | Fasilitas pencucian dibuat dengan tiga bak pencuci   | 2            |
| 29.                              | Tersedia kamar ganti pakaian dan dilengkapi dengan tempat penyimpanan pakaian (loker)  | 1            |
| <b>JUMLAH</b>                    |  |              |
| <b>KHUSUS GOLONGAN A3</b>        |  |              |
| 30.                              | Saluran pembuangan limbah dapur dilengkapi dengan grease trap  | 1            |
| 31.                              | Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang.   | 1            |
| 32.                              | Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5oC dilengkapi dengan termometer pengganti  | 4            |
| 33.                              | Tersedia kendaraan pengangkutan makanan yang khusus  | 3            |
| <b>JUMLAH</b>                    |  |              |
| <b>83</b>                        |  |              |

1. Golongan B yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan khusus

untuk :

- a. Asrama penampungan haji;
- b. Asrama transito atau asrama lainnya;

- c. Perusahaan;
- d. Pengeboran lepas pantai;
- e. Angkutan umum dalam negeri dan
- f. Sarana pelayanan kesehatan

Dari penilaian kelaikan fisik golongan B minimal nilai 83 maksimal 92 atau ranking 83-92%. Selain itu golongan B juga harus memiliki dapur khusus dengan kemampuan di atas golongan A3.

**Tabel 6. Persyaratan Fisik Tambahan untuk Industri Jasa Boga Golongan B.**

| No.           | URAIAN  | BOBOT     |
|---------------|---|-----------|
|               | KHUSUS GOLONGAN B                               |           |
| 36            | Sudut lantai dan dinding konus                  | 1         |
| 37            | Tersedia ruang belajar                          | 1         |
| 38            | Alat pembuangan asap dilengkapi filter          | 1         |
| 39            | Dilengkapi dg saluran air panas untuk pencucian | 2         |
| 40            | Lemari pendingin dapat mencapai suhu -10oC      | 4         |
| <b>JUMLAH</b> |   | <b>92</b> |

Golongan C yaitu jasa boga yang melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional dan pesawat udara. Dalam penilaian kelaikan fisik golongan C minimal nilai 92 maksimal 100 atau ranking 92-100%. Selain itu golongan C disyaratkan memiliki dapur sangat khusus dan modern dengan spesifikasi di atas golongan B.

**Tabel 7. Persyaratan Fisik Tambahan untuk Industri Jasa Boga Golongan C**

| <b>No.</b>    | <b>URAIAN</b>   | <b>BOBOT</b> |
|---------------|---|--------------|
|               | <b>KHUSUS GOLONGAN C</b>  |              |
| 41            | Ventilasi dilengkapi dengan alat pengatur suhu  | 1            |
| 42            | Air kran bertekanan 15 psi  | 2            |
| 43            | Lemari penyimpanan dingin tersedia untuk tiap jenis bahan dg suhu yg sesuai dengan suhu yang sesuai kebutuhan | 4            |
| 44            | Rak pembawa makanan/ alat dilengkapi dengan roda  | 1            |
|               | Penggerak   |              |
| <b>JUMLAH</b> |   | <b>100</b>   |

Selain penggolongan atau klasifikasi yang umum dilaksanakan sesuai dengan SK Menteri Kesehatan ini, khusus untuk industri jasa boga DKI Jakarta juga diberlakukan klasifikasi Besar (B), Menengah (M), Kecil 1 (K1) dan Kecil 2 (K2). Klasifikasi ini dilaksanakan oleh Panitia Bersama Sertifikasi Propinsi (PBSP) DKI Jakarta dibawah naungan Kamar Dagang dan Industri DKI Jakarta (KADINDA DKI Jakarta). Klasifikasi tersebut menurut sumber APJI berdasarkan atas kemampuan keuangan dan permodalan dari perusahaan jasa boga. <http://binaukm.com/2010/04/klasifikasi-skala-usaha-catering-menurut-perundangan/>

Jadi dapat disimpulkan bahwa persyaratan bangunan dapur sangat penting maka harus benar- benar di perhatikan mulai dari bagunanya, lantai, ventilasi, tata cahaya, tempat mencuci sehingga pekerja nyaman dan efisien dalam mengerjakan segala sesuatu aktivitas di dapur.

## 7. Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan

### a. Pembelian Bahan Makanan

Fungsi dari pembelian bahan makanan adalah penyelenggaraan pengurusan bahan makanan agar tersedia pembekalan bahan makanan dalam macam, jumlah serta kualitas yang sesuai dengan yang direncanakan sedangkan tujuan pembelian bahan makanan adalah tersedianya bahan makanan sesuai dengan yang direncanakan secara berdaya guna dan berhasil guna. Dalam pembelian bahan makanan harus di perhatikan adalah sebagai berikut:

- 1). Standar bahan makanan yang digunakan
- 2). Prosedur pembelian bahan makanan
- 3). Penetapan syarat jual beli bahan makanan (Depkes RI, 1991)

Macam pembelian bahan makanan antara lain:

#### a). Pelelangan terbatas (*selective tender*)

Bahan makanan yang lulus prakualifikasi dan memiliki keunggulan tertentu di pilih atau diambil beberapa rekanan untuk mengikuti tender yang diadakan. Formulir penawaran harga atau surat permintaan penawaran harga (SPPH) hanya di kirimkan pada rekanan yang dipilih oleh institusi.

#### b). Penunjuk langsung

Penunjukan pemborong sebagai pelaksana pembelian tanpa melalui pelelangan umum atau terbatas, serta dilakukan sekurang

– kurangnya tiga penawar atau pemberong rekanan yang tercatat dalam rekanan yang mampu.

c). Pengadaan langsung

Pelaksanaan pembelian dilakukan diantara rekanan atau penawar dari golongan ekonomi lemah tanpa melalui pelelangan umum, terbatas atau menunjukan langsung  
[http://etd.eprints.ums.ac.id/5712/1/J300060037.PDF.](http://etd.eprints.ums.ac.id/5712/1/J300060037.PDF)

Berdasarkan fungsi dan tujuannya dapat disimpulkan bahwa pembelian bahan makanan merupakan proses penyediaan bahan makanan melalui prosedur dan ketentuan yang berlaku.

**b. Penerimaan Bahan Makanan**

Penerimaan bahan makanan adalah kegiatan yang meliputi pemeriksaan atau penelitian pencatatan dan pelaporan tentang macam kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pemesanan serta spesifikasi yang telah di tetapkan  
[suyatno.blog.undip.ac.id/files/2009/11/modul-1pengantar.pdf.](http://suyatno.blog.undip.ac.id/files/2009/11/modul-1pengantar.pdf)

Tujuanya adalah tersedianya bahan makanan yang siap untuk diolah. Penerimaan bahan makanan merupakan kelanjutan dari proses pembelian bahan makanan. Dalam pelaksanaan penerimaan bergantung pada besar kecilnya institusi. Oleh karena itu fungsi unit penerimaan dapat digolongkan sebagai salah satu pengawasan yang kegiatannya dilakukan pada awal pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan di suami institusi. (PGRS, 2006).

Penerimaan bahan makanan:

1). Penerimaan bahan makanan langsung

Penerimaan bahan makanan adalah bahan makanan di terima.

Kemudian diterima oleh bagian penerimaan, dan penjual atau rekanan langsung mengirimkan ke bagian penyimpanan bahan kering ataupun bahan segar.

2). Penerimaan tidak langsung

Penerimaan tidak langsung adalah bahan makanan diterima oleh unit penerimaan dan petugas unit tersebut untuk menyalurkan bahan makanan tersebut ke berbagai penyimpanan (Depkes RI).

Ada beberapa tugas dari unit penerimaan antara lain:

a) Pengecekan bahan makanan

Cek bahan makanan segera setelah bahan makanan datang. Bahan makanan segera harus didahulukan dalam pengecekan penerimaan bahan makanan. Pengecekan meliputi pemeriksaan faktur penerimaan, tanggal pengiriman, jumlah, berat, tanggal kadaluarsa, satuan dan ukuran.

b) Cek bahan makanan baik segar atau kering dengan tanda agar bahan makanan mudah diketahui bahwa bahan makanan tersebut sudah diperiksa dan tanggal bahan makanan diterima, sehingga memudahkan dalam penggunaan sistem FIFO (*First in First Out*).

c) Menandatangani faktur pembelian bahan makanan sesuai dengan yang diterima.

d) Mengisi formulir penerimaan, dan membuat laporan penerimaan harian dan membuat berita acara penerimaan bahan makanan secara tertulis.

e) Membuat laporan bahan makanan yang didiskualifikasi kepada atasan yang bersangkutan.

f) Melakukan pencatatan semua bahan makanan yang diterima. Jika tidak langsung dipergunakan segera menyimpan bahan makanan yang diterima ke bagian penyimpanan kering dan segar.

Berdasarkan pernyataan tersebut dapat di simpulkan bahwa penerimaan bahan makanan sangatlah penting untuk pemeriksaan kualitas dan kuantitas barang tersebut.

### c. Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah untuk mempertahankan kondisi bahan makanan, mencegah dari kerusakan atau gangguan lingkungan bahan makanan, melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan kualitas dan waktu yang sesuai untuk unit yang memerlukan.

Tujuan penyimpanan bahan makanan:

- 1) Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang di simpan.
- 2) Melindungi bahan makanan yang di simpan dari kerusakan, kebusukan dan gangguan lingkungan lainnya.
- 3) Melayani kebutuhan macam dalam jumlah dan mutu yang memadai (Depkes RI, 1990).

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan bahan makanan.

- a) Penyimpanan bahan makanan segar.

Bahan makanan segar mudah rusak oleh sinar atau suhu, sehingga bahan makanan ini harus di simpan dalam ruang yang sesuai dengan suhu penyimpanan bahan makanan segar.

Menurut Mukhtar (2004: 21) Beberapa syarat penyimpanan bahan makanan segar:

- (1) Suhu ruangan harus sesuai dengan suhu yang dibutuhkan bahan makanan. Suhu penyimpanan bahan makanan yang dianjurkan: Daging 0° C penyimpanan kurang dari 3 hari, Ikan 0 ° C penyimpanan kurang dari 3 hari, Ikan kering 1,7 ° C – 4,4 ° C, Susu segar 1,7 ° C – 4,4 ° C, Telur 0,60 C – 1,70 C, Sayuran dan buah 10,0 ° C – 11,0 ° C, Mentega 1,1 ° C, Susu kental manis 1,7 ° C – 4,4 ° C
- (2) Tidak menempatkan makanan berbau keras
- (2) Pengecekan terhadap suhu dilakukan dua kali sehari dan pembersihan lemari es atau ruangan pendinginan dilakukan setiap hari.
- (3) Semua bahan yang didinginkan sebaiknya dibungkus plastik atau kertas timah
- (4) Tidak menempatkan makanan berbau keras bersama bahan makanan yang tidak berbau
- (5) Untuk sayuran dan buah-buahan penyimpanannya harus diperhatikan dengan membersihkan dan mencuci bahan makanan sebelum disimpan atau *diblanching* terlebih dahulu sebelum penyimpanan.
- b) Penyimpanan bahan makanan kering
  - (1) Bahan makanan harus dipisahkan menurut jenisnya
  - (2) Bahan makanan yang sudah lama diterima diletakkan di sebelah atas atau di bagian depan, sehingga tidak ada stok bahan makanan yang rusak karena lama disimpan.
  - (3) Sebaiknya bahan makanan diletakkan diatas rak penyimpanan.
  - (4) Ruang penyimpanan bahan makanan atau gudang harus selalu dalam keadaan bersih dan kering.
  - (5) Gudang penyimpanan bahan makanan harus bebas dari segala jenis serangga seperti lalat, lipas serta berbagai jenis binatang penggerat lainnya.
  - (6) Pada waktu tertentu gudang tempat bahan makanan harus dibuka, untuk memungkinkan pertukaran udara sehingga tidak pengap. Suhu dalam ruangan penyimpanan bahan makanan kering tidak lebih dari 20 C
  - (7) Kartu inventaris.

Ada dua jenis dalam penyimpanan bahan makanan yaitu dengan :

1. Penyimpanan bahan makanan kering atau bumbu, yang dimaksud dengan bumbu adalah tanaman aromatik yang ditambahakan pada

makanan yang berguna untuk penyedap dan penambah aroma makanan, karena bumbu sangat berguna untuk :

- a. Memberikan rasa dan aroma pada makanan.
- b. Membantu pencernaan makanan, bumbu yang ditambahkan pada makanan dapat merangsang usus untuk mencerna makanan yang lebih baik.
- c. Beberapa bumbu dapat berfungsi sebagai bahan pengawet makanan seperti jeruk nipis dan gula.

2. Penyimpanan bahan makanan basah seperti daging, sayur, ikan, buah, susu, dan *cream*.

- a. Penyimpan daging.
  - 1) Daging yang dibeli harus dalam keadaan segar dan harus digantung supaya lebih empuk dan mudah ditangani
  - 2) Gunakan kaitan yang terbuat dari logam anti karat
  - 3) Daging yang dibekukan harus disimpan dalam *Deep Freezer*, kecuali bila akan langsung dimasak, untuk mencairkan esnya harus dimasukkan kedalam ruangan hingga mencair secara perlahan lahan. Mencairkan daging yang beku tidak boleh dengan cara direndam dalam air ataupun direbus, karena dapat mengurangi rasa dari daging.

b. Menyimpan Ikan

- 1) *Refrigerator* untuk ikan harus terpisah dari bahan-bahan lain.

- 2) Bersihkan dahulu sebelum dimasukkan ke dalam *refrigerator*
  - 3) Temperturnya diatas titik beku ( o - 4 c )
  - 4) Ikan yang dibersihkan harus dimasukkan ke dalam *Deep Friezer*.
- c. Menyimpan susu dan *cream*
- 1) Susu segar harus dimasukkan dalam *container* yang bersih, bahkan yang paling baik tetap dalam tempatnya semula ketika dikirim dan hanya dibuka pada saat-saat yang diperlukan.
  - 2) Susu dan cream harus disimpan dalam *refrigerator*.
  - 3) Susu dan cream sedapat mungkin pemebeliannya setiap hari.
  - 4) Tempat susu harus ditutup rapat.
  - 5) Susu kalengan disimpan dalam *store* yang sejuk dan berventelasi,
- d. Penyimpan sayuran
- 1) Sebelum disimpan sayuran terlebih dahulu dibersihkan
  - 2) Gunakan tempat isian yang mempunyai lobang-lobang agar udara bebas masuk
  - 3) Jangan menyimpan sayuran dalam jumlah terlalu banyak secara berhimpitan hingga udara tidak dapat bebas masuk

- 4) Bagai sayuran seperti selada, seledri dan sejenisnya, sebaiknya dibasahi dahulu sebelum dimasukkan ke *refrigerator*.
- 5) Sayuran tidak boleh direndam dalam air terlalu lama, kerena akan mengakibatkan sayuran kehilangan tekstur, serta kualitas dari sayuran tersebut

**e. Penyimpanan buah**

- 1) Jangan menyimpan buah-buahan dalam jumlah terlalu banyak secara berhimpitan hingga udara tidak bebas masuk
- 2) Buah yang belum matang sebaiknya disimpan dalam kardus.<http://www.tenangjaya.com/index.php/relevant-artikel/penyimpanan-bahan-makanan-prinsip.htm>

Dapat di simpulkan bahwa penyimpanan bahan makanan yaitu untuk mempertahankan kondisi bahan makanan, mempertahankan kualitas makanan dan mencegah dari kerusakan atau gangguan lingkungan hingga saatnya nanti digunakan.

**d. Persiapan Pengolahan Makanan**

Persiapan ini juga dapat di sebut *mise un place*, yaitu suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu sebelum dilakukan pemasakan (Mukrie,1990). Persiapan bahan makanan diselenggarakan untuk menyiapkan bahan makanan sesuai macam hidangan, persiapan, standart resep yang tepat, mempersiapkan macam dan jumlah jumlah bahan makanan

menurut prosedur yang telah ditetapkan. Tujuan dari persiapan bahan makanan adalah:

- a). Tersedianya racikan yang tepat dari berbagai masakan dengan jumlah sesuai dengan standart porsi, menu yang berlaku dan jumlah klien.
- b). Tersedia berbagai anjuran, bumbu masakan sesuai resep, bumbu masakan sesuai resep, jenis masakan, menu dan jumlah klien  
[typecat.com/pdf/pengertian-pengolahan-makanan.html](http://typecat.com/pdf/pengertian-pengolahan-makanan.html).

Berdasarkan pernyataan diatas dapat di simpulkan bahwa persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam rangka menyiapkan bahan makanan, peralatan, area kerja dan bumbu sebelum dilakukan pemasakan berlangsung.

#### e. Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan adalah proses kegiatan terhadap bahan makanan dan bumbu yang telah dipersiapkan, dengan cara menggunakan berbagai cara pemasakan seperti membakar, merebus, mengukus, menggoreng, mengetim untuk meningkatkan cita rasa.

Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga hal yang perlu mendapat perhatian yaitu:

- 1). Tempat pengolahan makanan

Tempat pengolahan makanan adalah suatu tempat dimana makanan diolah, tempat pengolahan ini sering disebut dapur.

- 2). Tenaga pengolah makanan atau Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan pengangkutan sampai penyajian. Dalam proses pengolahan makanan, peran dari penjamah makanan sangatlah besar peranannya. Penjamah makanan ini mempunyai peluang untuk menularkan penyakit. Banyak infeksi yang ditularkan melalui penjamah makanan, antara lain *Staphylococcus aureus* ditularkan melalui hidung dan tenggorokan, kuman *Clostridium perfringens*, *Streptococcus*, *Salmonella* dapat ditularkan melalui kulit. Oleh sebab itu penjamah makanan harus selalu dalam keadaan sehat dan terampil.

### 3). Cara pengolahan makanan

Cara pengolahan yang baik adalah tidak terjadinya kerusakan-kerusakan makanan sebagai akibat cara pengolahan yang salah dan mengikui kaidah atau prinsip-prinsip *higiene* dan *sanitasi* yang baik atau disebut GMP (*good manufacturing practice*).

<http://putraprabu.wordpress.com/2008/12/27/higiene-dan-sanitasi-makanan/>.

Hal yang perlu diperhatikan dalam menjaga nilai gizi makanan adalah:

#### a). Memasak daging

Memasak daging, untuk mengempukan, melunakan, meberikan rasa gurih dan aroma yang enak maka pemasakan dilakukan

selama 2 jam. Untuk memudahkan dalam proses pengempukan, daging bisa direndam dengan air buah nanas yang diparut atau cara pemotongan daging yaitu dengan memotong serat.

b). Memasak telur

Memasak telur memerlukan waktu 10 – 15 menit tergantung dari tingkat kematangan yang diinginkan.

c). Memasak kacang – kacangan

Kacang yang kering diperlukan proses perendaman terlebih dahulu selama 6 – 24 jam, agar proses pemasakannya lebih cepat. Setelah proses perendaman diperlukan waktu antara 1 jam pemasakan.

d). Pemasakan sayur

Pemasakan sayur dimaksudkan untuk menambah aroma, warna, kelunakan serta meningkatkan kualitas bahan makanan (Depkes RI, 1990).

Berdasarkan pengertian diatas dapat di simpulkan bahwa dalam mengolah bahan makanan harus diperhatikan kebersihan serta gizi dari pada tersebut dan tujuan mengolah dan memasak makanan adalah untuk menghasilkan makanan yang bercita rasa tinggi sehingga memuaskan bagi yang mencicipinya.

**f. Distribusi Makanan dan Penyajian Makanan**

Distribusi makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan serta jumlah

konsumen yang dilayani (Depkes RI, 2003). Distribusi makanan terdapat 2 cara yang dapat di gunakan:

a). Cara sentralisasi

Sentralisasi adalah makanan langsung dibagikan pada tempat makan masing-masing konsumen, atau dalam kotak makanan. Cara ini membutuhkan peralatan yang cukup banyak dan untuk menjaga kualitas makanan.

b). Cara desentralisai

Cara ini berarti penanganan makanan secara dua kali. Makanan dibagikan dalam jumlah besar pada alat-alat khusus kemudian dikirim ke ruang makan yang ada. Kemudian di ruang makan ini makanan di sajikan dalam bentuk porsi, makanan akan dipanaskan kembali bila diperlukan. Cara ini memerlukan tenaga yang cukup banyak. Kualitas makanan dapat dipertahankan untuk menjaga kualitas masakan, tergantung pada jenis makanan tersebut. (Depkes RI, 1990).

Perlakuan terakhir dalam penyelenggaraan makanan adalah penyajian makanan untuk dikonsumsi. Penyajian makanan adalah cara menghidangkan makanan yang memerlukan perhatian, karena kesan pertama bagi orang yang akan makan terletak pada rupa dan cara menghidangkan makanan. Dalam penyajian makanan harus dengan variasi warna dan bentuk yang menarik. Merupakan cara untuk menghindari kebosanan terhadap jenis makanan tertentu dan

menambah selera makan. Salah satu contoh yang bisa dilakukan adalah memberi hiasan pada hidangan agar warna lebih menarik, misalnya dengan pemberian tomat, selada dan seledri.

Penyajian makanan memberikan arti khusus bagi penampilan makanan. Penyajian dirancang untuk menyediakan makanan yang berkualitas tinggi dan dapat memuaskan konsumen, aman serta layak (Depkes RI; Jakarta; 2006).

Penggunaan dan pemilihan alat makan yang disajikan dan terbatasnya perlengkapan alat merupakan faktor penghambat bagi santri untuk menghabiskan makananya. Dalam penyajian makanan perlu diperhatikan beberapa hak pokok yaitu pemilihan alat yang tepat untuk menyajikan makanan misalnya, piring, mangkok, atau tempat penyajian makanan untuk menampilkan makanan yang lebih menarik, susunan makanan perlu mendapat perhatian, karena maknan yang disusun pada alat penyajian yang tepat akan memberikan kesan menarik.

[http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1837/1/pariwisata-muchtar2.pdf.](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/1837/1/pariwisata-muchtar2.pdf)

## **8. Pengawasan**

Kegiatan pengawasan dalam penyelenggaraan makanan mencakup dua aspek berikut.

- a. Pengawasan terhadap cita rasa dan keamanan makanan yang dihasilkan;

- b. Pengawasan terhadap penggunaan berbagai faktor produksi, yaitu penggunaan biaya, penggunaan bahan makanan, penggunaan peralatan, dan penggunaan tenaga kerja.

Pengawasan merupakan tugas dan tanggung jawab pengelola penyelenggaraan makanan di masing-masing institusi. Namun, kegiatan pengawasan dapat juga dilakukan oleh petugas dari luar instalasi penyelenggaraan makanan di lingkungan institusi itu.

Tujuan pengawasan dalam penyelenggaraan makanan adalah sebagai berikut.

- 1) Cita rasa makanan dapat dijamin sesuai dengan yang kehendaki;
- 2) Makanan tidak mengandung unsur-unsur atau mikroorganisme yang dapat membahayakan kesehatan yang memakannya.
- 3) Penggunaan unsur produksi, seperti biaya, bahan, peralatan, dan tenaga sesuai dengan ketentuan seharusnya.

## **9. Sanitasi Hygiene**

### **a. Teori Sanitasi**

Sanitasi diartikan “*Free from dirty ich might cause deseases*” atau bebas dari kotoran yang mungkin menyebabkan penyakit. Sanitasi lebih banyak memperhatikan masalah kebersihan untuk mencapai kesehatan. Upaya itu harus dilakukan sedemikian rupa sehingga munculnya penyakit dapat dihindari, misalnya menurunkan jumlah bibit penyakit yang terdapat dalam bahan-bahan di lingkungan fisik manusia

sampai diperoleh derajat kesehatan manusia dapat terpelihara dengan sempurna. (Marwanti, 1994 : 1)

Sanitasi adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia dan upaya menjaga pemeliharaan agar seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan agar hygienis (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri, serangga, atau binatang lainnya.

<http://ain-hygiene.blogspot.com/2009/08/pengertian-hygiene-sanitasi.html>.

Menurut Azrul Azwar, sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.

Dapat disimpulkan pengertian sanitasi adalah sesuatu cara untuk mencegah berjangkitnya suatu penyakit menular dengan jalan memutuskan mata rantai dari sumber. Sanitasi merupakan usaha kesehatan yang menitikberatkan pada penguasaan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan, mulai dari menjaga penanganan makanan sehingga makanan yang di produksi bebas dari penyakit dan aman.

### b. Teori *Hygiene*

Kata “*hygiene*” berasal dari bahasa Yunani yang artinya ilmu untuk membentuk dan menjaga kesehatan. Dalam sejarah Yunani, *Hygiene* berasal dari nama seorang Dewi yaitu Hygea (Dewi pencegah penyakit).

Segala sesuatu untuk mencapai kesehatan yang prima. Di dalam buku yang berjudul “*The Theory of Cattering*”, bahwa *hygiene is the study of health and the prevention of disease* yang berarti adalah ilmu kesehatan dan pencegahan timbulnya penyakit. *Hygiene* lebih banyak membicarakan masalah bakteri sebagai penyebab timbulnya penyakit. Arti lain dari *Hygiene* ada beberapa yang intinya sama yaitu :

- 1) Ilmu yang mengajarkan cara-cara untuk mempertahankan kesehatan jasmani, rohani dan sosial untuk mencapai tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi.
- 2) Suatu pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan perseorangan atau manusia beserta lingkungan tempat orang tersebut berada.
- 3) Keadaan dimana seseorang, makanan, tempat kerja atau peralatan aman (sehat) dan bebas pencemaran yang diakibatkan oleh bakteri.

<http://ain-hygiene.blogspot.com/2009/08/pengertian-hygiene-sanitasi.html>

Pengertian *hygiene* sebenarnya dekat dengan pengertian sanitasi. *Hygiene* lebih diarahkan pada aktivitas manusianya sedangkan sanitasi lebih diarahkan pada pengolahan faktor-faktor yang dapat menimbulkan kesehatan. Dengan demikian *hygiene* merupakan usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia. Upaya mencegah timbulnya penyakit karena

pengaruh lingkungan kesehatan tersebut, serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa hingga terjamin pemeliharaan kesehatan.

Jadi dapat disimpulkan bahwa *hygiene* suatu pencegahan penyakit yang menitik beratkan kegiatannya pada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri. Pada industry makanan atau *catering*, penerapan standar *hygiene* yang tinggi perlu dilakukan dalam mengolah makanan agar mampu memproduksi makanan yang aman untuk dikonsumsi. Aman artinya bebas dari hal-hal yang membahayakan, merugikan dan bebas dari kerusakan.

#### **c. Tujuan sanitasi *hygiene***

- 1) Menghasilkan makanan yang berkualitas baik, sehat, dan aman untuk dikonsumsi sehingga tidak merugikan kesehatan konsumen.
- 2) Meminimalisasi resiko adanya penyakit yang menular atau gangguan kesehatan melalui makanan yang disajikan.
- 3) Membina perilaku yang sehat dan benar dalam hal penaganan makanan.

#### **d. Manfaat**

Untuk memperoleh efisiensi kerja yang optimal sehingga pekerjaan yang dapat dihasilkan dapat memuaskan bagi diri sendiri maupun orang lain yang menikmati hasil kerja kita.

#### **e. Penerapan sanitasi *hygiene***

Penerapan sanitasi *hygiene* adalah sikap bersih perilaku petugas penyelenggara makanan yang ditangani tidak tercemar oleh petugas

penyelenggara makanan. Sikap bersih inilah yang harus disadari oleh para petugas penyelenggara makanan karena dalam kegiatannya menyangkut kesehatan orang banyak. Beberapa hal yang harus diperhatikan dan dilakukan oleh petugas dalam menangani makanan adalah sebagai berikut:

1) Personal *hygiene*

**Personal Hygiene** berasal dari bahasa Yunani yaitu personal yang artinya perorangan dan hygiene berarti sehat. Kebersihan seseorang adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis.

<http://hidayat2.wordpress.com/2009/03/20/23/>.

Definisi perawatan diri adalah gangguan kemampuan untuk melakukan aktifitas perawatan diri (mandi, berhias, makan, toileting) (Nurjannah, 2004). Menurut Poter. Perry (2005), *Personal hygiene* adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan fisik dan psikis, kurang perawatan diri adalah kondisi dimana seseorang tidak mampu melakukan perawatan kebersihan untuk dirinya ( Tarwoto dan Wartonah 2000 ).

Dari pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa *personal hygiene* adalah hal-hal yang menyangkut kebersihan seseorang dalam penampilan, kebiasaan, dan kesehatannya. *Hygiene* perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk

menjamin keamanan makanan, disamping untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan.

Semua kegiatan pengolahan makanan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh. Hal ini mencakup semua aturan *hygiene* yang menjadi tanggung jawab individu terutama pengelola makanan. Personal *hygiene* meliputi hal-hal sebagai berikut :

- a) Kebersihan badan
- b) Kebersihan tangan dan jari tangan
- c) Kesehatan rambut
- d) Kebersihan pakaian kerja
- e) Mulut dan hidung

## 2) Sanitasi *hygiene* peralatan

Alat merupakan komponen penting dalam proses pengolahan makanan, untuk mendapatkan hasil masakan yang bersih dan sehat, salah satu faktor yang perlu mendapat perhatian adalah kebersihan alat-alat yang digunakan baik alat untuk persiapan, pengolahan maupun alat untuk penyajian.

<http://iguidepost.blogspot.com/2008/08/sanitasi-peralatan.html>.

Tujuan dari membersihkan dan memelihara peralatan adalah :

1. agar peralatan yang kotor menjadi bersih kembali dari sisa makanan, debu dan lain-lain
2. menjauhkan diri dari sumber penyakit
3. menghemat biaya

4. peralatan menjadi lebih tahan lama masa pakainya.

Tempat mencuci peralatan haruslah, terbuat dari bahan yang kuat, aman tidak berkarat dan mudah dibersihkan, air untuk keperluan pencucian dilengkapi dengan air panas dengan suhu 40°C-80°C dan air dingin yang bertekanan 1,2 kg/cm<sup>2</sup>, tempat pencucian peralatan dihubungkan dengan saluran pembuangan air limbah, bak pencucian sedikitnya terdiri dari 3 bak pencuci yaitu untuk mengguyur, menyabun dan membilas.

[http://hidayat2.wordpress.com/2009/03/20/23/.](http://hidayat2.wordpress.com/2009/03/20/23/)

### 3) Sanitasi *hygiene* lingkungan

Sanitasi hygiene lingkungan sangat penting bagi penyelenggara makanan, di dalam Undang-Undang Kesehatan No.23 tahun 1992 pasal 22 disebutkan bahwa kesehatan lingkungan diselenggarakan untuk mewujudkan kualitas lingkungan yang sehat, yang dapat dilakukan dengan melalui peningkatan sanitasi lingkungan, baik yang menyangkut tempat maupun terhadap bentuk atau wujud substantifnya yang berupa fisik, kimia, atau biologis termasuk perubahan perilaku.

Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup saptick tank dan riol, sistem perpipaan pada bangunan bertingkat harus memenuhi persyaratan menurut pedoman

plumbing Indonesia, saluran air limbah dari dapur harus perangkap lemak (*grease trap*).<http://hidayat2.wordpress.com/2009/03/20/23/>.

## 10. Pondok Pesantren

### a. Pengertian Pondok Pesantren

Unsur-unsur sebuah pesantren, untuk memberi definisi sebuah pondok pesantren atau dapat disebut juga madrasah harus kita melihat makna perkataannya. Kata pondok berarti tempat yang dipakai untuk makan dan istirahat. Istilah pondok dalam konteks dunia pesantren berasal dari pengertian asrama-asrama bagi para santri. Perkataan pesantren berasal dari kata santri, yang dengan awalan *pe* di depan dan akhiran *an* berarti tempat tinggal para santri. Maka pondok pesantren adalah asrama tempat tinggal para santri. Menurut Wahid (2001:171), “pondok pesantren mirip dengan akademi militer atau biara (*monestory, convent*) dalam arti bahwa mereka yang berada di sana mengalami suatu kondisi totalitas.”

Sekarang di Indonesia ada ribuan lembaga pendidikan Islam terletak diseluruh nusantara dan dikenal sebagai *dayah* dan *rangkang* di Aceh, *surau* di Sumatra Barat, dan *pondok pesantren* di Jawa (Azra, 2001:70). Pondok pesantren di Jawa itu membentuk banyak macam-macam jenis. Perbedaan jenis-jenis pondok pesantren di Jawa dapat dilihat dari segi ilmu yang diajarkan, jumlah santri, pola kepemimpinan atau perkembangan ilmu teknologi. Namun demikian, ada unsur-unsur pokok pesantren yang harus dimiliki setiap pondok pesantren. Unsur-

unsur pokok pesantren, yaitu kyai, masjid, santri, pondok dan kitab Islam klasik (atau kitab kuning), adalah elemen unik yang membedakan sistem pendidikan pesantren dengan lembaga pendidikan lainnya.

Salah satu niat pondok selain dari yang dimaksudkan sebagai tempat asrama para santri adalah sebagai tempat latihan bagi santri untuk mengembangkan ketrampilan kemandirianya agar mereka siap hidup mandiri dalam masyarakat sesudah tamat dari pesantren. Jadi dapat disimpulkan bahwa pondok pesantren asrama tempat tinggal para santri, yaitu sebagai tempat latihan bagi santri untuk mengembangkan ketrampilan kemandirianya agar mereka siap hidup mandiri dalam masyarakat sesudah tamat dari pesantren.

### **b. Sistem Pendidikan Pondok Pesantren**

Pusat pendidikan Islam adalah langgar masjid atau rumah sang guru, di mana murid-murid duduk di lantai, menghadapi sang guru, dan belajar mengaji. Waktu mengajar biasanya diberikan pada waktu malam hari biar tidak mengganggu pekerjaan orang tua sehari-hari.

Pendidikan pesantren memiliki dua sistem pengajaran, yaitu sistem *sorogan*, yang sering disebut sistem individual, dan sistem *bandongan* atau *wetonan* yang sering disebut kolektif. Dengan cara sistem *sorogan* tersebut, setiap murid mendapat kesempatan untuk belajar secara langsung dari kyai atau pembantu kyai. Metode utama sistem pengajaran di lingkungan pesantren ialah sistem *bandongan* atau *wetonan*. Dalam sistem ini, sekelompok murid mendengarkan seorang

guru yang membaca, menerjemahkan, dan menerangkan buku-buku Islam dalam bahasa Arab. Sistem *sorogan* juga digunakan di pondok pesantren tetapi biasanya hanya untuk santri baru yang memerlukan bantuan individual.

Pesantren dapat dibedakan kepada dua macam, yaitu pesantren tradisional dan pesantren modern. Sistem pendidikan pesantren tradisional sering disebut sistem salafi. Yaitu sistem yang tetap mempertahankan pengajaran kitab-kitab Islam klasik sebagai inti pendidikan di pesantren. Pondok pesantren modern merupakan sistem pendidikan yang berusaha mengintegrasikan secara penuh sistem tradisional dan sistem sekolah formal (seperti madrasah). Sehingga dapat disimpulkan bahwa system pondok pesantren adalah sistem pendidikan yang mengintegrasikan secara penuh sistem tradisional, sistem sekolah formal, dan tetap mempertahankan pengajaran kitab-kitab Islam klasik sebagai inti pendidikan di pesantren.

Kesimpulan Pondok Pesantren dalam penelitian ini adalah Pondok Pesantren asrama tempat tinggal para santri, yaitu sebagai tempat latihan bagi santri untuk mengembangkan keterampilan kemandiriannya agar mereka siap hidup mandiri dalam masyarakat sesudah tamat dari pesantren.

### c. Sejarah Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta

Mu`allimin merupakan nama pondok dari Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta. Sekolah ini juga sering disebut secara

pendek m3in (baca: Emgain) oleh para alumninya. Terletak di jantung kota Yogyakarta dan termasuk sebagai salah satu sekolah yang memiliki sejarah yang cukup panjang khususnya berkaitan dengan pendirian dan perkembangan organisasi Muhammadiyah di Indonesia.

Mu'allimin bukanlah sekolah Muhammadiyah biasa. Sekolah ini memiliki predikat sebagai Sekolah Kader Muhammadiyah, di mana banyak alumninya mengabdikan dirinya dalam perjuangan organisasi ini, baik dari tingkat Ranting hingga tingkat Pimpinan Pusat.

Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta didirikan oleh KH Ahmad Dahlan pada tahun 1918 dengan nama "Qismul Arqa" di Kampung Kauman. Sepanjang sejarahnya, Madrasah al-Qismu al-Arqo mengalami beberapa kali perubahan nama. Secara kronologis, perubahan nama ini dimulai dari Madrasah al-Qismu al-Arqo kemudian *Hogere Muhammadiyah School*, kemudian *Kweekschool* Islam dan menjadi *Kweekschool* Muhammadiyah. Nama *Kweekschool* muncul dalam pikiran KH Ahmad Dahlan setelah kunjungannya dari *Kweekschool* Katholik di Muntilan (Sejarah Muhammadiyah, tt). Pada mulanya sekolah ini bertempat di Kauman. Kemudian pindah ke Ketanggungan Wirobrajan (sekarang Jl. Letjend. S. Parman 68). Pada tahun 1952, Comite Ara-ara melaporkan telah berhasil mendirikan bangunan permanen sekolah meliputi ruang kelas, masjid, rumah direktur dan sebagainya (Soeara Muhammadiyah, 1952). Perubahan nama menjadi Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah terjadi pada tahun

1941 berdasar hasil kongres Muhammadyah ke-23 19-25 Juli 1934 di Yogyakarta (Muhammadiyah, 1941). Nama Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta dipergunakan hingga sekarang. Perubahan nama ini bermula dari kritik para warga Muhammadiyah, mengapa harus memakai nama sekolah Belanda; *Kweekschool*, padahal ijazahnya dan kurikulumnya jelas berbeda.

Pada mulanya, sekolah ini didirikan dengan tujuan untuk mencetak muballigh, guru dan pemimpin Muhammadiyah. Awalnya sekolah ini lebih mirip sebagai pesantren dengan mengadopsi sistem dan metode pendidikan modern. Namun setelah berubah menjadi Hogere Muhammadijah School, kurikulumnya ditambah dengan pelajaran ilmu sekuler atau umum. Materi kurikulum sekolah yang meliputi ilmu agama dan ilmu sekuler atau umum menjadi satu wujud cita-cita dan eksperimen KH Ahmad Dahlan untuk mendamaikan dua kutub ilmu tersebut dalam sistem pendidikan Muhammadiyah. Versi lain menyebutkan bahwa latar belakang pendirian al-Qismu al-Arqa sangat sederhana. Sekolah ini didirikan menjawab tuntutan para alumnus Sekolah Rakyat (sekolah ongko loro) Muhammadiyah yang tidak bisa melanjutkan ke sekolah guru milik gubernemen. Informasi ini diperkuat oleh artikel dalam Soeara Muhammadijah terbitan Januari 1922 yang menyebutkan al-Qismu al-Arqa sebagai sekolah kelanjutan sekolah kelas dua (ongko loro). Muhammadiyah beberapa kali mengajukan permohonan persamaan ijazah dengan rekomendasi Boedi

Oetomo, namun tidak juga diterima. Akhirnya KH. Ahmad Dahlan pada tahun 1918 mendirikan Madrasah al-Qismu al-Arqo sehingga para alumnus sekolah rakyatnya bisa melanjutkan sekolah. Di samping itu, mereka juga dapat membantu mengajar di sekolah-sekolah Muhammadiyah yang lain.

Menjadi Sekolah Kader Muhammadiyah, tamatan-tamatan Kweekschool Islam atau Muhammadiyah ini kemudian menyebar, mengajar di sekolah-sekolah Muhammadiyah terutama di Jawa. Tidak ada dokumen yang menyebutkan spesialisasi ilmu yang mereka ajarkan. Keterbatasan sumber daya manusia mengakibatkan tidak adanya spesialisasi keilmuan para guru di lembaga-lembaga pendidikan Islam masa itu (Boland, 1982). Tamatan-tamatan Kweekschool Muhammadiyah ini mengajar semua mata pelajaran yang ada, baik ilmu agama seperti Tafsir, Hadits, Fiqih maupun ilmu umum/sekuler seperti ilmu bumi, ilmu hayat, falak/ hisab dan lain sebagainya. Namun warna pesantren masih terlihat lebih kental dengan porsi pendidikan keagamaan yang lebih banyak.

Peran para alumnus ini ternyata tidak hanya mengajar di sekolah-sekolah Muhammadiyah yang baru berdiri. Mereka ternyata juga aktif dalam dakwah Islam dan pengembangan masyarakat khususnya dalam cabang-cabang Muhammadiyah. Kiprah mereka dalam perkembangan awal Muhammadiyah menempatkan Mu`alimin menjadi pusat pendidikan generasi mudanya.

Dapat disimpulkan, bahwa sebenarnya predikat Sekolah Kader Muhammadiyah pada diri Mu'allimin tidak bersangkut paut dengan cikal bakal pendiriannya. al-Qismu al-Arqo didirikan sebagai sekolah calon guru dan muballigh Muhammadiyah (Sejarah Muhammadiyah, tt). Konsep Kader Muhammadiyah tidak tampak dalam al-Qismu al-Arqo. Orientasi al-Qismu al-Arqo jelas untuk memenuhi tuntutan kebutuhan guru dan muballigh Muhammadiyah dari cabang-cabang Muhammadiyah di Hindia-Belanda. Predikat Sekolah Kader Muhammadiyah ini kemungkinan baru muncul setelah para alumnusnya mampu mewarnai corak pergerakan Muhammadiyah baik di Yogyakarta maupun di cabang-cabang Muhammadiyah di luar Yogyakarta. Pengakuan ini ditandai dengan salah satu keputusan Kongres Muhammadiyah ke-28 di Medan yang mengamanatkan kepada Hoofdbestur Muhammadijah untuk mengelola secara resmi madrasah ini (Sejarah Muhammadiyah, tt). Amanat kongres ini menempatkan Mu'alimin dalam posisi penting dan strategis dalam sistem pengkaderan Muhammadiyah. Madrasah Mu'alimin Muhammadiyah kemudian berkembang dan berdiri di daerah-daerah, seperti: Solo, Ponorogo, Pekalongan, Bogor, Bandung, Watukebo (Jember) dan sebagainya.

Mu'allimin kemudian pada tahun 1987, di bawah kepemimpinan Drs. H. Sri Satoto, dilakukanlah resistematisasi kurikulum. Tujuannya agar proses pendidikan dan pengajaran dapat lebih berdaya guna dan

berhasil guna. Sehubungan dengan itu, pengembangan Mu'alinin dilanjutkan lagi dengan kebijakan untuk merekayasa suatu paket terpadu yang menyangkut materi bidang studi Al-Islam dan Kemuhammadiyahan dengan teknik kurikulum silang (*crossing curriculum*), yakni memadukan materi GBPP Madrasah Tsanawiyah dan Madrasah Aliyah Departemen Agama RI dengan materi Mu'alinin yang merujuk kepada referensi "kitab kuning". Proses terakhir inilah yang masih terus berlangsung hingga saat ini. Tentu saja, dalam rangka memperoleh hasil yang sempurna, evaluasi dan revisi (perbaikan) terus menerus dilakukan terhadap materi bidang studi Al-Islam dan Kemuhammadiyahan.

Ketika Mu`alinin membuka jurusan Keagamaan dalam program pendidikan Aliyah pada tahun pendidikan 1996/1997, antara lain untuk mengimbangi program MAN PK (Pendidikan Keagamaan) yang digagas dan dicanangkan oleh Menteri Agama RI waktu itu, H. Munawwir Sadzali, M.A., maka Mu`alinin pun mempertegas orientasi program pendidikannya dengan memberikan peluang sebesar-besarnya kepada para siswanya untuk melanjutkan studi ke berbagai Perguruan Tinggi Agama dan Umum, baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Program pendidikan yang dimaksud terbagi dua, yaitu pertama, Madrasah Aliyah Umum (MAU) jurusan IPA dan IPS, serta kedua, Madrasah Aliyah Keagamaan (MAK).

Namun sejak tahun pendidikan 2007-2008, Mu`alimin meniadakan program MAK ini. Kebijakan ini diambil karena program tersebut telah dihapus dalam kurikulum Departemen Agama RI. Banyak pihak menyayangkan kebijakan ini.

<http://muallimin.org/home.php?module=sejarah>

## **B. Penelitian yang Relevan**

Penelitian yang dilakukan oleh Esthi Wahyu Kusumastuti (2009) yang berjudul “Evaluasi Sistem Penyelenggaraan Makanan di SDIM EL YAOMI Kelurahan Tegalrejo, Kecamatan Ceper, Klaten”, menunjukkan bahwa evaluasi penyelenggaraan makanan di sekolah (*School Feeding*) ini sangat membantu pihak penyelenggara untuk mengetahui seberapa penting kebutuhan zat gizi pada anak, serta dapat meningkatkan prestasi belajar anak usia sekolah dan asupan makanan yang bergizi untuk memperbaiki kecerdasannya.

Penelitian yang dilakukan oleh Maya Riqi Ratna (2009) yang berjudul “Evaluasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Intitusi di Rumah Sakit Soeharso Surakarta” menunjukkan bahwa evaluasi manajemen pelayanan gizi institusi makan pasien di Rumah Sakit Soeharso Surakarta masih ditemukan sisa makanan pasien dikarenakan faktor kebosanan terhadap suatu makanan yang mengakibatkan keinginan pasien untuk membeli makanan dari luar, sehingga rumah sakit diharapkan mampu memberikan pelayanan yang lebih optimal.

Subiarsih, (2010) yang berjudul “Evaluasi Program Diklat Pengolahan Makanan Pada Program Keahlian Tata Boga Di SMK Negeri 1 Sewon Bantul” menunjukkan bahwa evaluasi program diklat mampu memperbaiki motivasi belajar siswa, karakteristik, sehingga sekolah dapat lebih optimal dalam menjalankan pembelajaran tersebut. Serta didukung oleh pengalaman guru mengajar, pengalaman pelatihan telah memenuhi syarat sebagai pelaksanaan program diklat pengolahan makanan.

### C. Kerangka Berpikir

Penyusunan dan pelaksanaan sebuah program merupakan rangkaian keputusan yang dibuat berdasarkan hasil evaluasi terhadap aspek. Penetapan tujuan yang ingin dicapai di dalam sebuah program bersumber dari rasionalitas yang diperoleh dari hasil pengkajian tentang tingkat kebutuhan santri dan dukungan lingkungan yang ada di sekitarnya. Permasalahan yang dihadapai oleh pihak penyelenggaran makanan adalah belum opimalnya pelaksanaan program penyelenggaraan makanan di Madrasah, hal ini menunjukkan bahwa perencanaan pelaksanaan program penyelenggaraan makanan yang belum optimal. Oleh sebab itu, diperlukan adanya evaluasi kepada pihak penyelenggara agar dapat meningkatkan penyelenggaraan makanan di Madrasah serta melihat evaluasi pelaksanaan program penyelenggaraan makanan.

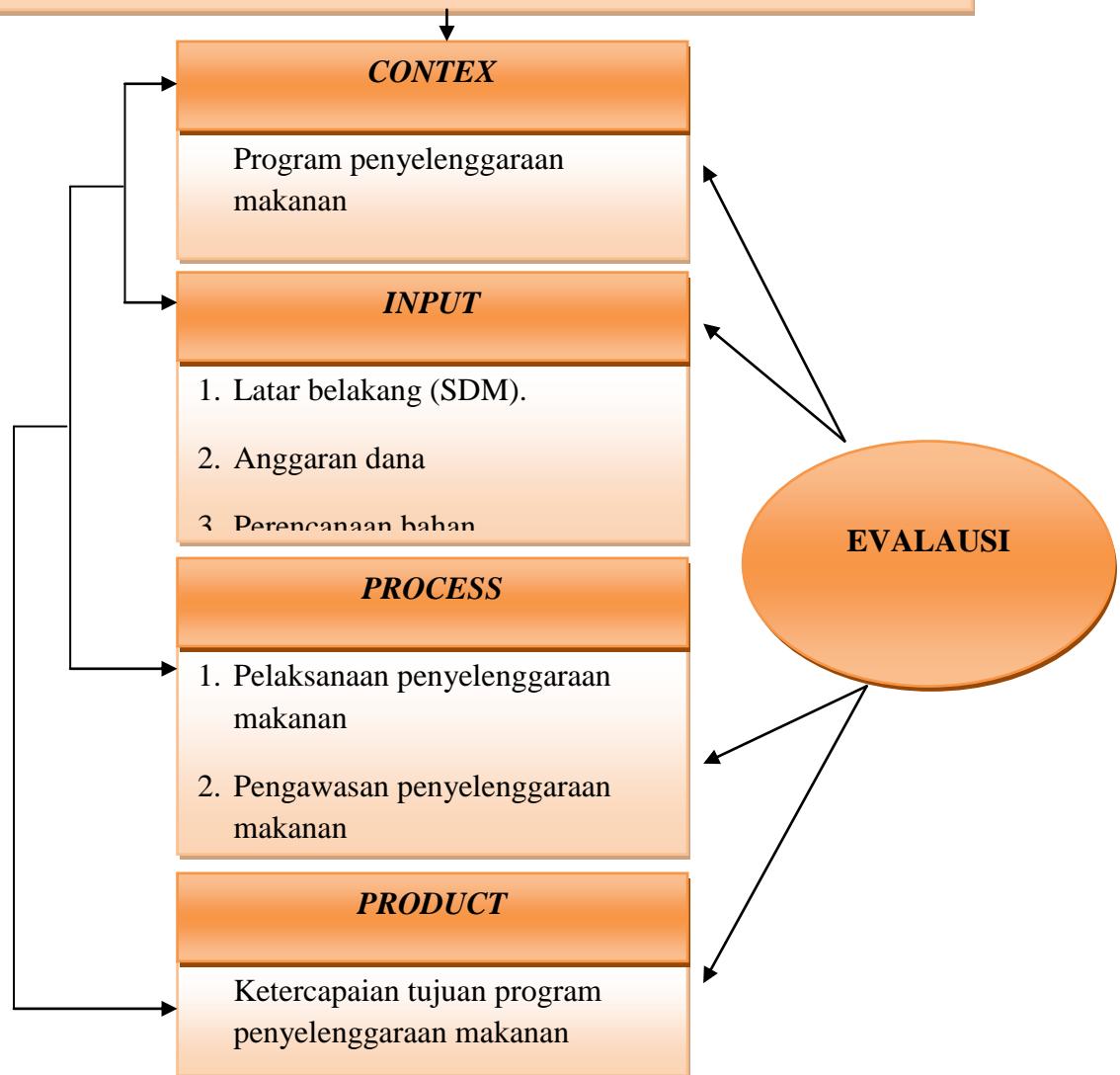
Evaluasi program penyelenggaraan ini diharapkan dapat memberi masukan dalam upaya memperbaiki dan meningkatkan kualias program

penyelenggaraan makanan. Serta pihak yang berkaitan secara keseluruhan memperhatikan asupan makanan, gizi, serta pengolahan makanan, sehingga dapat menerapkan apa yang di ketahui dalam kegiatan mengolah makanan setiap harinya.

Sejalan dengan konsep tersebut, penelitian evaluasi ini bertujuan untuk menyediakan informasi yang bersifat retrospektif berkaitan dengan penyusunan, pelaksanaan dan hasil- hasil yang telah di capai oleh program penyelenggaraan makanan. Model evaluasi yang digunakan adalah model CIPP, sehingga pelaksanaan evaluasi difokuskan pada komponen *Context-Input- Process-Product*.

Pada tataran evaluasi *contex*, akan di nilai dan digambarkan dengan memperhatikan uraian di atas, Peneliti mengembangkan alur kerangka berfikir sebagaimana digambarkan dalam gambar 3 berikut ini :

**Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu`allimin  
Muhammadiyah Yogyakarta.**



**Gambar 3. Alur Kerangka Berfikir Penelitian**

## D. Pertanyaan Penelitian

Berasarkan kajian teoritik dan kerangka berfikir yang telah diuraikan, maka dikemukakan pertanyaan evaluasi sebagai berikut :

1. Evaluasi *Context* :

Bagaimana kondisi konteks kesesuaian makanan dan gizi santri di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

2. Evaluasi *Input* :

a. Bagaimana latar belakang Sumber Daya Manusia (SDM) penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

b. Bagaimana anggaran dana terhadap pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

c. Bagaimana perencanaan bahan pada pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

d. Bagaimana ketersediaan sarana prasarana penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

3. Evaluasi *Process* :

b. Bagaimana pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

c. Bagaimana pengawasan terhadap penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

4. Evaluasi *Product* :

Bagaimana ketercapaian tujuan dalam pelaksanaan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Jenis Penelitian**

Dilihat dari tujuannya, jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian evaluasi (*Evaluation Research*). Penelitian evaluasi bertujuan untuk memperoleh informasi yang akurat dan melakukan pengukuran yang cermat terhadap fenomena tertentu, dalam hal ini mendeskripsikan pelaksanaan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai, pendekatan evaluasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah model CIPP (*Context, Input, Prosess, Product*).

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif. Data yang diperoleh selanjutnya akan dianalisis dengan teknik analisis deskriptif. Peneliti melakukan analisis data dengan memberikan pemaparan mengenai situasi yang diteliti dalam bentuk uraian narasi.

#### **B. Tempat dan Waktu Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta. Pelaksanaan penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 27 September 2010 sampai dengan 20 Juli 2011.

### **C. Definisi Operasional Variabel Penelitian**

Definisi operasional menunjuk pada indikator yang digunakan untuk mengukur faktor yang mempengaruhi evaluasi program penyelenggaraan makanan. Indikator ini pada umumnya sangat berguna dalam mengarahkan penulis untuk membuat analisis.

#### **1. Variabel penelitian**

Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Jenis variabel yang termasuk dalam penelitian ini adalah variabel mandiri yaitu Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.

#### **2. Definisi operasional**

Definisi operasional dalam pelatihan ini adalah evaluasi pelaksanaan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang di kelompokkan dalam model evaluasi yakni CIPP (*Context, input, Proses, Product*), sebagai berikut :

- a. Evaluasi *Context* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah bagaimana *context* program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang meliputi kesesuaian makanan dan gizi.
- b. Evaluasi *Input* yang dimaksud dalam penelitian ini adalah pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin

Muhammadiyah Yogyakarta yang meliputi Sumber Daya Manusia (SDM), anggaran dana, perencanaan bahan dan sarana prasarana.

- c. Evaluasi *Process* yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah pelaksanaan dan pengawasan penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang meliputi pembelian bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan pengolahan, distribusi, penyajian makanan dan *sanitasi hygiene*.
- d. Evaluasi *Product* yang dimaksudkan dalam penelitian ini adalah pelaksanaan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang meliputi ketercapaian tujuan penyelenggaraan makanan

#### **D. Subjek dan Objek Penelitian**

Populasi adalah keseluruhan subyek penelitian (Suharsimi Arikunto,2002). Populasi dapat berupa manusia, benda, gejala- gejala atau peristiwa yang memiliki karakteristik tertentu sehingga dapat dijadikan sebagai sumber data dalam penelitian. Subyek dalam penelitian ini adalah pihak penyelenggara makanan (pengurus *catering*), siswa, pamong atau pengurus asrama di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta sebanyak 20 orang pengurus catering, santri, pamong Asrama. Objek penelitian ini adalah program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta. Dalam penelitian ini, seluruh subyek

penelitian digunakan sebagai sampel karena jumlahnya relatif kecil, yaitu kurang dari 30 orang,

#### **E. Sumber Data Penelitian**

Pengertian sumber data adalah subjek (informan) dari mana data diperoleh. Dalam penelitian ini ditentukan subjek penelitian dengan menelusuri terus menerus data- data yang dibutuhkan untuk mendapat jawaban dari pertanyaan penelitian baik pertanyaan tertulis maupun lisan.

Sesuai dengan tujuannya, yakni mengevaluasi pelaksanaan program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta. Sasaran penelitian ini adalah semua komponen yang terlibat dalam pelaksanaan program penyelenggaraan makanan. Adapun penelusuran terhadap sumber data yang dibutuhkan dalam penelitian ini adalah kepada pengurus program penyelenggaraan makanan, staff dapur program penyelenggaraan makanan, santri dan pengampuh asrama.

#### **F. Metode Pengumpulan Data**

Metode pengumpulan data yang dimaksud di sini adalah metode-metode yang digunakan dalam penyelidikan untuk mengumpulkan data. Untuk memperoleh data yang obyektif dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah diperlukan metode yang mampu mengungkap data sesuai dengan pokok permasalahan. Dalam suatu penyelidikan dapat dipergunakan beberapa metode, hal ini dimaksudkan agar data yang terkumpul semakin

lengkap, karena setiap metode tentu mempunyai kelebihan dan kelemahan. Diharapkan dengan digunakannya beberapa metode secara bersama dalam suatu penyelidikan, maka kekurangan tersebut dapat lebih dihindarkan. Menurut Suharsimi Arikunto (2002:136), metode pengumpulan data dalam penelitian meliputi: angket/ *kuesioner*, wawancara/ *interview*, pengamatan/ *observasi*, isian atau tes dan dokumentasi.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah *kuesioner*/ angket, wawancara, observasi dan dokumentasi. *Kuesioner* atau angket digunakan untuk mengumpulkan data tentang latar belakang pengurus *catering* dan pengetahuan keterampilan dalam program penyelenggaraan makanan. Penelitian ini menggunakan angket tertutup yaitu responden tinggal memilih alternatif jawaban yang telah disediakan dan angket langsung karena responden menjawab tentang dirinya sendiri. Untuk mengatasi persoalan teknik yang berkaitan dengan waktu pengumpulan data dan ketelitian memberikan jawaban, peneliti memberikan petunjuk pengisian angket dengan jelas dan mengadakan pendekatan kemanusiaan dalam meminta responden untuk mengisi angket. Pendekatan tersebut adalah peneliti memberikan penjelasan seperlunya sehingga angket tidak dikerjakan dengan tergesa-gesa dan jawabannya disesuaikan dengan keadaan responden yang sebenarnya. Peneliti juga mengadakan pengawasan dan penjelasan jika pelaksanaannya responden mengalami kesulitan.

Metode wawancara dilakukan kepada penyelenggara program, siswa, dan pamong asrama. Wawancara di sini untuk mengungkap data tentang

pengadaan dana program penyelenggaraan makanan, perencanaan menu dan gizi, perencanaan kebutuhan bahan makanan, pelaksanaan program penyelenggaraan makanan dan pengawasan *sanitasi hygiene* terhadap makanan. Metode wawancara ini menggunakan pedoman wawancara terstruktur, artinya pertanyaan-pertanyaan yang akan diajukan kepada responden sudah disusun terlebih dahulu.

Metode observasi dilakukan untuk memperoleh data yang berhubungan dengan sarana prasarana yang disediakan, proses pelaksanaan program penyelenggaraan makanan, dan pengawasan sanitasi hygiene. Sedangkan metode dokumentasi digunakan untuk mengungkap data tentang proses pelaksanaan program penyelenggaraan makanan, pengawasan dan ketercapaian tujuan penyelenggaraan. Dalam observasi digunakan observasi terstruktur dengan pedoman observasi berupa *ceklis* dan observasi bebas. Untuk lebih jelasnya kisi-kisi teknik pengumpulan data dan sumber data dapat dilihat pada Tabel 8 berikut.

**Tabel 8. Kisi-kisi Instrumen Penelitian Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

| No | Indikator        | Sub Indikator                                  | Metode Pengumpulan Data  |   |   |   |   |
|----|------------------|--|--|---|---|---|---|
|    |                  |  | W  | O | D | A |   |
| 1. | <b>Konteks</b>   | a. Program penyelenggaraan makanan.            | Pengetahuan dan keterampilan pengurus <i>catering</i> terhadap penyelenggaraan makanan | - | - | - | ✓ |
| 2. | <b>Input</b>     | a. Sumber Daya Manusia                         | 1) Pendidikan<br>2) Usia   | - | - | - | ✓ |
|    | b. Anggaran dana | Pengadaan dana program penyelenggaraan makanan | ✓  | - | - | - |   |

|    | c. Perencanaan bahan    | 1) Perencanaan menu dan gizi<br>2) Perencanaan kebutuhan bahan  | ✓                       | - | - | - |
|----|-------------------------|---|-------------------------|---|---|---|
|    | d. Sarana dan prasarana | 1) Ketersediaan sarana dan prasarana  | -                       | ✓ | - | - |
|    |                         | 2) Tempat memasak   | -                       | ✓ | - | - |
|    |                         | 3) Kelengkapan peralatan pengolahan makanan   | -                       | ✓ | - | - |
|    |                         | 4) Sarana pendukung   | -                       | ✓ | - | - |
| No | Indikator               | Sub Indikator   | Metode Pengumpulan Data |   |   |   |
|    |                         |   | W                       | O | D | A |
| 3. | <b>Proses</b>           |   |                         |   |   |   |
|    | a. Pelaksanaan          | 1) Pembelian bahan makanan<br>2) Penerimaan bahan makanan<br>3) Penyimpanan bahan makanan<br>4) Persiapan pengolahan<br>5) Distribusi dan penyajian | ✓                       | ✓ | ✓ | - |
|    | b. Pengawasan           | <i>Sanitasi hygiene.</i>  | ✓                       | ✓ | ✓ | - |
| 4. | <b>Product</b>          |   |                         |   |   |   |
|    | a. Ketercapaian tujuan  | Ketercapaian tujuan program penyelenggaraan makanan   | ✓                       | - | ✓ | - |

Ket : W= Wawancara, O= Observasi, D= Dokumentasi, A = Angket.

## G. Instrumen Penelitian

### 1. Penyusunan Instrumen

Menurut Sugiyono (2006:30 – 5) menyatakan bahwa instrument penelitian adalah suatu alat yang digunakan mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati. Secara spesifik fenomena ini disebut variabel penelitian. Alat ukur yang digunakan untuk mengukur variabel yang akan diteliti dari penelitian ini adalah menetapkan indikator- indikator dari variabel yang diteliti kemudian.

Instumen penelitian adalah alat yang digunakan oleh peneliti untuk memperoleh data agar penelitiannya lebih mudah dan hasilnya lebih baik,

lebih cermat, lengkap dan sistematis (Suharsimi Arikunto,2002). Instrumen dalam penelitian ini dibuat atas dasar teori- teori yang telah disusun sebelumnya kemudian dikembangkan ke dalam indikator- indikator dan dijabarkan dalam bentuk butir- butir pertanyaan.

Kisi- kisi instrumen pengurus catering dan staf karyawan dalam program penyelenggaraan makanan dikembangkan dari deskripsi teori yang disusun sebelumnya. Pembuatan kisi- kisi lembar observasi untuk pelaksanaan proses penyelenggaraan makanan diturunkan dari dasar teori kegiatan proses penyelenggaraan makanan yang meliputi pelaksanaan program penyelenggaraan makanan, sarana dan prasarana yang tersedia. Kisi- kisi lembar observasi pelaksanaan program penyelenggaraan makanan di Madrasah dapat dilihat pada Tabel 9.

**Tabel 9. Kisi-kisi Lembar Observasi Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

| Sub Variabel                                | Indikator                                   | Sub Indikator  | No.Item | $\Sigma$ Item |
|---|---|--|---------|---------------|
| Pelaksanaan program penyelenggaraan makanan | Pelaksanaan program penyelenggaraan makanan | Pembelian bahan makanan  | 1       | 1             |
|   |   | Penerimaan bahan makanan   | 2       | 1             |
|   |   | Penyimpanan bahan makanan  | 3       | 1             |
|   |   | Persiapan pengolahan   | 4       | 1             |
|   |   | Distribusi dan penyajian makanan                                   | 5       | 1             |
|   |   | Pembelian bahan makanan  | 6       | 1             |
|   |   | Penerimaan bahan makanan   | 7       | 1             |
|   |   | Penyimpanan bahan makanan  | 8       | 1             |
| Pengawasan                                  | <i>Personal Hygiene</i>                     | Dapat menjaga kebersihan badan serta anggota tubuh                 | 14      | 1             |
|   |   | Dapat menjaga kebersihan pakaian kerja.                            | 15      | 1             |
|   |   | Memakai kerpus, sarung tangan saat kontak langsung dengan makanan. | 16      | 1             |

|                    |                   |   |    |           |
|--------------------|-------------------|---|----|-----------|
|                    |                   | Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.                           | 17 | 1         |
| Sanitasi Peralatan |                   | Penyimpanan peralatan memenuhi ketentuan  | 18 | 1         |
|                    |                   | Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan.                                | 19 | 1         |
|                    |                   | Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.   | 20 | 1         |
| Kebersihan Tempat  |                   | Disajikan pada wadah yang bersih.   | 21 | 1         |
|                    |                   | Membersihkan tempat kerja, ventilasi, dinding, lantai dan lainnya secara teratur. | 22 | 1         |
|                    |                   | Terpisahnya pembuangan sampah dapur antara basah dan kering.                      | 23 | 1         |
|                    |                   | Sistem pembuangan limbah harus baik.  | 24 | 1         |
|                    | <b>Total item</b> |   |    | <b>19</b> |

Pembuatan kisi-kisi lembar angket untuk pengetahuan penyelenggaraan makanan diturunkan dari dasar teori pengetahuan bahan makanan meliputi konsep dasar gizi, pemilihan makanan dan minuman yang sehat, kebiasaan makanan sehat, pengolahan bahan makanan serta teknik olah. Kisi-kisi lembar angket pengetahuan penyelenggaraan makanan di Madrasah dapat dilihat pada Tabel 10.

**Tabel 10. Kisi-kisi Lembar Angket Pengetahuan Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

| Sub Variabel                        | Indikator                              | No.Item      | $\Sigma$ Item |
|-------------------------------------|--|--------------|---------------|
| Pengetahuan Penyelenggaraan Makanan | Konsep dasar gizi                      | 1. a,b,c,d,e | 5             |
|                                     | Memilih makanan dan minuman yang sehat | 2.a,b,c,d    | 4             |

|                   |   |             |   |
|-------------------|---|-------------|---|
|                   | Kebiasaan makanan sehat                     | 3.a,b,c     | 3 |
|                   | Pengetahuan bahan makanan                   | 4.a,b,c,d   | 4 |
|                   | Pengolahan bahan makanan<br>dan teknik olah | 5.a,b,c,d,e | 5 |
| <b>Total item</b> |   | <b>21</b>   |   |

## 2. Pengujian Instrumen

Pengujian instrumen bertujuan untuk menghindari pertanyaan atau pernyataan yang kurang jelas maksudnya, menghilangkan kata-kata yang sulit dipahami, mempertimbangkan penambahan atau pengurangan item. Pengujian instrumen meliputi uji validitas. Uji validitas bertujuan untuk mengetahui kesahihan butir yang digunakan sebagai alat pengumpulan data.

Pengujian validitas adalah tingkat kemampuan suatu instrument untuk mengungkap sesuatu yang menjadi sasaran pokok pengamatan yang dilakukan dengan instrument tersebut (Sutrisno Hadi, 1993: 108). Validasi instrumen penelitian yang berupa pedoman wawancara, pedoman observasi, dan pedoman dokumentasi dengan menggunakan cara *expert judgement* yaitu dengan jalan mengkonsultasikan kepada para ahli pada bidang yang bersangkutan dengan penelitian. *Expert judgement* dilakukan dengan mengisi surat pernyataan yang menyatakan bahwa isi butir soal penelitian sudah valid. Dalam penelitian ini ditunjuk sebagai validator antara lain :

- a. Ahli Materi (Pengurus Catering Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta).
- b. Ahli Evaluasi (Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga).

## H. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan dan memaknai data dari masing-masing komponen yang dievaluasi. Data yang dikumpulkan akan dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Teknik analisis deskriptif dilakukan dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud untuk membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi (Sugiyono, 2004:142).

### 1. Data Kuantitatif

Data yang dianalisis secara kuantitatif adalah data dalam bentuk tes wawancara. Data kuantitatif dianalisis dengan menggunakan analisis statistik yang terdiri dari distribusi frekuensi, rerata ( $M$ ), standar deviasi ( $SD$ ), median ( $Me$ ) dan modus ( $Mo$ ). Jawaban responden direduksi dan dikategorikan sesuai dengan jawaban angket. Pemberian skoring dibuat dengan skala likert dengan skor 1 sampai 4. Adapun cara yang dilakukan adalah dengan mengidentifikasi kecenderungan skor rata-rata data, menurut (Suharsimi Arikunto, 2002) pengelompokan tersebut menggunakan rumus:

$M_i + 1,5 (SD_i)$  keatas = sangat baik

$M_i$  s/d  $M_i + 1,5 (SD_i)$  = baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  s/d  $M_i$  = cukup baik

$M_i - 1,5 (SD_i)$  kebawah = kurang baik

Untuk rumus rerata ( $M$ ) dan standard deviasi ( $SD$ ) ideal adalah:

$$M_{\text{ideal}} = \frac{1}{2} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah})$$

$$SD_{\text{ideal}} = \frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah})$$

## 1. Data Kualitatif

Data yang dianalisis secara kualitatif adalah data yang berupa hasil wawancara, observasi dan dokumentasi. Data tersebut dianalisis sehingga diperoleh informasi ucapan, tulisan dan perilaku yang dapat diamati dari subyek lain serta dapat digambarkan dengan kata-kata atau kalimat. Data tentang hasil wawancara dan dokumentasi dikumpulkan, dikelompokkan, diinterpretasikan untuk kemudian disimpulkan.

Data kualitatif hasil penilaian observasi terhadap program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta, dinilai dengan menggunakan lembar penilaian yang disediakan oleh peneliti. Menurut Drijen Dikdasmen (2004 :73) yang dikutip oleh Sugiyanta (2008), langkah-langkah analisis yang dipergunakan untuk pengambilan keputusan adalah sebagai berikut :

- a. Memberikan bobot terhadap masing-masing butir dengan skor 4,3,2,1. Jika masing-masing butir dianalisa tersendiri, maka skor 4 diartikan sangat baik, skor 3 diartikan baik, skor 2 diartikan kurang dan skor 1 diartikan sangat kurang.
- b. Menganalisa jumlah skor pengamatan dibagi dengan jumlah skor ideal dikalikan 100% dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

Jumlah skor hasil pengamatan × 100%

Jumlah skor ideal

Setelah prosentase diperoleh, data diinterpretasikan dengan cara membagikan hasil analisis dengan standar keberhasilan sebagai berikut

|            |                        |
|------------|------------------------|
| 86% - 100% | Katagori sangat baik   |
| 71% - 85%  | Katagori baik          |
| 56% - 70%  | Katagori cukup baik    |
| 41% - 55%  | Katagori kurang        |
| 00% - 40%  | Kagagori sangat kurang |

(Dirjen Dikdasmen, 2004:73).

## 2. Cara Pengambilan Keputusan.

Penelitian evaluasi ini diarahkan untuk menghimpun, mengolah dan menyajikan data sebagai masukan untuk pengambilan keputusan. Evaluasi ini terdiri atas model evaluasi konteks, masukan, proses dan produk (*Context, Input, Proses, Product*), sebagai salah satu model evaluasi yang terfokus pada pengambilan keputusan. Evaluasi konteks program menyediakan data mengenai keputusan dalam perencanaan program, evaluasi masukan (*Input*) menyediakan alternatif keputusan tentang rancangan dan sumber-sumber program, evaluasi proses menyediakan alternatif keputusan untuk mengendalikan program, dan evaluasi produk untuk menyediakan alternatif keputusan tentang hasil program. Untuk pengambilan keputusan telah ditetapkan kriteria pada setiap komponen evaluasi. Apabila hasil temuan tidak sesuai dengan kriteria maka masih perlu diperbaiki.

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

##### **1. Lokasi**

Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta berlokasi di Jalan Letnan Jendral. S. Parman 68, Kelurahan Ketanggungan, Kecamatan Wirobrajan, Kota Madya Yogyakarta, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Dan memiliki nomor telepon (0274) 373122 dan alamat email: [www.mualimin.org](http://www.mualimin.org). Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta berbatasan dengan :

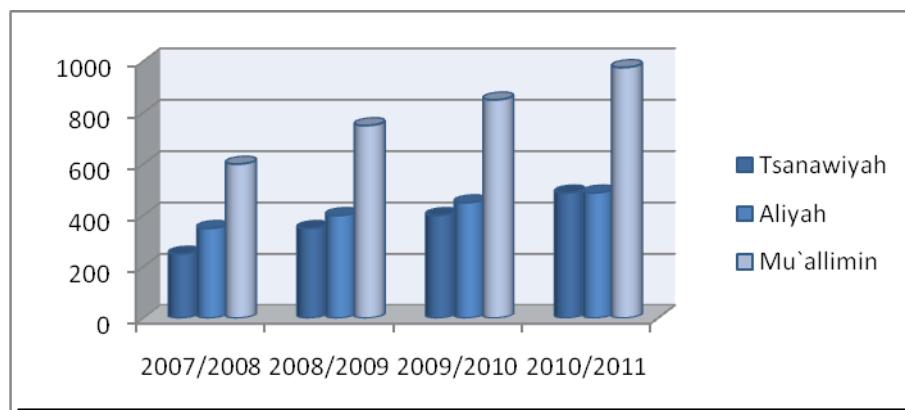
- a. Sebelah Utara : Jalan Pandu.
- b. Sebelah Timur : Rumah pribadi.
- c. Sebelah Selatan : Jalan Letjend. S. Parman.
- d. Sebelah Barat : Rumah pribadi (Observasi dilakukan pada tanggal 10 Juli 2010).

Penelitian ini dilakukan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta, khususnya di bagian program penyelenggaraan makanan di dapur Madrasah tersebut. Program penyelenggaraan makanan ini diselenggarakan untuk melayani seluruh santri dan karyawan di Madrasah ini, sehingga sangat penting diperhatikan.

## 2. Sumber Daya Manusia

### a. Siswa atau santri

Jumlah santri Mu'allimin dalam perkembangan 7 (tujuh) tahun terakhir mengalami kenaikan dan hingga tahun 2010/2011 keseluruhan santri berjumlah 976 siswa.



**Gambar 4. Perkembangan Jumlah siswa Madrasah**

Sumber: Profil Madrasah Mu'alimin Muhammadiyah Yogyakarta: 10-12, dikutip pada 1 Juni 2010.

### b. Dewan asatidz dan karyawan

Adapun jumlah ustadz yang mengajar sebanyak 106 orang, terdiri dari 13 orang telah tamat/sedang menempuh S-2, 73 orang tamatan S-1, dan 20 orang sarjana muda atau lulusan Madrasah Aliyah. Sedangkan untuk karyawan, Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah saat ini memiliki 59 karyawan, dengan perincian 39 karyawan tetap persyarikatan dan 20 karyawan tidak tetap. Pembagian bidang kerja karyawan meliputi bidang Tata Usaha, Perpustakaan, Bimbingan Konseling, Teknisi/Sarana Prasarana, *Cleaning Service*, **Dapur/Kerumahtanggaan**, dan Usaha.

### **3. Maskan atau Asrama**

a. Fungsi dan peran setiap siswa (santri) Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta wajib tinggal di *maskan/asrama* yang telah disediakan. Dalam proses pembinaannya, asrama/*maskan* bukan hanya tempat tinggal untuk menampung santri, melainkan sebagai tempat pendidikan selama hidup (*long life education*), yaitu tempat berlatih dan mengamalkan ajaran Islam dan memberikan pengalaman hidup bersama, dan meraih kematangan hidup secara bersama dan bertanggungjawab. Sebagai bagian dari proses pendidikan Madrasah, *maskan* memiliki peran sebagai tempat penumbuhan dan pembiasaan semangat beribadah, akhlaqul karimah, sikap hidup mandiri dan bertanggung jawab, memperkuat ukhuwwah dan silaturahim, jiwa kepeloporan dan hidup bermasyarakat, semangat belajar dan berlatih, dan sikap hidup sederhana dan *qona'ah/ikhlas* serta semangat juang kekaderan (Sumber: Profil Madrasah Mu'alimin Muhammadiyah Yogyakarta: 12, dikutip pada 1 Juni 2010).

#### **b. Pengelola dan fasilitas *maskan/asrama***

Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta hingga saat ini memiliki 10 *maskan/asrama* yang tersebar di 3 (tiga) perkampungan, yaitu: Ketanggungan, Wirobrajan, dan Patangpuluhan. Ketiga perkampungan itu berada dalam satu wilayah Kecamatan Wirobrajan, Kota Yogyakarta. Dari 10 (sepuluh) *maskan* atau asrama, baru 9 (sembilan) yang ditempati sebagai tempat pembinaan santri,

sedangkan satu asrama sebagai tempat pertemuan dan usaha. Daftar nama dan alamat *maskan/asrama* dapat dilihat pada tabel 12. Setiap *maskan/asrama* dipimpin satu orang pamong atau pengasuh beserta keluarganya (istri/anak) sebagai penanggungjawab terhadap proses pembinaan santri secara langsung. Pamong ini juga berperan sebagai pengganti orang tua sekaligus kepala keluarga yang berkewajiban untuk mengelola hubungan baik dengan masyarakat dan *jama'ah* Muhammadiyah setempat. Setiap pamong atau pengasuh dibantu oleh beberapa *musyrif* yang bertanggung jawab untuk melakukan pembinaan dan pendampingan siswa (santri) dalam setiap kelasnya. *Musyrif* ini yang akan memantau dan mendampingi perkembangan kepribadian dan pengamalan keberagamaan siswa (santri) serta melakukan pembinaan Al-Qur'an dan bahasa asing secara non-formal, serta pembinaan hidup mandiri dan mengembangkan *ukhuwwah* atau semangat hidup bersama. Sebagai upaya mendukung itu semua, maka setiap *maskan* atau asrama dilengkapi dengan fasilitas tempat ibadah, tempat belajar, ruang tidur, kamar mandi, air minum sehat, tempat makan, tempat bermain, telepon, dan televisi. Keseluruhan pengelolaan fasilitas, terutama dalam hal kebersihan dan penggunaannya diserahkan pada siswa (santri) melalui kegiatan piket dengan bimbingan dan pantauan *musyrif* atau pamong.

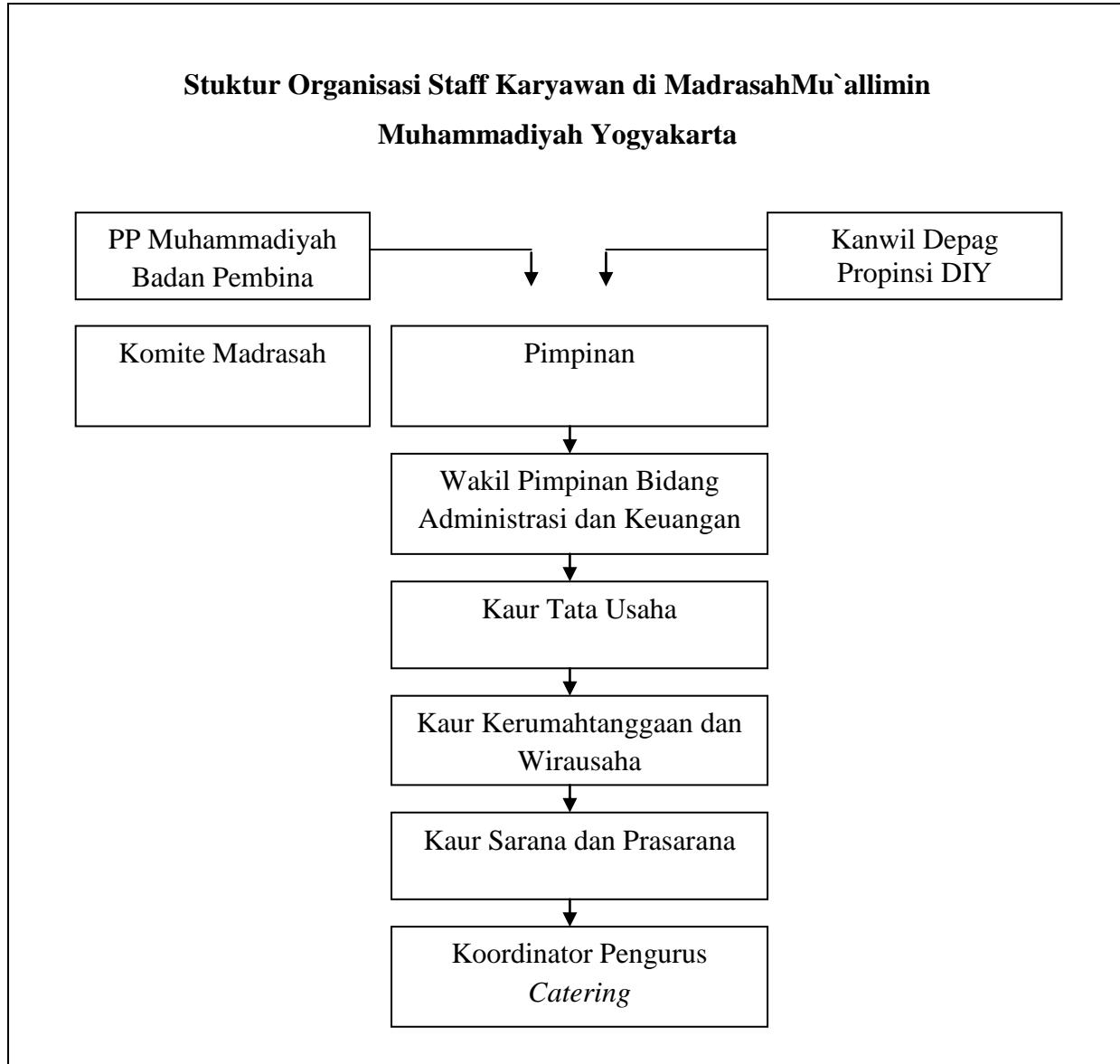
**Tabel 11. Nama dan Alamat Maskan atau Asrama**

| No  | Nama Maskan         | Alamat   | Telp        |
|-----|---------------------|--|-------------|
| 1.  | Abu Bakar AsShiddiq | Jl. Letjen. S. Parman 68 Yogyakarta.             | 0274-373122 |
| 2.  | Umar BinKhattab     | Jl. Pandu 18 Ketanggungan Wirobrajan Yogyakarta  | 0274-377471 |
| 3.  | Usman BinAffan      | Jl. Pandu 11 Ketanggungan Wirobrajan Yogyakarta  | 0274-411074 |
| 4.  | Ali Bin AbiThalib   | Jl. Kresna 2 Ketanggungan Wirobrajan Yogyakarta  | 0274-377736 |
| 5.  | Khalid BinWalid     | Jl. Kresna 15 Ketanggungan Wirobrajan Yogyakarta | 0274-411073 |
| 6.  | Al-Mawardi          | Jl. Werkudoro 12 Wirobrajan Yogyakarta           | 0274-418377 |
| 7.  | Thariq BinZiyad     | Jl. Patangpuluhan No. 6 Ketanggungan Yogyakarta. | 0274-374867 |
| 8.  | Mu'adz BinJabal     | Jl. Sadewa No. 19 Ketanggungan Yogyakarta        | 0274-450332 |
| 9.  | AbdurrahmanBin 'Auf | Jl. Pareanom No. 6 Patangpuluhan Yogyakarta      | 0274-418816 |
| 10. | Abu Dzar Al-Ghfari  | Jl. Letjen. S. Parman 64 Yogyakarta              | 0274-374387 |

Sumber: Profil Madrasah Mu'alimin Muhammadiyah Yogyakarta: 15, dikutip pada 1 Juni 2010.

#### **4. Struktur Organisasi Staff Karyawan Penyelenggara Makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

Madrasah Mu`allimin memiliki struktur organisasi dengan dua pembagian divisi yaitu *divisi office* dan *divisi produksi*. Keduanya saling berkaitan, karena salah satu rangkaian dari madrasah.



**Gambar 5. Struktur Organisasi di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

### **5. Job Description**

- a. Kaur Kerumahtanggaan dan Kewirusahaan (KRTK)
  - 1) Bersama PD II meencanakan dan menyusun program kerja kerumahtanggaan.
  - 2) Melaksanakan Program Kerumahtanggaan yang telah disusun bersama PD II bidang Tata Usaha dan Keuangan.

- 3) Menyusun pembagian tugas karyawan catering.
- 4) Mengelola dan bertanggungjawab atas pekerjaan catering.
- 5) Memantau dan mengarahkan pelaksanaan tugas karyawan catering.
- 6) Menyediakan minuman dan makan untuk karyawan dan guru atau pimpinan apabila tugas resmi madrasah melewati jam makan.
- 7) Melakukan pembinaan keagamaan dan disiplin kerja kepada karyawan.
- 8) Merintis usaha atau badan usaha yang bersifat komersial milik Madrasah dengan modal dan efisiensi tenaga dari kalangan keluarga Madrasah.
- 9) Melayani siswa sakit yang telah ditentukan untuk dirawat di ruang karantina (rumah sehat).
- 10) Menyusun, mengelola dan mensosialisasikan jadwal kehadiran dokter/ perawat jaga ke seluruh asrama.
- 11) Bertanggungjawab terhadap semua peralatan dan kelengkapan perabot Unit Kesehatan Madrasah.
- 12) Menyediakan dan melayani kebutuhan obat-obatan untuk kepentingan kesehatan warga Mu'allimin.
- 13) Melakukan control kesehatan ke setiap asrama dalam waktu-waktu tertentu.
- 14) Melaksanakan tugas-tugas lain yang di berikan oleh Pembantu Direktur II Bidang Tata Usaha dan Keuangan.

15) Bersama dengan PD II mengadakan evaluasi terhadap penyusunan, pelaksanaan dan hasil Program Kerumahtanggaan.

16) Membantu menyusun dan menyerahkan Laporan Pertanggungjawaban Program secara tertulis kepada pimpinan di akhir periode.

b. Staf UKS

- 1) Merawat siswa yang sakit baik disetiap Asrama maupun di UKS.
- 2) Mengantar siswa yang sakit yang dirujuk ke PKU/ Puskesmas/ AMC.
- 3) Mengambil/ pengadaan obat- obatan di UKS dan Asrama.
- 4) Menyiapkan dan membantu Perawat Dokter.
- 5) Membuat Absensi Dokter dan Perawat jaga.
- 6) Melaksanakan tugas dari Pimpinan.

c. *Catering* ( Bagian Minuman)

- 1) Membuat serta menyajikan minuman Guru/ Karyawan (Pagi dan Siang).
- 2) Membantu pelayanan makan Santri Asrama I. (Siang)
- 3) Mempersiapkan makan Santri (Dapur Asmara VI)
- 4) Memberikan pelayanan rapat-rapat.
- 5) Mengambil/ mencuci gelas minum Guru/ Karyawan (Pagi)
- 6) Melaksanakan tugas dari atasan/ Pimpinan.

d. *Catering* (Bagian Distribusi Makanan)

- 1) Mengantar makanan untuk santri ke seluruh Asrama (Pagi, Siang, Sore).
  - 2) Mengambil atau menjemput belanja di pasar.
  - 3) Mengambil peralatan makanan santri dari seluruh Asrama (Pagi, Siang, Sore).
  - 4) Mempersiapkan nasi untuk santri.
  - 5) Membagi distribusi lauk pauk santri sesuai jumlahnya.
  - 6) Melaksanakan tugas dari atasan Pimpinan.
- e. *Catering* (Koordinator Dapur)
- 1) Mengkoordinir masak dan pendistribusian lauk pauk.
  - 2) Belanja kebutuhan lauk pauk.
  - 3) Mempersiapkan makan santri (Pagi, Siang, Sore)
  - 4) Membuat laporan belanja harian dan mingguan.
  - 5) Menerima order permintaan konsumsi khusus insidentil.
  - 6) Melaksanakan tugas dari atasan Pimpinan.
- f. *Catering* (Produksi)
- 1) Menyiapkan/meracik bumbu- bumbu masak.
  - 2) Mempersiapkan bahan lauk pauk dan sayuran.
  - 3) Menyiapkan atau menanak nasi.
  - 4) Menyiapkan makanan pada santri (Pagi, Siang, Sore).
  - 5) Membersihkan peralatan memasak.
  - 6) Melaksanakan tugas dari atasan Pimpinan.

## B. Deskripsi Hasil Evaluasi

Penelitian evaluasi ini ditujukan untuk memberikan informasi dan mendeskripsikan temuan yang mendalam berdasarkan fakta dilapangan, apakah pelaksanaan program penyelenggaraan makanan sudah sesuai dengan ketentuan dan kriteria yang semestinya atau belum. Upaya untuk mengungkap komponen-komponen dan aspek-aspek yang berperan dalam program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta, apakah sudah sesuai dengan tujuan program atau belum.

Deskripsi yang dilakukan berkaitan dengan masalah evaluasi yang meliputi *context, input, process* pelaksanaan, dan hasil yang dicapai dari penyelenggaraan makanan di Madrasah tersebut. Secara umum, komponen dan aspek yang berperan langsung dalam program penyelenggaraan makanan seperti, pengurus *catering*, staff karyawan, pengasuh asrama, dan santri.

### 1. Evaluasi Context tentang Program Penyelenggaraan Makanan.

Pada awalnya program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`alilim Muhammadiyah Yogyakarta ini dilakukan secara sederhana dan belum terkoordinir dari penyediaan makanan, menu makanan yang tersedia, serta fasilitas yang dapat menunjang program penyelenggaraan makanan. Seiringnya perkembangan yang ada, maka pihak Madrasah mengadakan dapur *center* yang mulai terkoordinir secara sistematis.

Menurut penyelenggara makanan di Madrasah, tanggapan untuk meningkatkan gizi yang seimbang bagi anak cukup tinggi karena dalam program tersebut selain memasak juga ingin memberikan yang terbaik

bagi tumbuh kembangnya anak. Pihak penyelenggara makanan juga diberikan penyuluhan setahun sekali oleh pihak Puskesmas Dinas Kesehatan. Pada saat penyuluhan program penyelenggaraan makanan dari pihak Puskesmas tersebut, pengurus *catering* diberikan beberapa pengetahuan tentang penanganan makanan, gizi dan keamanan makanan, sehingga pengurus *catering* dapat menyesuaikan dan mempertimbangkan menu yang diberikan kepada santri khususnya masalah gizi pada perkembangan anak sekolah. Penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah merupakan *central* untuk kegiatan masak memasak dan penyediaan makanan sehari hari. Penyelenggaraan makanan ini banyak didukung oleh pihak Yayasan Muhammadiyah, sebagai salah satu untuk tumbuh kembangnya santri.

Dari hasil analisis dokumen mengenai pemahaman pengetahuan dan keterampilan 20 pengurus *catering* diperoleh mean, modus, dan median, selain itu hasil evaluasi yang diperoleh juga dianalisis dengan membuat tabel frekuensi nilai absolute dan relative. Hasil pemahaman tentang pengetahuan bahan makanan, akan disajikan dalam tabel 12 :

**Tabel 12. Distribusi Frekuensi Pemahaman Pihak Penyelenggara Tentang Pengetahuan Bahan Makanan.**

| <b>Kelas Interval</b> | <b>Frekuensi</b> |                    |                  |
|-----------------------|------------------|--------------------|------------------|
|                       | <b>Absolute</b>  | <b>Relative(%)</b> | <b>Komulatif</b> |
| 47 – 49               | 3                | 15 %               | 3                |
| 50 – 52               | 4                | 20 %               | 7                |
| 53 – 55               | 1                | 5 %                | 8                |
| 56 – 58               | 5                | 25 %               | 13               |
| 59 – 61               | 5                | 25 %               | 18               |
| 62 – 64               | 2                | 10 %               | 20               |
| <b>Jumlah</b>         | <b>20</b>        | <b>100%</b>        |                  |

Berdasarkan tabel 12 nilai terendah yang diperoleh pengurus *catering* adalah 47, sedangkan untuk nilai tertinggi yang diperoleh pengurus *catering* adalah 64. Nilai absolute tertinggi ada pada klas interval 56 – 58 dan 59 – 61 yang masing- masing mempunyai jumlah frekuensi absolut 5 orang dengan prosentase sebesar 25 %. Sedangkan untuk frekuensi terendah terletak pada klas interval 53 – 55 mempunyai jumlah frekuensi absolute 1orang dan frekuensi kumulatif 5 %.

Selanjutnya untuk mengetahui pemahaman pihak penyelenggara terhadap pengetahuan bahan makanan dibagi dalam 4 kategori yaitu sangat baik, baik, cukup baik dan kurang baik, berdasarkan pada nilai rerata ideal (Mi) dan simpangan baku idean (SDi). Berdasarkan perhitungan tersebut maka dapat dikelompokkan seperti pada Tabel 13 berikut:

**Tabel 13. Distribusi Frekuensi Kategori Pemahaman Pihak Penyelenggara terhadap Pengetahuan Bahan Makanan.**

| <b>No</b> | <b>Skor</b>           | <b>Kategori</b> | <b>Frekuensi</b> |                    |
|-----------|-----------------------|-----------------|------------------|--------------------|
|           |                       |                 | <b>Absolut</b>   | <b>Relatif (%)</b> |
| 1         | > 68,25               | Sangat baik     | 0                | 0 %                |
| 2         | $\geq 52,5$ s/d 68,25 | Baik            | 20               | 100 %              |
| 3         | 36,75 s/d 52,5        | Cukup baik      | 0                | 0%                 |
| 4         | < 37                  | Kurang baik     | 0                | 0 %                |

Berdasarkan hasil analisis dokumen tentang pemahaman pihak penyelenggara terhadap pengetahuan bahan makanan diperoleh Mean 55,65, Modus 55,5, Median72. Dari tabel 13 dapat diketahui bahwa pemahaman pihak penyelenggara terhadap pengetahuan bahan makanan untuk kategori baik 20 orang dengan persentase 100%.

Pemahaman pihak penyelenggara terhadap pengetahuan bahan makanan mempunyai skor rata-rata sebesar 66,25 dengan kategori baik.

## **2. Deskripsi Data Input**

### **a. Latar Belakang Penyelenggara (SDM)**

Berdasarkan data hasil penelitian diketahui jumlah pegurus catering program penyelenggaraan makanan sebanyak 20 orang dengan jenis kelamin 14 perempuan dan 6 laki- laki. Umur mereka mulai dari 23 tahun sampai 65 tahun dengan rata- rata umur 60 tahun. Dari semua pengurus catering mempunyai latar belakang pendidikan yang berbeda mulai dari lulusan SLTA dan SD atau sedeajat. Berdasarkan observasi data latar belakang pendidikan terakhir dapat dilihat pada tabel 14 berikut ini :

**Tabel 14. Daftar Pendidikan Terakhir**

| No            | Pendidikan | Jumlah    | Frekuensi    |
|---------------|------------|-----------|--------------|
| 1             | SD         | 8         | 40 %         |
| 2             | SLTP       | 0         | 0%           |
| 3             | SLTA/ SMK  | 12        | 60 %         |
| <b>Jumlah</b> |            | <b>20</b> | <b>100 %</b> |

Berdasarkan tabel tersebut, dapat dilihat bahwa latar belakang pendidikan pengurus *catering* paling banyak lulusan SLTA/ SMK dengan jumlah persentase sebanyak 60 %. Selanjutnya sisanya berpendidikan SD 20 %, untuk tingkat SLTP 0 %.

### b. Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana yang dimaksud dalam penelitian ini adalah sarana dan prasarana yang mendukung dalam proses pelaksanaan program penyelenggaraan makanan. Sarana dan prasana ini terbagi menjadi sarana dan prasarana pendukung pelaksanaan program dan sarana prasarana untuk pelaksanaan memasak pada program penyelenggaraan makanan. Prasarana yang tersedia oleh dapur Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah gudang alat dan bahan, ruang *center* memasak. Gudang bahan, alat dan ruang center memasak dalam kondisi baik. Dalam ruang center memasak terdapat beberapa sarana dan prasarana yang mendukung dapat dilihat pada Tabel 15

**Tabel 15. Sarana Prasarana Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

| No.  | Nama Barang                                 | Kepemilikan |       | Jumlah | Keadaan |       |
|--|---|-------------|-------|--------|---------|-------|
|  |   | Ada         | Tidak |        | Baik    | Rusak |
| <b>1. Karakteristik sarana dan prasarana</b> |   |             |       |        |         |       |
|  | <b>Tempat memasak (dapur <i>center</i>)</b> | √           | -     | 2      | √       | -     |
|  | a. Gudang alat                              | √           | -     | 1      | √       | -     |
|  | b. Gudang bahan                             | √           | -     | 2      | √       | -     |
|  | <b>Kelengkapan peralatan</b>                | √           | -     | 3      | √       | -     |
|  | a. Alat pemanas                             | √           | -     | 21     | √       | -     |
|  | b. Alat pengukus                            | √           | -     | 15     | √       | -     |
|  | c. Alat perebus                             | √           | -     | 6      | √       | -     |
|  | d. Alat pengoreng                           | √           | -     | 2      | √       | -     |
|  | e. Alat pencetak telur                      | √           | -     | 2      | √       | -     |
|  | f. Alat pengaduk dan pengahancur            | √           | -     | 9      | √       | -     |
|  | g. Alat pemotong                            | √           | -     | 3      | √       | -     |
|  | h. Kompor matic besar                       | √           | -     | 1      | √       | -     |
|  | <b>Sarana pendukung</b>                     | √           | -     | 3      | √       | -     |
|  | a. Magic Jar besar                          | √           | -     | 9      | √       | -     |
|  | b. Rice cooker                              | √           | -     | 3      | √       | -     |
|  | c. Alat pendingin                           | √           | -     | 1      | √       | -     |
|  | d. Mesin pencuci beras                      | √           | -     |        |         |       |

|    |  |   |   |   |   |   |
|----|--|---|---|---|---|---|
|    | e. Gilingan kelapa                           | √ | - | 1 | √ | - |
|    | <b>Sarana lainya</b>                         | √ | - | 7 | √ | - |
|    | a. Rak alat                                  | √ | - | 2 | √ | - |
|    | b. Rak bahan                                 | √ | - | 2 | √ | - |
|    | c. Almari                                    | √ | - | 1 | √ | - |
|    | d. Meja persiapan                            | - | - | 1 | √ | - |
|    | e. Papan tulis/ Whiteboard                   | √ | - | 1 | √ | - |
|    | f. Wastafel                                  | √ | - | 2 | √ | - |
|    | g. Alat kebersihan                           | √ | - | 4 | √ | - |
|    | h. Tempat pencucian besar                    | √ | - | 1 | √ | - |
| 2. | <b>Kondisi dapur</b>                         |   |   |   |   |   |
|    | a. Kualitas fisik dapur                      | - | - | - | √ | - |
|    | b. Kebersihan dapur                          | - | - | - | √ | - |
|    | c. Pencahayaan cukup                         | - | - | - | √ | - |
|    | d. Jaringan listrik                          | - | - | - | √ | - |
|    | e. Saluran air bersih dan lancer             | - | - | - | √ | - |
|    | f. Ventilasi udara                           | - | - | - | √ | - |
|    | g. Penyusunan alat dan bahan                 | - | - | - | √ | - |
| 3. | <b>Keselamatan kerja</b>                     |   |   |   |   |   |
|    | a. Tersedianya kotak P3K dan perlengkapannya | √ | - | 1 | √ | - |
|    | b. Alat pemadam kebakaran                    | √ | - | 2 | √ | - |

Berdasarkan tabel tersebut dapat dilihat bahwa sarana prasarana pendukung program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta dalam kondisi baik dan sudah cukup memenuhi kebutuhan sarana peralatan yang ada di dapur.

### c. Anggaran Dana

Dana yang dimaksud dalam penelitian ini adalah dana yang digunakan untuk membiayai pelaksanaan program penyelenggaraan makanan. Dana tersebut berasal dari dana Surat Pembayaran Pendidikan (SPP) siswa. Pengelolaan dana ini dialokasikan sesuai dengan kebutuhan dan besarnya dana yang ada. Pembagian dana tersebut seperti yang disajikan dalam Tabel 16 berikut.

**Tabel 16. Pembagian Dana Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

| No | Penggunaan Dana     | Jumlah/ Persentase |
|----|---------------------|--------------------|
| 1  | Pengadaan bahan     | 50 %               |
| 2  | Perbaikan alat      | 15 %               |
| 3  | Pengadaan peralatan | 20 %               |
| 4  | Dana tak terduga    | 15 %               |

Berdasarkan tabel di atas pembagian dana yang diperoleh dari SPP siswa, tidak semuanya digunakan untuk pengadaan bahan makanan, tetapi 50 % digunakan untuk pengadaan bahan, 15 % untuk perbaikan alat, 20 % untuk pengadaan peralatan dan 25 % untuk dana tak terduga dan untuk penyelenggaraan makanan ini tidak ada tambahan dana di luar SPP santri.

### **3. Deskripsi Data Process**

Penelitian tentang evaluasi proses mengamati pelaksanaan penyelenggaraan makanan yang dilakukan 2 kali pengamatan pada saat proses pelaksanaan berlangsung. Aspek yang diamati adalah tentang aktivitas pengolahan makanan dan aktivitas perencanaan makanan selama proses dilaksanakan.

#### **a. Program Penyelenggaraan Makanan.**

Aspek penyelenggaraan makanan diamati mulai dari persiapan bahan dan alat, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, sampai penyajian dan distribusi makanan. Berdasarkan bobot yang diberikan pada setiap butir dengan skor 4,3,2,1, maka skor tertinggi adalah 4. Untuk mendapatkan skor standar maka setiap rerata

skor hasil pengamatan dikalikan dengan 25, sehingga diperoleh skor terendah 25 dan skor tertinggi 100. Lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 17.

**Tabel 17. Skor Standar pada Penilaian Observasi Proses Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan.**

| Skor | Bobot | Skor x Bobot |
|------|-------|--------------|
| 4    | 25    | 100          |
| 3    | 25    | 75           |
| 2    | 25    | 50           |
| 1    | 25    | 25           |

Langkah selanjutnya adalah data diinterpretasikan dengan membandingkan hasil analisis dengan standar keberhasilan: katagori sangat baik, baik, cukup baik, kurang, dan sangat kurang. Penilaian proses pelaksanaan program penyelenggaraan makanan dapat dilihat pada Tabel 18 berikut.

**Tabel 18. Hasil Penilaian Observasi Pengurus Catering pada Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan.**

| No | Nama  | Nilai |    | Jumlah | Mean | %    | Kategori    |
|----|---|-------|----|--------|------|------|-------------|
|    |   | I     | II |        |      |      |             |
| A. | <b>Pelaksanaan program penyelenggaraan makanan</b>                        |       |    |        |      |      |             |
|    | 1. Ketepatan waktu dalam mepersiapkan bahan serta alat yang dipergunakan. | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|    | 2. Ketepatan dalam mengolah makanan atau bahan makanan.                   | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|    | 3. Ketepatan waktu penyajian atau waktu makan kepada santri.              | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|    | 4. Perencanaan menu   | 2     | 2  | 4      | 2    | 50   | Kurang Baik |
|    | 5. Perencanaan kebutuhan bahan  | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|    | 6. Pembelian bahan makanan  | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|    | 7. Penerimaan bahan makanan   | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|    | 8. Penyimpanan bahan makanan  | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |

| No        | Nama  | Nilai |    | Jumlah | Mean | %    | Kategori    |
|-----------|---|-------|----|--------|------|------|-------------|
|           |   | I     | II |        |      |      |             |
| <b>B.</b> | <b>Pelaksanaan pengolahan makan.</b>  |       |    |        |      |      |             |
|           | 9. Cara pengolahan makanan tepat, tidak membuang zat gizi yang diperlukan tubuh.  | 3     | 2  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 10. Dalam teknik pengolahan makanan tidak ditambahkan (pewarna, bumbu masak, penyedap dsb, yang berbahaya atau dalam jumlah yang berlebihan.) | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 11. Terdapat penanganan dan perlakukan petugas pengolah terhadap bahan makanan yang akan diolah dengan baik dan <i>hygine</i> .               | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 12. Distribusi makanan  | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 13. Penyajian makanan   | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
| <b>C.</b> | <b>Personal Hygine:</b>   |       |    |        |      |      |             |
|           | 14. Dapat menjaga kebersihan badan serta anggota tubuh  | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 15. Dapat menjaga kebersihan pakaian kerja.   | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 16. Memakai kerpus, sarung tangan saat kontak langsung dengan makanan.  | 2     | 2  | 4      | 2    | 50   | Kurang Baik |
|           | <b>Sanitasi Peralatan :</b>   |       |    |        |      |      |             |
|           | 17. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.   | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 18. Penyimpanan peralatan memenuhi ketentuan  | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 19. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan.  | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 20. Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.   | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | <b>Kebersihan Tempat :</b>  |       |    |        |      |      |             |
|           | 21. Disajikan pada wadah yang bersih.   | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 22. Membersihkan tempat kerja, ventilasi, dinding, lantai dan lainnya secara teratur.   | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 23. Terpisahnya pembuangan sampah dapur antara basah dan kering.  | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 24. Sistem pembuangan limbah harus baik.  | 3     | 2  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |

Berdasarkan hasil penelitian proses pelaksanaan program penyelenggaraan makanan dilihat dari aspek aktivitas pelaksanaan pengurus *catering*, yang terdiri dari persiapan bahan dan alat memperoleh nilai 75 % masuk dalam katagori baik, perencanaan menu mendapat nilai 50 % dengan katagori kurang baik, perencanaan dan pembelian kebutuhan makanan memperoleh nilai 62,5% dengan katagori cukup baik, serta penerimaan dan penyimpanan bahan makanan mendapat nilai 75 % dengan katagori baik.

Pengolahan makanan memperoleh nilai 62,5 % masuk dalam katagori cukup baik, penanganan dan perlakuan mengolah bahan makanan memperoleh nilai 62,5 % masuk dalam katagori cukup baik, sedangkan distribusi dan penyajian makanan memperoleh nilai 75 % masuk dalam katagori baik. Sanitasi *higiene* memperoleh nilai 75 % masuk katagori baik.

#### **a. Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan**

##### **1) Perencanaan penyelenggaraan makanan.**

###### **a) Perencanaan Menu**

Perencanaan menu yang dimaksud dalam penelitian adalah perencanaan dalam menu, siklus menu, penyusunan menu.

Perencanaan menu di Madrasah ini dilakukan oleh kaur kerumah tangga dan pengurus *catering*. Perencanaan siklus perencanaan menu makanan di Madrasah dilakukan 2 kali sampai 3 kali dalam kurun waktu sebulan, misalnya bakso

ayam,minggu depan bakso sapi atau bakso ikan, sehingga tidak menjadi momok atau hafalan kepada para santri. Jadwal menu makan santri Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta tahun 2010/ 2011 untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel 19.

**Tabel 19. Jadwal Menu Makan Santri Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta Tahun 2010/ 2011.**

| No. | Hari   | Waktu  |   |  |
|-----|--------|--|---|--|
|     |        | Pagi   | Siang   | Sore   |
| 1.  | Sabtu  | Tumis buncis, Wortel + Krupuk*.                | Soto Ayam + Sambel/ Asem-Asem + Peyek Kacang*             | Bandeng Segar + Oseng kacang, Tempe kecil                |
| 2.  | Ahad   | Oseng-oseng sawi ijo + Tahu Kentaki            | Bakso Sapi/ Bakso Ayam + Sambal Kerupuk*                  | Sayur Jipang, Kacang, Kulit melinjo, tahu, tempe goreng. |
| 3.  | Senin  | Oseng tahu magel + Lombok ijo kerupuk, rambak* | Kicak daging sapi + Kerupuk*                              | Ikan Salem balado, lalapan timun + buah                  |
| 4.  | Selasa | Oseng- oseng kacang panjang, Tempe + kerupuk*  | Sop Nuget +Sambal/ Asem Jakarta balado teri               | Garang Asem/ Ayam goreng sambal                          |
| 5.  | Rabu   | Bakmi pedas/ semur,kentang +kerupuk            | Lodeh jipang,kulit melinjo, tahu + tahu bacem/ tempe baju | Telur mata sapi, sambal                                  |
| 6.  | Kamis  | Cap cay, sawi, bakso + kerupuk*                | Lodeh gori, sambal + peyek teri                           | Oseng tempe kecil + kerupuk*/ Tahu kare kerupuk*         |
| 7.  | Jum`at | Telor dadar + Sambal kecap                     | Asem Jakarta + Tongkol/ presto                            | Mangut lele/ sambel balado lele + lalapan timun.         |

#### b) Perencanaan Kebutuhan Bahan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan ini dikalukan oleh pengurus *catering*, untuk merencanakan kebutuhan makanan Madrasah ini berpedoman pada menu yang sudah

ditetapkan, jumlah santri serta karyawan, pemakaian bahan makanan perhari, harga masing-masing bahan untuk menetapkan kebutuhan makanan dalam sehari.

c) Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan dilakukan oleh pengurus catering divisi pembelian bahan makanan. Cara pembelian bahan makanan dilakukan langsung kepasar untuk bahan makanan segar dan kering, sedangkan untuk bahan makanan sayuran, ikan, ayam dalam jumlah besar sudah terdapat suplayer tersendiri. Spesifikasi untuk bahan makanan segar tidak ada, sedangkan untuk bahan makanan kering meliputi: nama produk, satuan, tanggal kadaluarsa dan harga setiap bahan makanan. Bahan makanan kering antara lain beras, tepung, garam, minyak goreng dan bumbu dapur.

d) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan di dapur center ini dilakukan dengan cara mengecek setiap barang datang, kemudian pemeriksaan atau penelitian pencatatan dan pelaporan tentang macam kualitas dan kuantitas bahan nakanan yang diterima sesuai dengan pemesanan serta spesifikasi yang telah di tetapkan.

e) Penyimpanan Bahan Makanan

Penyimpanan bahan makanan di dapur *center* ini sudah menerapkan penyimpanan bahan makanan. Penyimpanan bahan makanan digolongkan menurut jenisnya. Untuk penyimpanan bahan makanan kering tersebut dilakukan pada tepung yaitu dengan cara tepung dimasukkan kedalam plastik lalu dimasukkan kedalam kotak almunium lalu ditutup untuk menghindari serangga, untuk penyimpanan beras dilakukan dengan diberi alas papan kayu dan disusun silang hal ini dilakukan agar bahan makanan tersebut tidak kontak langsung dengan lantai. Bumbu masakan di letakkan pada rak. Untuk ruang penyimpanan bahan makanan sudah bersih kering rapi, setiap harinya gudang selalu di buka untuk transportasi bahan makanan sebelum diolah. Penyimpanan bahan makanan ini menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*).

**2) Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan.**

a) Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan ini dilakukan oleh tenaga pengolahan bahan makanan. Persiapan dilakukan sebelum pengolahan dengan 1 jam sebelum masakan disajikan. Persiapan yang dilakukan antara lain persiapan

bahanmakanan, bumbu masakan dan peralatan yang dibutuhkan.

b) Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan Madrasah dilakukan oleh 20 orang tenaga pengolah. Frekwensi pengolahan bahan makanan dilakukan 3x, yaitu untuk pengolahan makan pagi pukul 02.00 - 05.00 WIB, untuk pengolahan makan siang pukul 07.00 – 11.00 WIB dan pengolahan makan malam pukul 11.00 – 17.00 WIB. Cara pengolahan bahan makanan seperti menggoreng yaitu minyak setiap 3 hari diganti, menggunakan minyak dalam kemasan jumbo 5 kg, untuk pengolahan daging yaitu daging sebelum di masak di *balance* terlebih dahulu, hal ini dimaksudkan agar daging tersebut memenuhi syarat pengolahan yang baik.

c) Distribusi Makanan dan Penyajian Makanan

Distribusi yang digunakan di Madrasah terdapat dua cara yaitu menggunakan sistem sentralisasi dan desentralisasi. Distribusi makanan dengan cara sentralisasi dilakukan pada saat makan pagi dan malam, yaitu makanan dari dapurbesar dimasukkan kedalam wadah besar lalu dibagikan ke masing-masing 10 Asrama dengan menggunakan mobil box sesuai dengan jumlah santri serta pamong Asrama. Adapun

10 Asrama dan jumlahnya dapat dilihat pada tabel 20

Sedangkan cara dibawah ini :

**Tabel 20. Distribusi Makan Santri Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta Tahun Pendidikan 2010 – 2011.**

| No | Asrama | Kelas   | Jumlah | No | Asrama | Kelas           | Jumlah |
|----|--------|---------|--------|----|--------|-----------------|--------|
| 1  | I      | II A    | 40     | 1  | III    | IV A            | 35     |
|    |        | II B    | 41     | 2  | IV     | VI IPA          | 28     |
|    |        | II C    | 36     | 3  | V      | VI IPA 2        | 19     |
|    |        | II D    | 42     | 4  | VI     | IV Agama        | 25     |
|    |        | Munajib | 18     |    |        |                 | 27     |
| 2  | II     | I A     | 41     |    |        |                 | 24     |
|    |        | I B     | 40     | 5  | VII    | V Non Munajib   | 49     |
|    |        | I C     | 40     | 6  | XI     | IV B            | 28     |
|    |        | I D     | 39     |    |        | IVC             | 27     |
|    |        | I E     | 40     |    |        | IV D            | 25     |
|    |        | Munajib | 22     | 7  | X      | I F             | 34     |
| 3  | VIII   | III A   | 35     |    |        | II E            | 35     |
|    |        | III B   | 35     |    |        | III E           | 31     |
|    |        | III C   | 31     |    |        | IV E            | 28     |
|    |        | III D   | 39     |    |        | IV Multilingual | 30     |
|    |        | Munajib | 22     |    |        | V IPA           | 32     |

Pendistribusian makanan dengan cara desentralisasi dilakukan pada saat makan siang di dapur penyajian (Asrama I) dengan cara makanan di sajikan dan dibagikan dalam jumlah besar pada alat-alat khusus kemudian di sajikan dalam bentuk sudah diporsikan.

### b. Sanitasi Hygiene

Berdasarkan hasil wawancara serta pengamatan diketahui bahwa dalam pelaksanaan *sanitasi hygiene* di dapur *center* meliputi *sanitasi hygiene* perseorangan, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan. *Sanitasi hygiene* perseorangan pada tiap pengurus

*catering* sangat memelihara kebersihan yaitu dengan cara merawat dirinya dengan mandi 3 kali sehari, penampilan dan selalu memelihara kesehatan dan kebersihan badan sehingga dalam pengolahan makanan dapat terjamin tingkat keamanan dan terhindar dari penyakit. Madrasah ini juga mempunyai pelayanan kesehatan yaitu dengan adanya dokter dan perawat bagi seluruh santri, karyawan serta guru. Adapun jadwal kehadiran dokter dan perawat Poliklinik UKS Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta dapat dilihat pada tabel 21.

**Tabel 21. Jadwal Kehadiran Dokter dan Poliklinik UKS Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

| Hari   | Waktu             | Poliklinik | Dokter/ Perawat                        | Keterangan            |
|--------|-------------------|------------|--|-----------------------|
| Sabtu  | 09.00 – 10.00 WIB | Umum       | dr. Dodi Prabowo                       | -                     |
|        | 12.00 – 13.30 WIB | Gigi       | drg. Arif Haritomo & Sumadi (Perawat ) |                       |
| Ahad   | -                 | -          | -                                      | -                     |
| Senin  | 10.00 - 11.00 WIB | Gigi       | drg. Sapta & Sumadi (Perawat)          | Mulai minggu ke-2 Nov |
|        | 13.00 – 14.00 WIB | Umum       | dr. Dodi Prabowo                       | -                     |
| Selasa | 13.00 – 14.00 WIB | Umum       | dr. Dodi Prabowo                       | -                     |
| Rabu   | 09.00 – 10.00 WIB | Umum       | dr. Dodi Prabowo                       | -                     |
|        | 10.00 – 11.00 WIB | Gigi       | drg. Sapta & Sumadi (Perawat)          | Mulai minggu ke-2 Nov |
| Kamis  | 13.00 – 14.00 WIB | Umum       | dr. Dodi Prabowo                       | -                     |
| Jum`at | -                 | -          | -                                      | -                     |

Berdasarkan tabel 22 tersebut bahwa pemeriksaan dan perawatan di UKS bersifat geratis.

Tidak hanya kesehatan yang di perhatikan bahkan untuk pakaian pengurus *catering* dibedakan tiga katagori yaitu untuk bagian produksi pakaian bebas hanya menggunakan celemek,

bagian distribusi menggunakan seragam *catering* bewarna biru, untuk bagian penyaian makanan di Asrama IV pada makan siang santri atau di sebut piket pengurus *catering* menggunakan seragam batik muslim dengan jadwal yang sudah di tentukan, adapun jadwal pemakaian seragam pada piket dapat dilihat pada tabel 22.

**Tabel 22. Jadwal Pemakaian Seragam Piket Pengurus *Catering* Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

| Hari   | Baju                    |
|--------|-------------------------|
| Ahad   | Baju batik kuning baru  |
| Senin  | Baju batik kotak- kotak |
| Selasa | Baju coklat baru        |
| Rabu   | Baju hijau              |
| Kamis  | Baju coklat ketokan     |
| Jum`at | Libur                   |
| Sabtu  | Baju hijau ketokan      |

Berdasarkan hasil observasi tersebut dapat diketahui bahwa jadwal pemakaian seragam berjalan dengan baik.

#### **4. Deskripsi Data *Product* tentang Pencapaian Hasil Evaluasi**

Pecapaian hasil program penyelenggaraan yang dimaksud ini adalah ini terdapat kegiatan mengevaluasi yang bersifat musyawarah dengan rapat kecil melalui diskusi, pencatatan dan pelaporan tentang pelaksanaan penyelenggaraan makanan mengenai jalannya program ini, kendala yang dihadapi oleh pengurus *catering* dalam melaksanakan penyelenggaraan program makanan ini. Evaluasi ini dilakukan setiap 1 minggu sekali, sehingga bila ada keluhan atau kendala yang dihadapi oleh pengurus *catering* dalam melaksanakan

penyelenggaraan program makanan ini langsung ditindaklanjuti oleh Kepala Urusan Kerumahtanggaan guna di perbaiki.

### C. Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan diskripsi hasil evaluasi diatas, maka pembahasan pada bagian ini akan menghubungkan antara pertanyaan evaluasi dengan data hasil evaluasi yang diperoleh. Pembahasan berikut ini akan menjawab pertanyaan evaluasi yang diajukan berdasarkan data hasil evaluasi yang diperoleh.

#### 1. Evaluasi *Context*

Proses identifikasi kebutuhan penyelenggaraan makanan melibatkan Kepala Urusan Kerumahtanggaandan Wirausaha, pengurus *catering*. Langkah-langkah identifikasi kebutuhan penyelenggaraan makanan, pertama mengadakan pertemuan antara Kepala Urusan Kerumahtanggaandan pengurus *catering*, dan koordinator dapur. Langkah kedua, yaitu mendiskusikan perencanaan menu makanan yang ingin disajikan selanjutnya. Langkah ketiga, mendata daftar belanja sesuai jumlah yang dibutuhkan. Berdasarkan jumlah santi, karyawan, guru serta pamong setiap asrama terdapat 1200 warga yang terdapat di Madrasah. Langkah keempat, adalah mendata kebutuhan program penyelenggaraan makanan melalui musyawarah yang dibimbing oleh Kepala Urusan Kerumahtanggaandan koordinator dapur.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Kepala Urusan Kerumahtanggaan Madrasah Mu'allimin Yogyakarta, bahwa penyelenggara makanan di Madrasah untuk meningkatkan gizi yang seimbang bagi anak cukup tinggi karena dalam program tersebut selain memasak juga ingin memberikan yang terbaik bagi tumbuh kembangnya anak, sehingga pihak penyelenggara makanan juga diberikan penyuluhan setahun sekali oleh pihak Puskesmas Dinas Kesehatan.

Pada saat penyuluhan program penyelenggaraan makanan dari pihak Puskesmas Dinas Kesehatan tersebut, pengurus *catering* diberikan beberapa pengetahuan tentang penanganan makanan, gizi dan keamanan makanan, sehingga pengurus *catering* dapat menyesuaikan dan mempertimbangkan menu yang diberikan kepada santri khususnya masalah asupan gizi pada perkembangan anak sekolah.

Tujuan dari program penyelenggaraan makanan ini yaitu memberikan kebutuhan makan 3 kali sehari serta makanan yang sehat bergizi seimbang bagi seluruh santri dan warga Madrasah. Hal ini sesuai dengan petunjuk Dinas Kesehatan Provinsi DIY tahun 2011 yaitu menu dapat trdiri dari satu macam hidangan yang lengkap, juga dapat berupa hidangan untuk makan atau sarapan pagi, untuk makan siang atau malam ataupun hidangan makan untuk satu hari penuh.

Program penyelenggaraan makanan dibutuhkan oleh santri terkait dengan kondisi anak usia sekolah, mereka cenderung banyak memilih makanan yang disukainya. Sesuai dengan pendapat Nasar (2005), WHO memberi batasan anak usia sekolah adalah anak dengan usia 6-12 tahun. Mereka berbeda dengan orang dewasa, karena anak mempunyai ciri yang khas yaitu selalu tumbuh dan berkembang, sampai berakhirnya masa remaja. Anak sekolah sedang mengalami pertumbuhan dan perkembangan. Pertumbuhan merupakan bertambahnya ukuran dan jumlah sel serta jaringan tubuh yang berarti bertambahnya ukuran fisik dan struktur tubuh. Sedangkan perkembangan adalah bertambahnya kemampuan struktur dan fungsi tubuh yang lebih kompleks. Anak usia sekolah sedang mengalami: (1) Perkembangan fisik; (2) Perkembangan mental; (3) Perkembangan emosi; (4) Perkembangan social, oleh karena itu wajar jika santri sering memilih makanan yang disukainya bila tidak suka mereka akan jajan di luar Madrasah untuk mendapatkan lauk atau makanan yang diinginkannya. Keterbatasan anggaran biaya tersebut, menyebabkan pihak penyelenggara makanan harus pintar untuk menganekaragamkan makanan menjadi menarik dan tidak membosankan pada menu yang diberikan oleh santri.

Faktor tidak adanya ahli gizi pada program penyelenggaraan ini sangat mempengaruhi menu makanan yang di berikan oleh santri, maka dari itu penyuluhan yang diberikan oleh pihak Puskesmas Dinas

Kesehatan sangat membantu untuk pengetahuan pengurus *catering* yang sangat berperan kepada pemilihan menu dan asupan santri. Sampai saat ini pihak dari Madrasah terus berusaha untuk terus untuk memenuhi gizi yang dibutuhkan oleh santri.

Melihat kondisi seperti di atas tentunya dapat dikatakan bahwa program penyelenggaraan makanan saat ini berusaha untuk meningkatkan gizi dengan kebutuhan makann yang diberikan oleh santri. Sesuai dengan pendapat Rosary. Y.A : 2002, bahwa kebutuhan gizi seseorang sangat dipengaruhi oleh faktor- faktor yaitu: (1) pertumbuhan , (2) umur , (3) jenis kegiatan fisik dan ukuran tubuh, (4) keadaan sakit dan penyembuhan pada saat itu. Berdasarkan hal tersebut maka dapat disimpulkan bahwa kebutuhan gizi makanan pada santri perlu ditingkatkan.

## **2. Evaluasi Input**

Komponen input pada program penyelenggaraan makanan akan dibahas berdasarkan latar belakang penyelenggara (SDM), sarana dan prasarana, dan anggaran dana. Seberapa jauh persiapan unsur- unsur tersebut membawa keberhasilan ataupun menyebabkan kegagalan program penyelenggaraan makanan.

### **a. Latar Belakang Penyelenggra (SDM)**

Berdasarkan data hasil penelitian diketahui jumlah pengurus *catering* Madrasah Mu`allimin Yogyakarta ada 20 orang dengan jenis kelamin 14 perempuan dan 6 laki- laki. Tingginya

persentase pengurus *catering* perempuan menunjukkan tingginya semangat perempuan untuk meningkatkan untuk lebih meningkatkan perannya membantu suami, keluarga serta dirinya dalam memenuhi kebutuhan hidup.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, diperoleh data tentang latar belakang pendidikan pengurus *catering* sebagian besar sudah lulus SLTA atau sederajat dan SD. Melihat latar belakang pendidikan pengurus *catering* tersebut, maka memasak atau melakukan pekerjaan didapur tidak begitu menjadi permasalahan, sehingga pelaksanaan masak memasak di dapur dapat berjalan dengan lancar. Meskipun demikian pengurus *catering* tetap menambah pengetahuan tentang memasak juga di perlukan karena sangat menunjang bagi keamanan makanan tersebut. Dari data penelitian juga dapat diketahui bahwa sebagian besar pengurus *catering* berusia mulai dari 23 tahun sampai 65 tahun dengan rata- rata umur 60 tahun, sehingga tingkat produktivitasnya agak berkurang.

Melihat latar belakang pengurus *catering* yang sebagian besar ibu yang berusia 23 tahun sampai 65 tahun dengan rata- rata umur 60 tahun mereka bukan usia produktif lagi. Hal ini mempengaruhi tingkat produktivitas seseorang dalam melaksanakan pekerjaan, sehingga keterampilan mereka tidak bisa berkembang, tetapi ibu-ibu pengurus *catering* mempunyai rasa

saling kekeluargaan sehingga seuanya dapat teratasi dengan baik. Selain itu, pada musim tertentu frekuensi pekerjaan meningkat untuk menyediakan makanan santri dan warga Madrasah.

#### **b. Sarana Prasarana**

Sarana dan prasarana merupakan salah satu aspek penting pendukung program untuk memperlancar penyelenggaraan makanan. Hasil observasi pada program penyelenggaraan makanan menunjukkan bahwa dapur dan sarana pendukung yang digunakan untuk mendukung penyelenggaraan makanan termasuk katagori baik. Sedangkan prasarana atau peralatan termasuk katogori cukup.

Sarana penyelenggaraaan makanan dan peralatan bila dilihat dari ketersediannya memiliki perbandingan yang cukup dengan jumlah santri yang ada. Setiap tahun pun peralatan dapur bertambah diiringi dengan santri yang meningkat tiap tahunnya. Prasarana penyelenggaraan makanan yang perlu diperhatikan adalah dapur penyajian makanan dari sisi bangunan, ruang untuk persiapan penyajian kurang mencakup santri secara keseluruhan.

Dari hasil pengamatan sarana dan prasarana secara keseluruhan menunjukkan bahwa kelengkapan peralatan dan sarana dalam katagori cukup. Sarana dan prasarana belajar berupa tempat pengolahan (dapur), peralatan pengolahan dan lain-lain (Dinas P & K Jateng, 2005: 6). Mengacu pada ketentuan tersebut, maka sarana prasarana pada program penyelenggaraan makanan

sebagian besar telah memenuhi persyaratan menurut kegunaanya yaitu alat yang dapat mempermudah suatu pekerjaan serta memberikan kenyamanan bagi penggunanya.

Pada bagian dapur sendiri madrasah Mu'allimin mempunyai beberapa dapur ada dapur khusus minuman yang difungsikan untuk guru dan karyawan yang terletak di Asrama I, dan dapur center di Asrama IV untuk memproduksi semua makanan dari program penyelenggaraan makanan tersebut. Sesuai dengan ketentuan Departemen Pariwisata Pos dan Telekomunikasi, tahun 2004 : 2, bahwa dapur merupakan tempat untuk mengolah makanan untuk disajikan. Dapur madrasah ini mengambil konsep dapur Tradisional yang susunannya berbentuk segitiga. Terdapat gudang, dapur utama, dan bagian persiapan, yang jaraknya tidak terlalu jauh sehingga untuk alur kerja sudah efisien, mulai dari persiapan, sampai dengan penyajian.

Mengacu pada sumber dari Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomer: 715/ Menkes/SK/2003 tentang Persyaratan Layak Hygiene Sanitasi Jasa Boga dan persyaratan bagunan dan fasilitas Madrasah Mu'allimin digolongkan pada golongan A, yaitu golongan A3 sebab syarat dari golongan ini minimal memiliki memiliki nilai 74 maksimal 83 atau ranking 74%-83% Serta apabila kapasitas pengolahannya lebih dari 500 porsi per hari dan dapurnya dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.

Mulai dari bangunan fisik dapur sampai tata cahaya, ventilasi, dahulu dapur *center* Madrasah ini belum menggunakan keramik tetapi sekarang sudah menggunakan keramik. Maka Madrasah betul betul memperhatikan dari mulai persyaratan dapur hingga kebutuhan dapur demi kenyamanan para pengurus *catering*, sehingga dapat bekerja dengan optimal.

### c. Anggaran Dana

Anggaran merupakan suatu alat untuk perencanaan dan pengawasan dimana tingkat formalitas suatu *budget* tergantung besar kecilnya organisasi. Gambaran tersebut dapat terasa pentingnya suatu perencanaan dan pengawasan yang baik. Dalam Madrasah anggaran dana diberikan oleh pihak Yayasan Muhammadiyah, kemudian dikelola langsung dengan pihak bagian Kaur Kerumahtanggaan dilanjutkan dengan kegiatan penyusunan biaya yang diperlukan untuk mengadakan bahan makanan.

Kebutuhan makan santri dalam 3 kali sehari, dapat dicukupi dari anggaran SPP (Surat Pembayaran Pendidikan) sebesar Rp. 9.000,00 ribu rupiah, sehingga pihak kerumahtanggaan serta pengurus *catering* harus pintar dalam perencanaan penyelenggaraan makanan ini.

Meskipun dana yang tersedia kurang mencukupi, tetapi penyusunan anggaran harus peka terhadap harga-harga yang terjadi di pasaran bebas, serta pembebanan biaya-biaya lain berakibat pada

penetapan harga. Perhitungan anggaran ini harus ditetapkan dengan tegas biaya-biaya yang termasuk dalam pelaksanaan penyediaan makanan dan informasi yang dibutuhkan untuk menyelesaikan akuntansi penyelenggaraan makanan.

Berdasarkan hasil penelitian pembagian dana yang diperoleh dari SPP siswa, tidak semuanya digunakan untuk pengadaan bahan makanan, tetapi 50 % digunakan untuk pengadaan bahan, 15 % untuk perbaikan alat, 20 % untuk pengadaan peralatan dan 25 % untuk dana tak terduga dan untuk penyelenggaraan makanan ini tidak ada tambahan dana di luar SPP santri.

Tujuan dari perencanaan anggaran belanja makanan adalah tersedianya usulan belanja makanan yang cukup untuk bahan makanan sesuai dengan ketentuan standar gizi, serta langkah-langkah perencanaan anggaran belanja makanan yang sesuai dengan ketentuan Depkes,2003 yaitu:

- a. Mengumpulkan data tentang macam dan jumlah konsumen tahun sebelumnya
- b. Menetapkan macam dan jumlah konsumen
- c. Mengumpulkan harga bahan makanan dari beberapa pasar dengan melakukan survai pasar, kemudian tentukan harga rata-rata bahan makanan.

- d. Membuat standar kecukupan gizi (standar porsi) ke dalam berat kotor.
- e. Menghitung indek harga makanan setahun untuk masing – masing konsumen (termasuk pegawai).
- f. Dari hasil perhitungan anggaran di laporan kepada pengambilan keputusan (sesuai dengan struktur organisasi masing – masing) untuk meminta perbaikan.
- g. Perencanaan anggaran di usulkan secara resmi melalui jalur administrativ.

Dapat disimpulkan bahwa pengertian dari anggaran dana yaitu suatu rencana yang disusun secara sistematis, meliputi seluruh kegiatan perusahaan, dinyatakan dalam unit (kesatuan) moneter dan berlaku untuk jangka waktu (periode) tertentu yang akan datang.

### **3. Evaluasi Process**

Evaluasi proses penyelenggaraan makanan ini dilakukan terhadap beberapa aspek yang mendukung terlaksananya kegiatan ini dengan lancar dan baik. Evaluasi dilakukan untuk mengungkap pelaksanaan program penyelenggaraan dan *sanitasi hygine*. Alat yang digunakan untuk mengungkap pelaksanaan penyelenggaraan makanan dan *sanitasi hygine* dengan menggunakan wawancara, observasi dan dokumentasi kepada pengurus *catering*. Hasil analisis observasi dijelaskan berikut ini.

**a. Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan****1) Perencanaan penyelenggaraan makanan.**

Berdasarkan data observasi pada pelaksanaan proses pelaksanaan program penyelenggaraan makanan, didapat data sebagai berikut :

**a) Perencanaan Menu**

Perencanaan menu yang dimaksud dalam penelitian ini adalah perencanaan dalam menu, siklus menu, penyusunan menu. Perencanaan menu di Madrasah ini dilakukan oleh kaur kerumahtanggan dan pengurus *catering*. Perencanaan siklus perencanaan menu makanan di Madrasah ini dilakukan 2 kali sampai 3 kali dalam kurun waktu sebulan, misalnya bakso ayam, minggu depan bakso sapi atau bakso ikan, sehingga tidak menjadi momok atau hafalan kepada para santri.

Sesuai dengan pendapat Marwanti (2000 : 15 -17) bahwa (1) menu makan pagi (06.00 – 08.00 WIB), menu makan pagi biasanya terdiri atas hidangan yang praktis, serta mudah untuk dibuat dan disajikan, (2) Menu makan siang (12.00 – 14.00 WIB), menu makan siang susunan hidangannya lebih lengkap daripada waktu yang lain dan dapat pula dibuat lebih istimewa, (3) Menu makan malam (18.00 – 20.00 WIB), menu yang dihidangkan dapat sama

atau hampir sama dengan menu makan siang. Hal ini untuk menyesuaikan dengan kebutuhan makanan santri sesuai dengan perencanaan yang telah disusun. Tentu saja dalam pemilihan menu makanan ini atas persetujuan Kaur Kerumahtanggaan serta pengurus *catering* yang akan disesuaikan dengan persediaan dana dan kondisi yang ada.

b) Perencanaan Kebutuhan Bahan

Perencanaan kebutuhan bahan makanan ini dikalukan oleh pengurus *catering*, untuk merencanakan kebutuhan makanan Madrasah ini berpedoman pada menu yang sudah ditetapkan, jumlah santri serta karyawan, pemakaian bahan makanan perhari, harga masing-masing bahan untuk menetapkan kebutuhan makanan dalam sehari.

Langkah perencanaan kebutuhan bahan makanan ini telah sesuai dengan ketentuan dari Depkes RI tahun 1990 yaitu : (1) menentukan jumlah porsi yang dibutuhkan untuk setiap item dalam menu, (2) menetapkan standar porsi untuk setiap item hidangan, menurut studi yang dilakukan standar porsi sesalu menunjukkan macam dan jumlah bahan makanan dalam keadaan bersih.

c) Pembelian Bahan Makanan

Pembelian bahan makanan dilakukan oleh pengurus *catering* divisi pembelian bahan makanan. Cara pembelian

bahan makanan dilakukan langsung ke pasar untuk bahan makanan segar dan kering, sedangkan untuk bahan makanan sayuran, ikan, ayam dalam jumlah besar sudah terdapat suplayer tersendiri. Spesifikasi untuk bahan makanan segar tidak ada, sedangkan untuk bahan makanan kering meliputi: nama produk, satuan, tanggal kadaluarsa dan harga setiap bahan makanan. Bahan makanan kering antara lain beras, tepung, garam, minyak goreng dan bumbu dapur.

Hal ini sudah sesuai dengan memperhatikan langkah pembelian bahan makanan yang ditetapkan oleh Depkes RI tahun 1991 yaitu : (1) Standar bahan makanan yang digunakan, (2) Prosedur pembelian bahan makanan, (3) Penetapan syarat jual beli bahan makanan.

d) Penerimaan Bahan Makanan

Penerimaan bahan makanan di dapur *center* ini dilakukan dengan cara mengecek setiap barang datang, kemudian pemeriksaan/penelitian pencatatan dan pelaporan tentang macam kualitas dan kuantitas bahan makanan yang diterima sesuai dengan pemesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan.

Hal ini telah sesuai dengan fungsi dari penerimaan bahan makanan (PGSS tahun 2006), yaitu fungsi unit

penerimaan dapat digolongkan sebagai salah satu pengawasan yang kegiatannya dilakukan diawal pelaksanaan kegiatan penyelenggaraan makanan di sebuah institusi.

e) Penyimpanan Bahan Makanan

Sesuai tujuannya penyimpanan bahan makanan yang bertujuan untuk memelihara dan mempertahankan kondisi, serta kualitas bahan makanan tersebut maka pengurus *catering* selalu memperhatikan penyimpanan bahan makanan tersebut.

Penyimpanan bahan makanan digolongkan menurut jenisnya. Untuk penyimpanan bahan makanan kering tersebut dilakukan pada tepung yaitu dengan cara tepung dimasukkan ke dalam plastik lalu dimasukkan kedalam kotak almunium lalu ditutup untuk menghindari serangga, untuk penyimpanan beras dilakukan dengan diberi alas papan kayu dan disusun silang hal ini dilakukan agar bahan makanan tersebut tidak kontak langsung dengan lantai.

Bumbu masakan di letakkan pada rak. Untuk ruang penyimpanan bahan makanan sudah bersih kering rapi.setiap harinya gudang selalu di buka untuk transportasi bahan makanan sebelum diolah. Penyimpanan bahan makanan menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*).

Pada penyimpanan bahan ini sudah memenuhi kriteria penyimpanan bahan makanan yang baik yaitu dipisahkannya bahan segar dan kering sehingga bahan tetap segar.

## 2) Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan.

### a) Persiapan Bahan Makanan

Persiapan bahan makanan ini dilakukan oleh tenaga pengolahan bahan makanan. Persiapan dilakukan sebelum pengolahan dengan 1 jam sebelum masakan disajikan. Persiapan yang dilakukan antara lain persiapan bahanmakanan, bumbu masakan dan peralatan yang dibutuhkan.

Persiapan bahan makanan diselenggarakan untuk menyiapkan bahan makanan sesuai dengan macam hidangan, persiapan, standart resep yang tepat, mempersiapkan macam dan jumlah bahan makanan menurut prosedur yang telah ditetapkan. Pada hal ini persiapan pengolahan sudah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan dan tepat waktu, seperti sudah siapnya bahan mentah 1 jam sebelum mulai pengolahan sehingga waktu memasak nantinya akan lebih cepat.

b) Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan Madrasah ini dilakukan oleh 20 orang tenaga pengolah. Frekwensi pengolahan bahan makanan dilakukan 3x, yaitu untuk pengolahan makan pagi pukul 02.00 - 05.00 WIB, untuk pengolahan makan siang pukul 07.00 – 11.00 WIB dan pengolahan makan malam pukul 11.00 – 17.00 WIB.

Pada proses atau cara pengolahan makanan ada tiga hal yang harus diperhatikan yaitu (1) tempat pengolahan makanan, (2) tenaga pengolah makanan atau penjamah makanan, (3) Cara pengolahan makanan, hal ini telah diperhatikan oleh pengurus *catering*, sehingga makanan yang dihasilkan aman. Seperti cara pengolahan bahan makanan seperti mengoreng yaitu minyak setiap 3 hari diganti, menggunakan minyak dalam kemasan jumbo 5 kg, untuk pengolahan daging yaitu daging sebelum di masak di *blance* terlebih dahulu, hal ini dimaksudkan agar daging tersebut memenuhi syarat pengolahan yang baik.

c) Distribusi Makanan dan Penyajian Makanan

Distribusi yang digunakan di Madrasah terdapat dua cara yaitu menggunakan sistem sentralisasi dan desentralisasi. Distribusi makanan dengan cara sentralisasi

dilakukan pada saat makan pagi dan malam, yaitu makanan dari dapur besar dimasukkan kedalam wadah besar lalu dibagikan ke masing-masing 10 Asrama dengan menggunakan mobil box sesuai dengan jumlah santri serta pamong Asrama.

Pendistribusian makanan dengan cara desentralisasi dilakukan pada saat makan siang di dapur penyajian (Asrama I) dengan cara makanan di sajikan dan dibagikan dalam jumlah besar pada alat-alat khusus kemudian di sajikan dalam bentuk sudah diporsikan.

Kedua cara distribusi makanan yang dilakukan oleh pihak penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta berjalan dengan baik, tidak ada keterlambatan dalam mendistribusikan serta menyajikan makanan kepada santri.

### **b. Sanitasi Hygine**

Sesuai dengan pendapat yang di sampaikan oleh Azrul Azwar, sanitasi adalah cara pengawasan masyarakat yang menitikberatkan kepada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat. Berdasarkan hasil wawancara serta pengamatan diketahui bahwa dalam pelaksanaan *sanitasi hygine* di dapur *center* Madrasah Muhammadiyah Yogyakarta meliputi *sanitasi hygine*

perseorangan, sanitasi peralatan, dan sanitasi lingkungan. *Sanitasi hygine* perseorangan pada tiap pengurus *catering* sangat memelihara kebersihan yaitu dengan cara merawat dirinya dengan mandi 3 kali sehari, penampilan dan selalu memelihara kesehatan dan kebersihan badan sehingga dalam pengolahan makanan dapat terjamin tingkat keamanan dan terhindar dari penyakit. Madrasah ini juga mempunyai pelayanan kesehatan yaitu dengan adanya dokter dan perawat bagi seluruh santri, karyawan serta guru.

Kesehatan yang di perhatikan bahkan untuk pakaian pengurus *catering* dibedakan tiga katagori yaitu untuk bagian produksi pakaian bebas hanya menggunakan celemek, bagian distribusi menggunakan seragam catering berwarna biru, untuk bagian penyaian makanan di Asrama IV pada makan siang santri atau di sebut piket pengurus *catering* menggunakan seragam batik muslim dengan jadwal yang sudah di tentukan. Berdasarkan hasil observasi tersebut dapat diketahui bahwa jadwal pemakaian seragam berjalan dengan baik.

#### **4. Evaluasi *Product* tentang Ketercapaian Tujuan Evaluasi**

Pecapaian hasil program penyelenggaraan adalah terdapat kegiatan mengevaluasi yang bersifat musyawarah dengan rapat kecil melalui diskusi, pencatatan dan pelaporan tentang pelaksanaan penyelenggaraan makanan mengenai jalannya program, kendala yang dihadapi oleh pengurus *catering* dalam melaksanakan penyelenggaraan

program makanan. Evaluasi dilakukan setiap 1 minggu sekali, sehingga bila ada keluhan atau kendala yang dihadapi oleh pengurus *catering* dalam melaksanakan penyelenggaraan program makanan ini langsung ditindaklanjuti oleh kaur kerumahtanggaan guna di perbaiki.

Menurut Badrun Kartowagiran (2006 :1) menjelaskan bahwa evaluasi program merupakan salah satu metode untuk mengetahui dan menilai efektifitas yang telah ditentukan atau tujuan yang ingin dicapai. Hasil yang dicapai dalam bentuk informasi digunakan sebagai bahan pertimbangan untuk pembuatan keputusan dan penentuan kebijakan. Jenis evaluasi yang digunakan sangat tergantung dari tujuan yang ingin dicapai oleh lembaga, tahapan program yang akan dievaluasi dan jenis keputusan yang akan diambil.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian, dapat dibuat kesimpulan yang dikelompokkan dalam CIPP, sebagai berikut:

##### **1. *Context***

Program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta, perlu adanya peningkatan untuk mempertimbangkan menu yang diberikan kepada santri.

##### **2. *Input***

- a. Latar belakang pendidikan pengurus *catering* yaitu sebagian besar lulusan SLTA atau SMK sebanyak 60 %, sisanya lulusan SD sebanyak 40 %. Umur pengurus catering mulai dari 23 tahun sampai 65 tahun dengan rata- rata umur 60 tahun.
- b. Sarana dan prasarana program penyelenggaraan makanan di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang disediakan sudah cukup memenuhi kebutuhan.
- c. Pengadaan dana program penyelenggaraan makanan di peroleh dari SPP santri.

##### **3. *Process***

- a. Perencanaan program penyelenggaraan makanan meliputi perencanaan menu masuk dalam katagori kurang baik, perencanaan kebutuhan bahan dan pembelian bahan masuk katagori cukup

baik, sedangkan penerimaan bahan maknan dan penyimpanan bahan maknan dalam kategori baik. Ketepatan teknik olah cukup baik serta ketepatan jadwal penyajian dalam katagori baik.

- b. Pelaksanaan penyelenggaraan makanan meliputi persiapan bahan maknan masuk katagori baik, pengolahan bahan makanan masuk kataori cukup baik, sedangkan distribusi maknan, penyajian makanan serta *sanitasi hygine* masuk dalam kategori baik.

#### **4. *Product***

Pencapaian hasil dan kegiatan mengevaluasi di Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah ini berada dalam kategori baik.

### **B. SARAN DAN REKOMENDASI**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diuraikan di atas, maka dapat diberikan saran dan rekomendasi sebagai berikut:

#### **1. *Context***

Pemilihan makanan atau menu makanan untuk program penyelenggaraan maknan di Madrasah yang akan datang sebaiknya lebih memvariasikan menu yang sesuai dengan ketentuan kebutuhan gizi pada anak.

#### **2. *Input***

- a. Bagi penyelenggara sebaiknya sering mengikuti pelatihan yang diselenggarakan Dinas Kesehatan atau badan terkait agar mempunyai kemampuan yang lebih baik dalam pengelolaan makanan.

- b. Sarana prasarana program penyelenggaraan makanan untuk masa mendatang supaya ditambah baik dari segi kualitas dan kuantitas sehingga dapat memperlancar proses penyelenggaraan makanan.
- c. Pengelolaan dana program penyelenggaraan makanan sebaiknya ditambah sehingga lebih meningkatkan program pelaksanaan penyelenggaraan makanan.

### **3. *Process***

- a. Penyelenggara diharapkan untuk selalu merencanakan menu dan siklus menu lebih di perpanjang, sehingga santri tidak bosan terhadap menu yang disajikan, dan disesuaikan dana yang tersedia.
- b. Penyelenggara diharapkan lebih meningkatkan pelaksanaan penyelenggaraan makna dan meningkatkan *sanitasi hygine* dari lingkungan dapur sehingga makanan tidak tercemar penyakit dan sehat.

### **4. *Product***

Pengurus *Catering* diharapkan dapat mengadakan evaluasi *interen* dalam jangka waktu yang tidak lama, sehingga lebih maksimal dalam melaksanakan program penyelenggaraan makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Djaeni. (2000). Gizi. Jakarta: PT. Gramedia.
- Anonim. (2011). *Penyusunan Menu.* <http://www.dinkes.jogjaprov.go.id/indix.php/cklgsehat/read/107.html>. Diakses, tanggal 12/1/2011. Pukul 11.38 WIB.
- \_\_\_\_\_. (2010). *Pembelian Bahan Makanan.* <http://etd.eprints.ums.ac.id/5712/1/J300060037.PDF>. Diakses, tanggal 12/10/2010. Pukul 09.12 WIB.
- Badrur Kartowagiran. (2006). *Evaluasi Program.* Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Dep Kes DIY. (2011). *Menu.* Departemen Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat . Yogyakarta.
- Dep Kes DIY. (2003). *Pedoman Pelayanan Gizi.* Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat . Jakarta.
- Dep. Kes. RI. (2004). *Pedoman Pelayanan Gizi* Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat . Jakarta.
- Dirjen Bina Gizi Masyarakat. (2002). Dirjen Pembinaan Kesehatan Masyarakat. Buku Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta. Dep Kes RI.
- Dinas. P & K. Jawa Tengah. (2005). *Peralatan Pengolahan.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. Jawa Tengah.
- Djumadias Abunaim. (2002). *Penilaian Status Gizi.* Bandung: Nusantara Pres.
- Djudju Sudjana. (2000). *Evaluasi Program Pendidikan Luar Sekolah untuk Pendidikan Nonformal dan Pengembangan Sumber Daya Manusia.* Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Donald. R. Luandberg. (2004). *Dapur.* Jakarta: Balai Pustaka.
- Hardinsyah & Tampubolon.(2004). *Kecakupan Gizi.* Jakarta. Rineka Cipta.
- Marwanti. (2000). *Pengetahuan Masakan Indonesia.* Jakarta Adi Cita.
- Mukrie & Moehyi. (1992). *Pengetahuan Bahan Makanan.* Jakarta: Balai Pustaka.

- Moenir. (2000). *Sarana dan Prasarana*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Nasar. (2005). *Perkembangan Anak Usia Sekolah*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Notoadmodjo, Soehidyo. (2003). *Pengetahuan Bahan Pangan*, BPKM FKM-UI. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. (2007). *Pengantar Pendidikan Kesehatan dan Ilmu Perilaku Kesehatan*, BPKM FKM-UI. Jakarta.
- Nurul Zuriah. (2001). *Penelitian Tindakan dalam Bidang Pendidikan dan Sosial*. Malang. Lemlit UNM.
- Purwanti Tjahyaningsih dkk. (1993). *Pengetahuan Dapur*. Jakarta: Adi Cita.
- Purwanti. (2002). *Evaluasi Keterlaksanaan Program Pendidikan Pelatihan dan Keterampilan di Balai Latihan Kerja Muhammadiyah Yogyakarta*. Skripsi. Tidak dipublikasikan. UNY.
- PGRS. (2006). *Bahan Makanan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Purwantinah. (2007). *Evaluasi Program Pelatihan Tata Rias Pengantin Jawa di Sanggar Kegiatan Belajar Bantul Yogyakarta*. Tesis. Tidak dipublikasikan. UNY.
- Rosary. Y.A. (2002). *Kecukupan Gizi Seimbang*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran.
- Stufflebeam, Daniel L and Shinkfield, Anthony J. (1985). *Systematic Evaluation: a self-instructional guide to theory and practice*. Boston: Kluwer-Nijhoff Publishing.
- Sunita Almatsier. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Suharsimi Arikunto & Cepi Safruddin Abdul Jabar. (2004). *Evaluasi Program Pendidikan dan Kebudayaan*, Derektorat Jendral Pendidikan Tinggi.
- \_\_\_\_\_. (2002). *Penelitian Program Pendidikan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Supriasa, dkk. (2001). *Status Gizi*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran.
- \_\_\_\_\_. (2002). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran.
- Tarwoto & Wartonah. (2000). *Hygiene*. Jakarta: Balai Pustaka.

Tim Pusat Pembinaan dan Pengembangan Bahasa. (2002). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.

Wahid. (2001). *Pemahaman Pondok Pesantren*. Jakarta: Bina Aksara.

Yuriani. (1990). *Pengetahuan Resep dan Menu Indonesia*. Yogyakarta. IKIP.

# **LAMPIRAN**

**INSTRUMEN PENELITIAN**

**EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN  
DI MADRASAH MU'ALIMIN MUHAMMADIYAH  
YOGYAKARTA**



**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2011**

## **PENGANTAR**

Kepada

Pengurus Catering Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah

Di Yogyakarta

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Pengurus Catering Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta yang saya hormati, saya mahasiswa Program Studi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik UNY yang sedang menempuh Tugas Akhir Skripsi sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana S1.

Sehubungan dengan hal itu, maka saya mohon bantuan dan kesediaan saudara untuk berkenan mengisi lembar isian guna memperoleh data yang saya perlukan dalam penelitian ini. Adapun judul penelitian saya adalah "Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta". Penelitian ini semata-mata sebagai tujuan ilmiah dan bahan penelitian skripsi, sehingga jawaban yang saudara berikan sama sekali tidak mempengaruhi nilai dalam program yang saudara tempuh. Oleh karena itu, kami mohon dengan sangat agar jawaban yang saudara berikan sesuai dengan keadaan saudara.

Atas partisipasi dan kesediaan saudara, saya ucapkan terima kasih.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb

Yogyakarta, 02 April 2011

Peneliti



Aining Oktaviasari  
NIM.08511245006

## **LEMBAR PERTANYAAN**

Judul:

---

### **EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

---

#### **Petunjuk Pengisian**

1. Jawablah seluruh pertanyaan atau pernyataan secara jujur sesuai dengan kondisi yang Anda alami selama menjadi pengurus catering pondok pesantren.
2. Jawaban Anda tidak mempengaruhi penilaian apapun dan tidak mendapat sangsi atau hukuman apapun. Kejujuran dan keterbukaan dari jawaban Anda sangat diperlukan.
3. Kejujuran dan keterbukaan dari jawaban Anda sangat diperlukan.

#### **A. Identitas Diri**

1. Nama

.....

2. Jenis Kelamin : L / P\*)

.....

3. Umur

..... tahun

4. Lama bekerja

..... tahun

5. Pendidikan terakhir

.....

6. Penghasilan per bulan

.....

7. Status bekerja

.....

8. Apakah anda mempunyai putra/ putri (anak)

.....

9. Jika punya, berapa jumlahnya

.....

10. Rata – rata anak Anda bersekolah tingkat

.....

11. Rumah yang saya tempati saat ini

.....

12. Jarak rumah dengan Madrasah

.....

13. Barang elektronik yang dimiliki di rumah (radio, televisi, VCD, Hp, kulkas)

.....

14. Sarana transportasi yang dimiliki

.....

15. Apakah ada sambilan lain selain bekerja menjadi Madrasah

.....

## LEMBAR OBSERVASI

Judul :

---

### SARANA DAN PRASARANA PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA

---

Data yang dikumpulkan melalui pengamatan antara lain :

Fokus Observasi : Dapur (Peralatan/ Sarana di Dapur)  
Tanggal/ waktu :  
Tempat : Dapur Ponpes Mu`allimin Yogyakarta  
Pihak yang terlibat : Pengurus Catering

Berilah Tanda (✓) ketika **Ada** atau **Tidak** serta keadaan Alat tersebut **Baik** atau **Rusak**

| No. | Kegiatan Observasi                              | Alternatif Jawaban |       | Jumlah | Keadaan |       |
|-----|---|--------------------|-------|--------|---------|-------|
|     |   | Ada                | Tidak |        | Baik    | Rusak |
| 1.  | <b>Karakteristik sarana dan prasarana</b>       |                    |       |        |         |       |
|     | <b>Tempat memasak (dapur center)</b>            |                    |       |        |         |       |
|     | a. Gudang alat                                  |                    |       |        |         |       |
|     | b. Gudang bahan                                 |                    |       |        |         |       |
|     | <b>Kelengkapan peralatan pengolahan makanan</b> |                    |       |        |         |       |
|     | a. Alat pemanas                                 |                    |       |        |         |       |
|     | b. Alat pengukus                                |                    |       |        |         |       |
|     | c. Alat perebus                                 |                    |       |        |         |       |
|     | d. Alat pengoreng                               |                    |       |        |         |       |
|     | e. Alat pencetak                                |                    |       |        |         |       |
|     | f. Alat pengaduk dan penghancur                 |                    |       |        |         |       |
|     | g. Alat pemotong                                |                    |       |        |         |       |
|     | h. Alat bantu pengolahan                        |                    |       |        |         |       |
|     | <b>Sarana pendukung</b>                         |                    |       |        |         |       |
|     | a. Microwave                                    |                    |       |        |         |       |
|     | b. Rice cooker                                  |                    |       |        |         |       |
|     | c. Alat pendingin                               |                    |       |        |         |       |
|     | <b>Sarana lainya</b>                            |                    |       |        |         |       |
|     | a. Rak alat                                     |                    |       |        |         |       |
|     | b. Rak bahan                                    |                    |       |        |         |       |
|     | c. Almari                                       |                    |       |        |         |       |
|     | d. Meja persiapan                               |                    |       |        |         |       |

|    |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|--|--|
|    | e. Papan tulis/ <i>Whiteboard</i>            |  |  |  |  |  |
|    | f. <i>Wastafel</i>                           |  |  |  |  |  |
|    | g. Alat kebersihan                           |  |  |  |  |  |
|    | h. Tempat pencucian besar                    |  |  |  |  |  |
| 2. | <b>Kondisi dapur</b>                         |  |  |  |  |  |
|    | a. Kualitas fisik dapur                      |  |  |  |  |  |
|    | b. Kebersihan dapur                          |  |  |  |  |  |
|    | c. Pencahayaan cukup                         |  |  |  |  |  |
|    | d. Jaringan listrik                          |  |  |  |  |  |
|    | e. Saluran air bersih dan lancar             |  |  |  |  |  |
|    | f. Ventilasi udara                           |  |  |  |  |  |
|    | g. Penyusunan alat bahan                     |  |  |  |  |  |
| 3. | <b>Keselamatan kerja</b>                     |  |  |  |  |  |
|    | a. Tersedianya kotak P3K dan perlengkapannya |  |  |  |  |  |
|    | b. Tersedianya alat pemadam kebakaran        |  |  |  |  |  |

## **PEDOMAN OBSERVASI**

## Judul :

**PELAKSANAAN  
PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN  
DI MADRASAH MU'ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

Data yang dikumpulkan melalui pengamatan antara lain :

- a. Fokus Observasi : Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan
  - b. Tanggal/ waktu :
  - c. Tempat : Dapur Ponpes Mu`allimin Yogyakarta
  - d. Pihak yang terlibat : Pengurus Catering

Berilah Tanda () ketika **4 (Sangat Baik)**, **3 (Baik)**, **2 (Cukup Baik)**, **1 (Kurang Baik)**.

|    |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|--|--|--|--|
|    | 11. Terdapat penanganan dan perlakuan petugas pengolah terhadap bahan makanan yang akan diolah dengan baik dan hygine. |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 12. Distribusi makanan   |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 13. Penyajian makanan  |  |  |  |  |  |  |  |
| B. | <b>Sanitasi Hygine</b>   |  |  |  |  |  |  |  |
|    | <b>Personal Hygine:</b>  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 14. Dapat menjaga kebersihan badan serta anggota tubuh   |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 15. Dapat menjaga kebersihan pakaian kerja.  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 16. Memakai kerpus, sarung tangan saat kontak langsung dengan makanan.   |  |  |  |  |  |  |  |
|    | <b>Sanitasi Peralatan :</b>  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 17. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 18. Penyimpanan peralatan memenuhi ketentuan   |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 19. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan.   |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 20. Peralatan tidak rusak, retak dn tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.                                     |  |  |  |  |  |  |  |
|    | <b>Kebersihan Tempat :</b>   |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 21. Disajikan pada wadah yang bersih.  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 22. Membersihkan tempat kerja, ventilasi, dinding, lantai dan lainnya secara teratur.                                  |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 23. Terpisahnya pembuangan sampah dapur antara basah dan kering.   |  |  |  |  |  |  |  |
|    | 24. Sistem pembuangan limbah harus baik.   |  |  |  |  |  |  |  |

## **PEDOMAN DOKUMENTASI**

**Judul :**

---

### **PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

---

| No. | Jenis Dokumen                | Keterangan |
|-----|------------------------------|------------|
| 1.  | Menu                         |            |
| 2.  | Siklus Menu                  |            |
| 3.  | Perencanaan Menu             |            |
| 4.  | Perlengkapan di dapur center |            |
| 5.  | Kebersihan peralatan         |            |
| 6.  | Kebersihan lingkungan        |            |
| 7.  | Struktur Organisasi          |            |
| 8.  | Lembar evaluasi              |            |

## LEMBAR WAWANCARA

Judul :

---

### PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA

---

Tanggal Wawancara : .....

Tempat/ Waktu : .....

#### **Pedoman Wawancara Kepada Pengurus Catering**

##### **A. Identitas Informan.**

Nama : .....

Jenis kelamin : .....

Usia : .....

Alamat : .....

| No                    | Indikator                 | Pertanyaan  |
|-----------------------|---------------------------|---|
| <b><i>Context</i></b> |                           |   |
| 1.                    | Peningkatan gizi seimbang | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Bagaimana cara perencanaan menu yang dilakukan?</li><li>b. Berapa siklus perencanaan menu makanan di ponpes per bulan?</li><li>c. Berapa kali pergantian siklus menu dalam kurun waktu sebulan?</li><li>d. Bagaimana variasi dan kombinasi menu yang diberikan oleh santri?</li><li>e. Apakah ada makanan tambahan yang diberikan kepada santri dan jenis makanan apa yang diberikan?</li><li>f. Apakah ada santri yang tidak menghabiskan makanan yang telah disajikan?</li><li>g. Apakah selain makan di Ponpes santri biasanya jajan di luar area Pondok?</li></ul> |
| <b><i>Input</i></b>   |                           |   |
| 2.                    | Man (Manusia)             | <ul style="list-style-type: none"><li>a. Bagaimana tanggapan anda tentang gizi makanan seimbang ?</li></ul>   |

|    |   |
|----|---|
|    | <p>b. Gizi, yang diperlukan pada santri?</p> <p>c. Apakah makanan yang diberikan kepada santri sudah sesuai dengan ketentuan gizi yang seimbang?</p> <p>d. Apakah di Pondok Pesantren terdapat ahli gizi dan berapa jumlah ahli gizi saat ini?</p> <p>e. Bagaimana kesejahteraan staff / karyawan dapur produksi yang diberikan pada pihak pondok?</p> <p>f. Berapa jumlah keseluruhan staff/ karyawan pada program penyelenggaraan makanan ?</p> <p>g. Berapa jumlah masing masing bagian dari produksi tersebut?</p> <p>h. Bagaimana pembagian jam kerja pada staff/ karyawan pada program penyelenggaraan makanan?</p> <p>i. Bagaimana penanganan bila ada staff/ karyawan yang tidak sehat?</p> |
| 3. | <p><i>Money (Dana Anggaran)</i></p> <p>a. Dari manakah anggaran dana yang diperoleh untuk program penyelenggaraan makanan?</p> <p>b. Apakah ada sumber dana dari luar pondok pesantren untuk program penyelenggaraan makanan?</p> <p>c. Bagaimanakah pengelolaan sumber dana pada program penyelenggaraan makanan?</p>  |
| 4. | <p><i>Material (Bahan)</i></p> <p>a. Bagaimana cara pengadaan bahan makanan di dapur ponpes ini?</p> <p>b. Apakah pengadaan bahan makanan dilakukan melalui pemesanan atau pembelian sendiri?</p> <p>c. Bagaimana perlakuan atau penanganan bahan makanan ?</p> <p>d. Adakah kendala dalam pengadaan bahan makanan tersebut?</p>  |

|                       |                                     |  |
|-----------------------|-------------------------------------|--|
|                       |                                     | e. Bagaimana sistem penyimpanan bahan makanan di dapur penyelenggaraan makanan?  |
| 5.                    | <i>Mechine</i> (Peralatan)          | a. Apakah peralatan yang digunakan sudah memadai sesuai dengan kebutuhan?<br>b. Apakah peralatan di dapur sudah sesuai dengan tata letak penyusunan yang baik?<br>c. Apakah fasilitas fisik di dapur penyelenggaraan makanan sudah memadai?<br>d. Apakah jumlah peralatan yang ada sesuai dengan jumlah kebutuhan penyelenggaraan makanan?<br>e. Adakah perawatan khusus untuk peralatan – peralatan yang digunakan? |
| 6.                    | <i>Method</i> ( Metoda)             | a. Adakah pembakuan bumbu dasar pada masing-masing makanan tersebut?<br>b. Teknik olah apakah yang sering digunakan dalam penyelenggaraan makanan?<br>c. Adakah kendala dalam proses penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak?  |
| <b><i>Process</i></b> |                                     |  |
| 4.                    | Perencanaan penyelenggaraan makanan | a. Makanan apa yang akan disajikan?<br>b. Bagaimana makanan itu harus diolah dan dimasak?<br>c. Berapa banyak makanan yang harus disajikan?<br>d. Apakah diperlukan cara mengolah dan memasak yang khusus atau diperlukan peralatan khusus?<br>e. Bagaimana penyajian makanan yang telah dilakukan?<br>f. Bagaimana system distribusi makanan pada Pondok Pesanten?  |
|                       | Organisasi dan ketenagaan           | a. Bagaimana pengkoorganisasian atau kelompok kegiatan dalam penyelenggaraan makanan tersebut?<br>b. Apakah pekerjaan yang anda lakukan sesuai dengan <i>job description</i> yang sudah di tentukan masing- masing?  |
|                       | Pelaksanaan penyelenggaraan         | a. Bagaimanakah persiapan diri sebelum   |

|                |                                       |  |
|----------------|---------------------------------------|--|
|                | makanan                               | <p>melaksanakan pengolahan makanan?</p> <p>b. Bagaimanakah persiapan area kerja sebelum melaksanakan pengolahan makanan?</p> <p>c. Bagaimanakah persiapan alat dan bahan sebelum melaksanakan pengolahan makanan?</p> <p>d. Berapa kali ibu memproduksi makanan dalam satu hari?</p> <p>e. Bagaimana perawatan tempat pengolahan makanan atau dapur yang telah dilakukan?</p> <p>f. Bagaimana upaya pengolahan makanan yang dilakukan agar tidak terjadi kerusakan pada makanan?</p> <p>g. Adakah mesin atau alat untuk membantu proses pengolahan makanan dalam jumlah besar?</p> |
| 5.             | Sanitasi Hygine                       | <p>a. Bagaimana personal hygine yang ibu lakukan sebelum proses pengolahan makanan?</p> <p>b. Bagaimana pengelolaan sanitasi peralatan di dapur center?</p> <p>c. Upaya apa saja yang dilakukan untuk menjaga kebersihan lingkunagn dapur center?</p> <p>d. Kendala apa saja yang dihadapi dalam menjaga kebersihan dapur center?</p>  |
| <b>Product</b> |                                       |  |
| 6.             | Hasil program penyelenggaraan makanan | <p>a. Jenis evaluasi apa yang telah dilaksanakan dalam mengevaluasi program penyelenggaraan makanan dan seberapa sering anda melaksanakan evaluasi tersebut?</p> <p>b. Apakah anda menindaklanjuti informasi informasi hasil evaluasi yang telah diperoleh?</p>  |

## **LEMBAR WAWANCARA**

Judul :

---

### **PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

---

Tanggal Wawancara : .....

Tempat/ Waktu : .....

#### **Wawancara Kepada Ibu Pengampuh Asrama**

##### **A. Identitas Informan.**

Nama : .....

Jenis kelamin : .....

Usia : .....

Bertempat di Asrama : .....

##### **B. Pertanyaan dan Jawaban**

1. Bagaimana tanggapan anda tentang menu yang di sajikan di Madrasah ini?

.....  
.....

2. Apakah menu yang disajikan oleh Madrasah bervariasi?

.....  
.....

3. Apakah menurut anda sudah memenuhi kebutuhan gizi makanan yang seimbang?

.....  
.....

4. Bagaimana menurut anda tentang pelayanan penyelenggaraan makanan yang ada di Madrasah ini?

.....  
.....

5. Bagaimana penilaian anda tentang keselurhan program penyelenggaraan makanan di Madrasah ini?

.....  
.....

## **LEMBAR WAWANCARA**

Judul :

---

### **PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

---

Tanggal Wawancara : .....

Tempat/ Waktu : .....

#### **Wawancara Kepada Santri Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

##### **A. Identitas Informan.**

Nama : .....

Jenis kelamin : .....

Usia : .....

Asal : .....

##### **B. Pertanyaan dan Jawaban**

1. Bagaimana tanggapan anda tentang menu yang di sajikan di Madrasah ini?

.....  
.....

2. Apakah menu yang disajikan oleh Madrasah sudah bervariasi?

.....  
.....

3. Apabila anda tidak menyukai menu makanan pada saat itu, anda lebih memilih jajan di luar Madrasah? Alasannya?

.....  
.....

4. Apakah anda selalu menghabiskan makanan yang anda ambil?

.....  
.....

5. Bagaimana menurut anda tentang pelayanan penyelenggaraan makanan yang ad di Madrasah ini?

.....  
.....

6. Bagaimana penilaian anda tentang keselurhan program penyelenggaraan makanan di Madrasah ini?

.....

.....

## LEMBAR ANGKET

Judul :

---

### PENGETAHUAN PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA

---

**A. Data pengamatan antara lain :**

Fokus Tes Wawancara : Pengetahuan Penyelenggaraan Makanan

Tanggal/ waktu : \_\_\_\_\_

Tempat : Dapur Ponpes Mu`allimin Yogyakarta

Pihak yang terlibat : Pengurus Catering

Nama : \_\_\_\_\_

Di bagian : \_\_\_\_\_

**B. Keterangan Pengisian**

Berilah tanda (✓) pada angka (4, 3, 2 atau 1) sesuai dengan pendapat anda sesuai dengan keadaan yang sebenarnya. Ada 4 alternatif jawaban yang tersedia, yaitu :

4 = Sangat memahami/ sangat lengkap dalam menjawab

3 = Memahami

2 = Kurang memahami/ kurang lengkap dalam menjawab

1 = Tidak memahami/ tidak lengkap

| No. | Angket   | Keterangan |   |   |   |
|-----|--|------------|---|---|---|
|     |  | 4          | 3 | 2 | 1 |
| 1.  | <b>Konsep dasar gizi</b>   |            |   |   |   |
|     | <b>Jenis dan sumber zat gizi</b>   |            |   |   |   |
|     | a. Zat- zat yang diperlukan oleh tubuh terdiri dari :                    |            |   |   |   |
|     | 1) KH, P, L, Vitamin, Air dan Mineral                                    |            |   |   |   |
|     | 2) KH, P, L  |            |   |   |   |
|     | b. Yang tergolong pangan sumber protein nabati adalah:                   |            |   |   |   |
|     | 1) Kacang tanah dan kelapa   |            |   |   |   |
|     | 2) Tempe dan tahu  |            |   |   |   |
|     | c. Manakah kelompok zat gizi berikut, banyak terdapat pada buah-buahan : |            |   |   |   |
|     | 1) Vitamin A dan Vitamin C   |            |   |   |   |
|     | 2) Lemak dan kalsium   |            |   |   |   |
|     | d. Kelompok makanan sebagai sumber zat besi adalah :                     |            |   |   |   |
|     | 1) Lauk pauk dan sayuran hijau tua                                       |            |   |   |   |
|     | 2) Buah- buahan dan sayuran  |            |   |   |   |
|     | e. Manakah makanan yang banyak mengandung setrat :                       |            |   |   |   |
|     | 1) Pecel   |            |   |   |   |
|     | 2) Bakso   |            |   |   |   |

|           |  |  |  |  |  |
|-----------|--|--|--|--|--|
| <b>2.</b> | <b>Memilih makanan dan minuman yang sehat :</b>  |  |  |  |  |
|           | <p>a. Makanan yang sehat adalah :</p> <p>1) <b>Makanan beranekaragam makanan dalam jumlah seimbang</b></p> <p>2) Makan beberapa jenis makanan, lebih dari makanan yang lain.</p>               |  |  |  |  |
|           | <p>b. Kebutuhan gizi seseorang dapat dipenuhi dengan cara :</p> <p>1) Mengkonsumsi makanan siap saji</p> <p>2) <b>Mengkonsumsi makanan yang beranekaragam</b></p>                              |  |  |  |  |
|           | <p>c. Jika anda ingin mengurangi lemak, manakah makanan yang sebaiknya anda pilih :</p> <p>1) Ayam goreng</p> <p>2) <b>Pepes Ayam</b></p>  |  |  |  |  |
|           | <p>d. Manakah kandungan gizi yang lebih baik, juice buah kemasan atau asli :</p> <p>1) <b>Juice buah asli</b></p> <p>2) Juice buah kemasan</p>   |  |  |  |  |
| <b>3.</b> | <b>Kebiasaan makanan sehat</b>   |  |  |  |  |
|           | <p>a. Untuk memenuhi kebutuhan zat-zat gizi untuk pertumbuhan cepat, sebaiknya remaja dianjurkan makan :</p> <p>1) <b>3 x sehari</b></p> <p>2) Tidak teratur, selaparnya</p>                   |  |  |  |  |
|           | <p>b. Berapa porsikah sayuran yang harus dikonsumsi bagi remaja : (1 porsi sayuran = segenggam sayuran yang dicincang atau 1 buah jeruk sedang)</p> <p>1) <b>3 porsi</b></p> <p>2) 2 porsi</p> |  |  |  |  |
|           | <p>c. Dalam stu hari sebaiknya kita minum paling sedikit :</p> <p>1) 4-6 gelas</p> <p>2) <b>7-9 gelas</b></p>  |  |  |  |  |
| <b>4.</b> | <b>Pengetahuan bahan makanan</b>   |  |  |  |  |
|           | <p>a. Pada saat kita memilih daging sebaiknya daging yang kita pilih :</p> <p>1) <b>Bewarna cerah dan lembab</b></p> <p>2) Bewarna gelap dan bau yang tak sedap</p>                            |  |  |  |  |
|           | <p>b. Tekstur daging yang baik adalah :</p> <p>1) Kasar dan keras</p> <p>2) <b>Lembut dan kenyal dan memiliki serat yang halus</b></p>   |  |  |  |  |
|           | <p>c. Sebaiknya kita memilih ikan yang :</p> <p>1) <b>Mata ikan tampak jernih dan bila di tekan akan kembali seperti semula, serta ingsang yang bewarna merah segar</b></p>                    |  |  |  |  |

|           |   |  |  |  |  |
|-----------|---|--|--|--|--|
|           | 2) Mata ikan pucat dan berlendir  |  |  |  |  |
|           | d. Sayuran yang baik adalah :<br>1) <b>Sayuran yang berlubang dan segar</b><br>2) Sayuran yang tidak berlubang dan segar  |  |  |  |  |
| <b>5.</b> | <b>Pengolahan bahan makanan dan teknik olah</b>   |  |  |  |  |
|           | a. Jika anda mengolah daging ayam sebaiknya tahap pertama :<br>1) <b>Dicuci, direbus (dibuang air rebusan tersebut), kemudian di rebus lagi, siap untuk di masak.</b><br>2) Dicuci, di rebus, kemudian siap di gunakan untuk memasak. |  |  |  |  |
|           | b. Bagaimana penanganan sayuran yang baik bila sayuran tersebut harus di rebus :<br>1) Saat sayuran di rebus sebaiknya alat perebus di tutup.<br>2) <b>Saat sayuran tersebut di rebus sebaiknya alat perebus di buka.</b>             |  |  |  |  |
|           | c. Bagaimana penanganan sayuran pada saat proses pemotongan sayuran :<br>1) Sebaiknya di potong terlebih dahulu, kemudian dicuci.<br>2) <b>Sebaiknya di cuci dahulu, kemudian di potong.</b>  |  |  |  |  |
|           | d. Penggunaan minyak goreng yang baik adalah beapa kali pemakaian :<br>1) <b>2 kali sampai 3 kali penggunaan</b><br>2) 4 kali sampai berkali kali penggunaan  |  |  |  |  |
|           | 25. Manakah teknik pengolahan yang tepat untuk menggoreng dengan minyak sedikit (sauté) :<br>1) <b>Menumis sayuran</b><br>2) Menggoreng tahu dan tempe  |  |  |  |  |

## **LEMBAR WAWANCARA**

Judul :

---

### **PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

---

Tanggal Wawancara : 23 April 2011

Tempat/ Waktu : Kantor Kerumahtanggaan Madrasah Mu`allimin

#### **Wawancara Kepada Pengurus *Catering***

##### **I. Identitas Informan.**

Nama : Priyono  
Jenis kelamin : Laki- laki  
Usia : 39 Tahun  
Alamat : Komplek Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah  
Yogyakarta

##### **II. Pertanyaan dan Jawaban**

**Contex :** Kesesuaian makanan dengan kebutuhan gizi santri

1. P : Bagaimana cara perencanaan menu yang dilakukan?

J : Untuk perencanaan menu ini dilakukan oleh pengurus catering dan koordinator dapur.

2. P : Berapa siklus perencanaan menu makanan di Madrasah per bulan?

J : Perencanaan menu makanan di Madrasah ini dilakukan 2 kali siklus perencanaan menu, misalnya bakso ayam, minggu depan bakso sapi atau bakso ikan, sehingga tidak menjadi momok atau hafalan kepada para santi.

3. P : Berapa kali pergantian siklus menu dalam kurun waktu sebulan?

J : Pergantian siklus menu ini dilakukan pihak Madrasah 2 kali sampai 3 kali dalam kurun waktu sebulan.

4. P : Bagaimana variasi dan kombinasi menu yang diberikan oleh santri?

J : Variasi menu yang diberikan oleh santri tetap tetapi misal minggu ini soto ayam, minggu depan soto sulung.

5. P : Apakah ada makanan tambahan yang diberikan kepada santri dan jenis makanan apa yang diberikan?

J : Untuk makanan tambahan yang diberikan kepada santri berupa buah dan susu murni seminggu sekali, khusus pada saat ujian setiap hari di berikan susu untuk tambahan asupan pada santri.

6. P: Apakah ada santri yang tidak menghabiskan makanan yang telah disajikan?

J : Iya, ada kadang- kadang ada yang tidak menghabiskan makanan yang di sajikan oleh dapur.

7. P: Apakah selain makan di Madrasah santri biasanya jajan di luar area Madrasah?

J : Tentu ada santri yang jajan diluar area Madrasah ini, biasanya mereka yang tidak menyukai menu tertentu pada saat itu.

### **Input :**

Man (manusia) :

1. P : Bagaimana tanggapan anda tentang gizi makanan seimbang ?

J : Makanan yang mengacu pada 4 sehat 5 sempurna.

2. P: Apakah makanan yang diberikan kepada santri sudah sesuai dengan ketentuan gizi yang seimbang?

J : Iya, sudah.

3. P: Apakah di Madrasah Mu'allimin terdapat ahli gizi dan berapa jumlah ahli gizi saat ini?

J: Untuk saat ini Madrasah belum mempunyai ahli gizi, tetapi biasanya pihak Madrasah mendatangkan ahli gizi dari Puskesmas Dinas Kesehatan.

4. P: Bagaimana kesejahteraan staff atau karyawan dapur produksi yang diberikan pada pihak Madrasah?

J : Kesejahteraan staff atau karyawn di Madrasah ini cukup sejahtera.

5. P: Berapa jumlah keseluruhan staff atau karyawan pada program penyelenggaraan makanan ?

J : Ada 14 pengurus catering pada program penyelenggaraan makanan.

6. P : Berapa jumlah masing - masing bagian dari produksi tersebut?

J :Tidak tentu tergantung ada *job description* atau pekerjaanya.

7. P : Bagaimana pembagian jam kerja pada staff atau karyawan pada program penyelenggaraan makanan?

- J : Pada bagian produksi di dapur ini tidak adanya pembagian jam kerja, semua pekerjaan dilakukan bergotong royong, hanya masing- masing sudah mempunyai tugas tersendiri sehingga tetap berjalan dengan lancar.
8. P : Bagaimana penanganan bila ada staffatau karyawan dalam kondisi tidak sehat?
- J : Diberikan penanganan kesehatan.

*Money (Anggaran Dana) :*

1. P: Dari manakah anggaran dana yang diperoleh untuk program penyelenggaraan makanan?  
J : Anggaran dana untuk program penyelenggaraan makanan ini murni dari santri (SPP santri).
2. P : Apakah ada sumber dana lain dari luar Madrasah khusus untuk program penyelenggaraan makanan?  
J : Tidak ada sumber dana dari pihak luar Madrasah.
3. P: Bagaimana pengelolaan sumber dana pada program penyelenggaraan makanan  
J: Untuk alurnya pengelolaan sumber dana dari Yayasan kemudia dilanjutkan kepada Wakil Kepala Bidang Administrasi dan Keuangan, dianjutkan kepada Kepala Urusan Tata Usaha, dan ke Kepala Urusan Kerumahtanggaan dan Wirausaha dilanjutkan ke bagian Produksi.

*Material (Bahan) :*

1. P : Bagaimana cara pengadaan bahan makanan di dapur Madrasah ini?  
J : Pengadaan bahan makanan di Madrasah Mu`allimin ini melalui pemesanan suplayer dan belanja sendiri.
2. P : Apakah pengadaan bahan makanan dilakukan melalui pemesanan atau pembelian sendiri?  
J : Pengadaan bahan dilakukan melalui pemesanan khusus ayam, ikan, beras dan lainnya, untuk bahan kering terkadang membeli sendiri.
3. P : Adakah kendala dalam pengadaan bahan makanan tersebut?  
J : Tidak ada masalah dalam pengadaan bahan makanan ini.
4. P : Bagaimana langkah perencanaan kebutuhan bahan makanan yang telah dilakukan?  
J : Langkah pertama dengan melihat perencanaan menu yang akan dibuat, kemudian merancang kebutuhan untuk belanja bahan makanan dan mengecek bahan atau bumbu yang masih ada atau sudah habis.
5. P : Bagaimana menentukan jumlah porsi yang dibutuhkan untuk setiap item dalam menu?  
J : Dengan melihat jumlah santri per Asrama yang sudah ada.

6. P : Bagaimana penerimaan bahan makanan yang dilakukan?  
J: Bahan makanan di terima dengan menunjukkan nota pemesanan, pengecekan barang kemudian masuk ke gudang bahan makanan.
7. P : Apakah terdapat pengecekan bahan, faktur, formulir penerimaan atau laporan bahan makanan saat proses penerimaan bahan makanan berlangsung?  
J : iya, terdapat pengecekan barang dan laporan bahan makanan.
8. P: Bagaimana penyimpanan bahan makanan kering dan segar yang dilakukan?  
J: Penyimpanan bahan makanan kering diletakkan di rak tempat penyimpanan bahan kering ditempat terbuka, sedangkan bahan makanan segar di cuci terlebih dahulu kemudian di bungkus kembli dan diletakkan di almari pendingin.

*Mechine* (Peralatan) :

1. P: Apakah peralatan yang digunakan sudah memadai sesuai dengan kebutuhan?  
J : iya, peralatan sudah memadai menurut kebutuhan.
2. P : Apakah peralatan di dapur sudah sesuai dengan tata letak penyusunan yang baik?  
J : Iya, menutut saya sudah sesuai.
3. P: Apakah fasilitas fisik di dapur penyelenggaraan makanan sudah memadai?  
J : iya, sudah memadai.
4. P: Apakah jumlah peralatan yang ada sesuai dengan jumlah kebutuhan penyelenggaraan makanan?  
J : iya, sudah sesuai dengan jumlah kebutuhan penyelenggra makanan.
5. P : Adakah perawatan khusus untuk peralatan- peralatan yang digunakan?  
J : Tentu ada, tetapi belum optimal.

*Method* (Metoda) :

1. P: Bagaimana cara mengelola penyelenggaraan makanan secara keseluruhan?  
J : Dengan di beri jadwal piket atau model piket dan system kekeluargaan sehingga pekerjaan akan terasa lebih ringan.
2. P : Adakah kendala dalam proses penyelenggaraan makanan dalam jumlah banyak?  
J : Terlalu panjang antrian untuk santri mengambil makanan, sehingga dapur terlihat penat.

**Proses :**

Perencanaan penyelenggaraan makanan :

1. P : Jenis makanan apa yang akan disajikan?  
J : Jenis makanan yang teknik olah serta bahan yang mudah di dapat.
2. P : Bagaimana makanan itu harus diolah dan dimasak?  
J : Dalam tata kerja pengolahan terdapat mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan, pembelian, penerimaan bahan makanan, penyimpanan, kemudian dilanjutkan dengan persiapan bahan makanan yang ingin di masak, serta pengolahan makanan menurut resep masakan.
3. P : Berapa banyak makanan yang harus disajikan?  
J : Menurut jumlah santri dan karyawan ± 1200 jiwa.
4. P : Apakah diperlukan cara mengolah dan memasak yang khusus atau diperlukan peralatan khusus?  
J : Ya, sangat diperlukan.
5. P : Bagaimana penyajian makanan yang telah dilakukan?  
J : Makanan di racik di piring, kemudian santri antri untuk pengambilan makanan dan untuk nasi santri mengambil sendiri di tempat yang sudah disediakan oleh pengurus catering.
6. P : Bagaimana system distribusi makanan pada Madrasah Mu`allimin?  
J : System distribusi yang ada di Madrasah kami menggunakan mobil box, yang mana makan pagi dan malam, santri makan di asrama masing masing yang dikelola oleh pamong atau pengurus masing masing asrama.

Organisasi dan Ketenagaan :

1. P : Bagaimana pengkoorganisasian atau kelompok kegiatan dalam penyelenggaraan makanan tersebut?  
J :
2. P : Apakah pekerjaan yang anda lakukan sesuai dengan *job description* yang sudah ditentukan masing-masing?  
J :

Pelaksanaan penyelenggaraan makanan :

1. P : Bagaimanakah persiapan diri sebelum melaksanakan pengolahan makanan?  
J : Terlebih dahulu para pengurus ini membersihkan diri dari mandi dan lain sebagainya, kemudian dengan memakai celemek dan siap untuk mempersiapkan segala sesuatu proses pengolahan makanan.
2. P : Bagaimanakah persiapan area kerja sebelum melaksanakan pengolahan makanan?

- J : Persiapan area kerja sebelum pengolahan tentunya dalam keadaan harus bersih sehingga nyaman untuk melaksanakan kegiatan pengolahan makanan dengan baik.
3. P : Bagaimakah persiapan alat dan bahan sebelum melaksanakan pengolahan makanan?  
J : Untuk persiapan alat dan bahan sebelum melaksanakan pengolahan tentunya alat sudah harus bersih dan bahan terlebih dahulu dicuci dan diracik, sehingga mempermudah pengurus catering melaksanakan pengolahan dengan baik.
  4. P : Berapa kali ibu memproduksi makanan dalam satu hari?  
J : 3 kali, makan pagi, siang dan malam.
  5. P : Bagaimana perawatan tempat pengolahan makanan atau dapur yang telah dilakukan?  
J : Untuk perawatan dapur sendiri tentunya dibersihkan, baik dipel, di sapu, sehingga dalam keadaan bersih.
  6. P : Bagaimana upaya pengolahan makanan yang dilakukan agar tidak terjadi kerusakan pada makanan?  
J : Dengan penanganan pengolahan yang baik, seperti sayur tidak terlalu lama untuk di masak.
  7. P : Adakah mesin atau alat untuk membantu proses pengolahan makanan dalam jumlah besar?  
J : Ada, sehingga mempermudah dalam pengolahan makanan.

Sanitasi Hygiene :

1. P : Bagaimana personal hygiene yang ibu lakukan sebelum proses pengolahan makanan?  
J : Tentunya membersihkan anggota badan dan selalu menjaga kebersihan diri, mulai dari mencuci tangan, membersihkan kuku dan lain sebagainya.
2. P : Bagaimana pengolahan sanitasi peralatan di dapur center?  
J : Peralatan selalu di bersihkan mulai dari mencuci dan menjemur alat basah untuk dikeringkan sehingga alat bersih dan tidak berjamur.
3. P : Upaya apa saja yang dilakukan untuk menjaga kebersihan lingkungan dapur center?  
J : Dengan cara menyapu, mengepel dapur, menata rak peralatan sehingga menjadi rapidan bersih.
4. P : Kendala apa saja yang dihadapi dalam menjaga kebersihan dapur center?  
J : Tidak ada kendala dalam menjaga kebersihan dapur center ini.

**Product :**

Hasil program penyelenggaraan makanan

1. P : Jenis evaluasi apa yang telah dilaksanakan dalam mengevaluasi program penyelenggaraan makanan dan seberapa sering anda melaksanakan evaluasi tersebut?

J : Evaluasi yang digunakan dalam program penyelenggaraan makanan ini yaitu secara bermusyawarah, sehingga apa apa yang menjadi kendala atau permasalahan dapat di tangani secara cepat, evaluasi ini diadakan setiap 1 minggu sekali.

2. P : Apakah anda menindaklanjuti informasi- informasi hasil evaluasi yang telah diperoleh?

J : iya tentu, semua informasi yang terdekat kami tindak lanjuti untuk memperlancar pelaksanaan program penyelenggaraan makanan.

## **LEMBAR WAWANCARA**

Judul :

---

### **PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

---

Tanggal Wawancara : 21 Mei 2011

Tempat/ Waktu : Asrama Madrasah Mu`allimin

#### **Wawancara Kepada Ibu Pengampuh Asrama**

##### **A. Identitas Informan.**

Nama : Sri Sumiyati

Jenis kelamin : Perempuan

Usia : 45 tahun

Bertempat di Asrama : Abdurrahman bin Auf .

##### **B. Pertanyaan dan Jawaban**

1. Bagaimana tanggapan anda tentang menu yang di sajikan di Madrasah ini?

Jawab : Sudah bagus hanya variasinya yang kurang.

2. Apakah menu yang disajikan oleh Madrasah bervariasi?

Jawab : variasi menu dan penjadwalannya terlalu pendek.

3. Apakah menurut anda sudah memenuhi kebutuhan gizi makanan yang seimbang?

Jawab : Gizi makanan yang disajikan sudah bagus.

4. Bagaimana menurut anda tentang pelayanan penyelenggaraan makanan yang ada di Madrasah ini?

Jawab : Pelayanan baik hanya kurang mendidik jika santri tidak mencuci sendiri piringnya.

5. Bagaimana penilaian anda tentang keselurhan program penyelenggaraan makanan di Madrasah ini?

Jawab : Sudah ckup baik, hanya saja perlu penjadwalan yang agak panjang misalnya pergantian menu dalam satu bulan.

## **LEMBAR WAWANCARA**

Judul :

---

### **PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

---

Tanggal Wawancara : 21 Mei 2011

Tempat/ Waktu : Asrama Madrasah Mu`allimin

#### **Wawancara Kepada Ibu Pengampuh Asrama**

##### **A. Identitas Informan.**

Nama : Any. S

Jenis kelamin : Perempuan

Usia : 36 tahun

Bertempat di Asrama : Satu (1) .

##### **B. Pertanyaan dan Jawaban**

1. Bagaimana tanggapan anda tentang menu yang di sajikan di Madrasah ini?

Jawab : Menu yang disajikan sudah memenuhi protein, baik hewani atau nabati, hanya sayur belum terpenuhi.

2. Apakah menu yang disajikan oleh Madrasah bervariasi?

Jawab : Menu yang disajikan belum bervariasi, antara lauk dan sayuran (contohnya anak-anak sampai hafal lauk dan sayur yang disajikan).

3. Apakah menurut anda sudah memenuhi kebutuhan gizi makanan yang seimbang?

Jawab : Belum memenuhi kebutuhan gizi, karena kadang hanya lauk saja, atau menu hanya karbohidrat semua (contohnya : Nasi + mie dan kerupuk).

4. Bagaimana menurut anda tentang pelayanan penyelenggaraan makanan yang ada di Madrasah ini?

Jawab : Lebih ditingkatkan menu bervariasi bergizi, hanya saja perlu pelatihan bagi ibu-ibu catering.

5. Bagaimana penilaian anda tentang keselurhan program penyelenggaraan makanan di Madrasah ini?

Jawab : dari kebersihan sudah baik, insyallahtidak telat perlu belajar membuat menu yang menarik bergizi dan murah.

## **LEMBAR WAWANCARA**

Judul :

---

### **PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

---

Tanggal Wawancara : 21 Mei 2011

Tempat/ Waktu : Asrama Madrasah Mu`allimin

#### **Wawancara Kepada Santri Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

##### **A. Identitas Informan.**

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Nama          | : Multazam Raga Chindana |
| Jenis kelamin | : Laki-laki              |
| Usia          | : 16 tahun               |
| Asal          | : Lampung                |

##### **B. Pertanyaan dan Jawaban**

1. Bagaimana tanggapan anda tentang menu yang di sajikan di Madrasah ini?

Jawab : Membosankan, tidak bervariasi sehingga memancing santri untuk makan diluar pada hari tertentu.

2. Apakah menu yang disajikan oleh Madrasah sudah bervariasi?

Jawab : Belum, terutama pada pagi hari yang notabennya tidak cukup menarik.

3. Apabila anda tidak menyukai menu makanan pada saat itu, anda lebih memilih jajan di luar Madrasah? Alasannya?

Jawab : Ya, karena sudah lama dengan makanan yang tidak bervariasi.

4. Apakah anda selalu menghabiskan makanan yang anda ambil?

Jawab : Tergantung menu makanannya, biasanya cuma lauk malem saja, menu pagi dan siang membosankan.

5. Bagaimana menurut anda tentang pelayanan penyelenggaraan makanan yang ad di Madrasah ini?

Jawab : Pelayanan cukup maksimal.

6. Bagaimana penilaian anda tentang keselurhan program penyelenggaraan makanan di Madrasah ini?

Jawab : Variasi dan perbaikan menu sarapan sangat bisa member perubahan.

## **LEMBAR WAWANCARA**

Judul :

---

### **PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

---

Tanggal Wawancara : 21 Mei 2011

Tempat/ Waktu : Asrama Madrasah Mu`allimin

#### **Wawancara Kepada Santri Madrasah Mu`allimin Muhammadiyah Yogyakarta.**

##### **A. Identitas Informan.**

|               |   |            |
|---------------|---|------------|
| Nama          | : | Mr. Gates  |
| Jenis kelamin | : | Laki- laki |
| Usia          | : | 16 tahun   |
| Asal          | : | -          |

##### **B. Pertanyaan dan Jawaban**

1. Bagaimana tanggapan anda tentang menu yang di sajikan di Madrasah ini?

Jawab : Menurut saya, kurang bias menempatkan menu makanan dengan waktu makan, dan kurang bervariasi dan kebanyakan makanan relative tidak disukai oleh santri.

2. Apakah menu yang disajikan oleh Madrasah sudah bervariasi?

Jawab : Sudah, tetapi variasinya tidak jauh dari bahan itu juga, contohnya, menu tempe tetapi berbeda penyajiannya.

3. Apabila anda tidak menyukai menu makanan pada saat itu, anda lebih memilih jajan di luar Madrasah? Alasannya?

Jawab : mengambil nasi, dan mengambil lauk sedikit dari dapur kemudian diberi tambahan dengan beli diluar area Madrasah bila tidak saya tambah kecap saja.

4. Apakah anda selalu menghabiskan makanan yang anda ambil?

Jawab : tidak, jika lauknya enak habis jika tidak enak mengambil sedikit.

5. Bagaimana menurut anda tentang pelayanan penyelenggaraan makanan yang ad di Madrasah ini?

Jawab : Bagus dan membuat senang santri.

6. Bagaimana penilaian anda tentang keselurhan program penyelenggaraan makanan di Madrasah ini?

Jawab : Penentuan menu makan pada jam atau waktu makan kurang, bila pagi sebaiknya yang berkuah dan sebaiknya di konsultasikan ke ahli kesehatan, makanan yang baik buat produktivitas siswa dalam belajar dan bila ada lauk ada sayur juga.

Yogyakarta, 18 Maret 2011

Hal : Permohonan Validitas

Lamp :-

Kepada Yth.

Priyono

Kepala Urusan Kerumahtanggaan dan Wirausaha

Di Yogyakarta.

Dengan hormat,

Dengan ini saya mohon dengan hormat bantuan ibu untuk memberikan tanggapan saran dan komentar mengenai instrumen yang berjudul "**EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**"

Demikian dari saya atas bantuan ibu saya ucapan terima kasih.

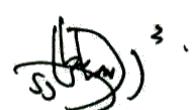
Mengetahui,

Dosen Pembimbing Skripsi



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

Pemohon



Aining Oktaviasari

## **SURAT KETERANGAN**

Setelah membaca instrument soal skripsi yang berjudul "**EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU'ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**" yang disusun oleh :

Nama : Aining Oktaviasari

NIM : 08511245006

## Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Dengan ini saya :

Nama : Priyono

## Jabatan : Kepala Urusan Kerumahtanggaan dan Wirausaha

## Menyatakan,

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Yogyakarta, 18 Maret 2011

Validator,

Priyono

Yogyakarta, 18 Maret 2011

Hal : Permohonan Validitas

Lamp :-

Kepada Yth.

Dr. Endang Mulyatiningsih  
Dosen Pendidikan Teknik Boga  
Di Yogyakarta.

Dengan hormat,

Dengan ini saya mohon dengan hormat bantuan ibu untuk memberikan tanggapan saran dan komentar mengenai instrumen yang berjudul "**EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**"

Demikian dari saya atas bantuan ibu saya ucapan terima kasih.

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Skripsi



Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

Pemohon



Aining Oktaviasari

## **SURAT KETERANGAN**

Setelah membaca instrument soal skripsi yang berjudul "**EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU'ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**" yang disusun oleh :

Nama : Aining Oktaviasari

NIM : 08511245006

## Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Dengan ini saya :

Nama : Dr. Endang Mulyatiningsih

Jabatan : Dosen Jurusan Pendidikan Teknik Boga

## Menyatakan,

Yogyakarta, 18 Maret 2011

Validator.

Dr. Endang Mulyatiningsih  
NIP. 19630111 198812 2 001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN NASIONAL  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK**

Alamat : Kampus Karangmalang, Yogyakarta, 55281  
Telp. (0274) 586168 psw. 276,289,292 (0274) 586734 Fax. (0274) 586734  
website : <http://ft.uny.ac.id> e-mail: [ft@uny.ac.id](mailto:ft@uny.ac.id); [teknik@uny.ac.id](mailto:teknik@uny.ac.id)



Certificate No. QSC 00592

Nomor : 650/UN34.15/PL/2011

07 April 2011

Lamp. : 1 (satu) bendel

Hal : Permohonan Ijin Penelitian

Yth.

1. Gubernur Provinsi DIY c.q. Ka. Biro Administrasi Pembangunan Setda Provinsi DIY
2. Walikota Yogyakarta c.q. Kepala Dinas Perijinan Kota Yogyakarta
3. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Propinsi DIY
4. Kepala Dinas Pendidikan, Pemuda dan Olahraga Kota Yogyakarta
5. Pimpinan Pondok Pesantren Mu'alimin Muhammadiyah Yogyakarta

Dalam rangka pelaksanaan Tugas Akhir Skripsi kami mohon dengan hormat bantuan Saudara memberikan ijin untuk melaksanakan penelitian dengan judul "**Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Mu'alimin Muhammadiyah Yogyakarta**", bagi mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta tersebut di bawah ini:

| No. | Nama               | NIM         | Jurusan/Prodi          | Lokasi Penelitian                                  |
|-----|--------------------|-------------|------------------------|--|
| 1   | Aining Oktaviasari | 08511245006 | Pend. Teknik Boga - S1 | Pondok Pesantren Mu'alimin Muhammadiyah Yogyakarta |

Dosen Pembimbing/Dosen Pengampu : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.  
NIP : 19750428 199903 2 002

Adapun pelaksanaan penelitian dilakukan mulai tanggal 07 April 2011 sampai dengan selesai.

Demikian permohonan ini, atas bantuan dan kerjasama yang baik selama ini, kami mengucapkan terima kasih.

Dekan,  
u.b. Pembantu Dekan I,



Tembusan:  
Ketua Jurusan  
Ketua Program Studi



# PIMPINAN PUSAT MUHAMMADIYAH

Kantor Yogyakarta  
Jln. Cik Ditiro 23 Yogyakarta 55225  
Telp. (0274) 553132  
Faks. (0274) 553137

Website : [www.muhammadiyah.or.id](http://www.muhammadiyah.or.id)

E-mail : [pp\\_muhammadiyah@yahoo.com](mailto:pp_muhammadiyah@yahoo.com)

Kantor Jakarta  
Jln. Menteng Raya 62 Jakarta 10340  
Telp. (021) 3903021  
Faks. (021) 3903024

Nomor : 242/I.0/A/2011

Lamp : -

Hal : Ijin Penelitian

Yogyakarta, 12 Jumadilawal 1432 H  
16 April 2011 M

Kepada Yth. :  
Pembantu Dekan I  
Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta  
di Tempat.

**Assalaamu` Alaikum wr. wb**

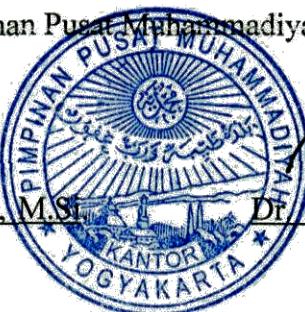
Memperhatikan surat Saudara nomor 650/UN34.15/PL/2011 tertanggal 07April 2011 maka dengan ini Pimpinan Pusat Muhammadiyah dapat memberikan ijin kepada saudari Aining Oktaviasari mahasiswa Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta yang akan mengadakan penelitian di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta mulai tanggal 07 April s.d selesai dengan judul " Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta ".

Demikian atas perhatiannya kami ucapan banyak terima kasih .

**Wassalaamu` Alaikum wr. wb.**

Pimpinan Pusat Muhammadiyah  
Ketua,

Dr. H. Haedar Nashir, M.Si.



Sekretaris Umum,

Dr. H. Agung Danarto, M.Ag.

Tembusan :

1. Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
2. Direktur Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta
3. Saudari Aining Oktaviasari

## ANALISIS DESKRIPTIF

### EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA “ Pemahaman Pengetahuan Pengurus Catering Terhadap Pengetahuan Bahan Makanan”

**A. Jumlah Kelas Interval**

$$\begin{aligned}
 K &= 1 + 3,3 \log n \\
 &= 1 + 3,3 \log 20 \\
 &= 1 + 3,3 (1,301) \\
 &= 1 + 4,293 \\
 &= 5,293 \text{ atau } 5
 \end{aligned}$$

**B. Rentang Data** = data tertinggi – data terendah  

$$\begin{aligned}
 &= 62 - 47 \\
 &= \mathbf{15}
 \end{aligned}$$

**C. Panjang Kelas** =  $\frac{15}{5} = 3$

| Kelas Interval | Frekuensi |             |           | $x_i$      | $f x_i$     | $x_i - x$  | $(x_i - x)^2$ | $F(x_i - x)^2$ |
|----------------|-----------|-------------|-----------|------------|-------------|------------|---------------|----------------|
|                | Absolute  | Relative(%) | Kumulatif |            |             |            |               |                |
| 47 – 49        | 3         | 15 %        | 3         | 48         | 144         | 31         | 961           | 2883           |
| 50 – 52        | 4         | 20 %        | 7         | 51         | 204         | 34         | 1156          | 4624           |
| 53 – 55        | 1         | 5 %         | 8         | 54         | 54          | 37         | 1369          | 1369           |
| 56 – 58        | 5         | 25 %        | 13        | 57         | 285         | 40         | 1600          | 8000           |
| 59 – 61        | 5         | 25 %        | 18        | 60         | 300         | 43         | 1849          | 9245           |
| 62 – 64        | 2         | 10 %        | 20        | 63         | 126         | 46         | 2116          | 4232           |
| <b>Jumlah</b>  | <b>20</b> | <b>100%</b> |           | <b>333</b> | <b>1113</b> | <b>231</b> | <b>9051</b>   | <b>30353</b>   |

$$\begin{aligned}
 \bar{x} &= \frac{\sum x_i}{n} \\
 &= \frac{333}{20} \\
 &= \mathbf{16,65 = 17} \text{ (dibulatkan)}
 \end{aligned}$$

**D. Median**

$$\begin{aligned}
 Bb &= 53 - 0,5 = 52,5 \\
 n &= 20 \\
 P &= 3 \\
 F &= 7 \\
 f &= 1
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Md} &= Bb + p \left[ \frac{1/2n - F}{f} \right] \\
 &= 52,5 + 3 \left[ \frac{1/220 - 7}{1} \right] \\
 &= 52,5 + 3(6,5) \\
 &= 52,5 + 19,5
 \end{aligned}$$

$$\text{Md} = \mathbf{72}$$

#### E. Modus

$$\begin{aligned}
 \text{Bb} &= 52,5 \text{ (Batas bawah)} \\
 \text{P} &= 3 \quad (\text{panjang kelas}) \\
 b_1 &= 5 - 1 = 4 \\
 b_2 &= 5 - 5 = 0 \\
 \text{Mo} &= Bb + p \left[ \frac{b_1}{b_1 + b_2} \right] \\
 &= 52,5 + 3 \left[ \frac{4}{4+0} \right] \\
 &= 52,5 + 3(1) \\
 &= 52,5 + 3 \\
 \text{Mo} &= \mathbf{55,5}
 \end{aligned}$$

#### F. Mean

$$\begin{aligned}
 \text{Me} &= \frac{\sum f_i x_i}{f_i} \\
 &= \frac{1113}{20} \\
 \text{Me} &= \mathbf{55,65}
 \end{aligned}$$

### **G. Standar Deviasi**

$$S = \sqrt{\frac{\sum (x_i - \bar{x})^2}{n}}$$

$$= \sqrt{\frac{30353}{20}}$$

$$\sqrt{1517,65}$$

$$S = 38,95$$

### **H. Pengelompokan kategori tentang Pemahaman Pengetahuan Pengurus Catering Terhadap Pengetahuan Bahan Makanan di Madrasah Muallimin Muhammadiyah Yogyakarta:**

**Mi + 1,5 (SDi) ke atas = Sangat Baik**

**Mi s/d Mi + 1,5 (SDi) = Baik**

**Mi - 1,5 (SDi) s/d Mi = Cukup Baik**

**Mi - 1,5 (SDi) ke bawah = Kurang Baik**

**M ideal =  $\frac{1}{2} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah})$**

$$= \frac{1}{2} (21 \times 4) + (21 \times 1)$$

$$= \frac{1}{2} (84 + 21)$$

$$= \frac{1}{2} (105)$$

$$= 52,5$$

**SD ideal =  $\frac{1}{6} (\text{skor tertinggi} + \text{skor terendah})$**

$$= \frac{1}{6} ((21 \times 4) + (21 \times 1))$$

$$= \frac{1}{6} (84 + 21)$$

$$= \frac{1}{6} (105)$$

$$= 17,5$$

**Kategori sangat baik** = **Mi + 1,5 (SDi) ke atas**

$$= 52,5 + 1,5 (17,5)$$

$$= \mathbf{52,5 + 26,25}$$

$$= > \mathbf{78,75}$$

**Kategori baik** = **Mi s/d Mi + 1,5 (SDi)**

$$= 52,5 \text{ s/d } 52,5 + 1,5 (17,5)$$

$$= 52,5 \text{ s/d } 52,5 + 26,25$$

$$= \mathbf{52,5 \text{ s/d } 78,75}$$

**Kategori cukup baik** = **Mi - 1,5 (SDi) s/d Mi**

$$= 52,5 - 1,5 (17,5) \text{ s/d } 52,5$$

$$= 52,5 - 26,25 \text{ s/d } 52,5$$

$$= \mathbf{26,25 \text{ s/d } 52,5}$$

**Kategori kurang baik** = **Mi - 1,5 (SDi) ke bawah**

$$= 52,5 - 1,5 (17,5)$$

$$= 52,5 - 26,25$$

$$= < \mathbf{26,25}$$

**Tabel Distribusi Frekuansi Kategori Pemahaman Pengetahuan Pengurus Catering Terhadap Pengetahuan Bahan Makanan.**

| <b>No</b> | <b>Skor</b>    | <b>Kategori</b> | <b>Frekuensi</b> |                     |
|-----------|----------------|-----------------|------------------|---------------------|
|           |                |                 | <b>Absolute</b>  | <b>Relative (%)</b> |
| 1         | > 78,75        | Sangat baik     | 0                | 0 %                 |
| 2         | 52,5 s/d 78,75 | Baik            | 20               | 100 %               |
| 3         | 26,25 s/d 52,5 | Cukup baik      | 0                | 0 %                 |
| 4         | < 26,25        | Kurang baik     | 0                | 0 %                 |

Nilai ketercapaian pemahaman pengurus *catering* terhadap pengetahuan bahan makanan :

$$= \frac{M}{skorteringgi} \times 100 = \frac{55,65}{84} \times 100 = 66,25\%$$

## DATA LATAR BELAKANG PENGURUS CATERING

| No. | Nama                 | Jenis kelamin | Umur   | Lama bekerja | Pendidikan terakhir | Status karyawan | Keterangan                                   |
|-----|----------------------|---------------|--------|--------------|---------------------|-----------------|--|
| 1.  | Bpk. Priyono         | L             | 39 thn | 20 thn       | SLTA                | PT              | Kaur Kerumahtanggaan                         |
| 2   | Bpk. Parwono         | L             | 37 thn | 4 thn        | SLTA                | PTT             | Catering                                     |
| 3.  | Bpk. M. Furqon Jamil | L             | 37 thn | 5 thn        | SLTA                | PT              | Catering                                     |
| 4.  | Urip Suprihatin      | L             | 23 thn | 3 thn        | SMK                 | PTT             | Staff pembantu kepala urusan kerumahtanggaan |
| 5.  | Sugiyantoro          | L             | 29 thn | 5 thn        | SLTA                | PTT             | Catering                                     |
| 6.  | Aiwan Nopriardi      | L             | 24 thn | 2 thn        | SLTA                | PTT             | Catering                                     |
| 7.  | Ibu Sudarsih         | P             | 65 thn | 12 thn       | SMEA                | K. harian       | Catering                                     |
| 8.  | Ibu Kamsiah          | P             | 60 thn | 17 thn       | SD                  | PT              | Catering                                     |
| 9.  | Ibu Suripah          | P             | 59 thn | 2 thn        | SMEA                | PTT             | Catering                                     |
| 10. | Ibu Istiniyah        | P             | 66 thn | 20 thn       | SD                  | K. harian       | Catering                                     |
| 11. | Ibu Sawilem          | P             | 60 thn | 14 thn       | SD                  | PT              | Catering                                     |
| 12. | Ibu Suminah          | P             | 62 thn | 10 thn       | SD                  | K. harian       | Catering                                     |
| 13. | Ibu Suminem          | P             | 62 thn | 10 thn       | SLTA                | PT              | Catering                                     |
| 14. | Ibu Darini           | P             | 60 thn | 7 thn        | SD                  | PT              | Catering                                     |
| 15. | Ibu Purwo. M         | P             | 64 thn | 6 thn        | SD                  | K. harian       | Catering                                     |
| 16. | Ibu Amiati           | P             | 43 thn | 5 thn        | SD                  | PT              | Catering                                     |
| 17. | Ibu Yusmah           | P             | 40 thn | 2 thn        | SD                  | PT              | Catering                                     |
| 18. | Ibu Anik             | P             | 38 thn | 2 thn        | SLTA                | PTT             | Catering                                     |
| 19. | Ibu Saripah          | P             | 34 thn | 3 thn        | SLTA                | PTT             | Catering                                     |
| 20. | Ibu Tita Hidayati    | P             | 40 thn | 3 thn        | SLTA                | PTT             | Catering                                     |

**Hasil Perhitungan Observasi**  
**Pelaksanaan Program Penyelenggaraan Makanan**

| No        | Nama  | Nilai |    | Jumlah | Mean | %    | Kategori    |
|-----------|---|-------|----|--------|------|------|-------------|
|           |   | I     | II |        |      |      |             |
| <b>A.</b> | <b>Pelaksanaan program penyelenggaraan makanan</b>  |       |    |        |      |      |             |
|           | 1. Ketepatan waktu dalam mepersiapkan bahan serta alat yang dipergunakan.   | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 2. Ketepatan dalam mengolah makanan atau bahan makanan.   | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 3. Ketepatan waktu penyajian atau waktu makan kepada santri.  | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 4. Perencanaan menu   | 2     | 2  | 4      | 2    | 50   | Kurang Baik |
|           | 5. Perencanaan kebutuhan bahan  | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 6. Pembelian bahan makanan  | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 7. Penerimaan bahan makanan   | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 8. Penyimpanan bahan makanan  | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
| <b>B.</b> | <b>Aktivitas pengolahan makanan :</b>   |       |    |        |      |      |             |
|           | 9. Cara pengolahan makanan tepat, tidak membuang zat gizi yang diperlukan tubuh.  | 3     | 2  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 10. Dalam teknik pengolahan makanan tidak ditambahkan (pewarna, bumbu masak, penyedap dsb, yang berbahaya atau dalam jumlah yang berlebihan.) | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 11. Terdapat penanganan dan perlakukan petugas pengolah terhadap bahan makanan yang akan diolah dengan baik dan hygiene.                      | 2     | 3  | 5      | 2,5  | 62,5 | Cukup Baik  |
|           | 12. Distribusi makanan  | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
| <b>C.</b> | <b>Personal Hygine:</b>   |       |    |        |      |      |             |
|           | 14. Dapat menjaga kebersihan badan serta anggota tubuh  | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 15. Dapat menjaga kebersihan pakaian kerja.   | 3     | 3  | 6      | 3    | 75   | Baik        |
|           | 16. Memakai kerpus, sarung tangan saat kontak langsung  | 2     | 2  | 4      | 2    | 50   | Kurang Baik |

|  |   |   |   |   |     |      |
|--|---|---|---|---|-----|------|
|  | dengan makanan.   |   |   |   |     |      |
|  | <b>Sanitasi Peralatan :</b>   |   |   |   |     |      |
|  | 17. Peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.                           | 2 | 3 | 5 | 2,5 | 62,5 |
|  | 18. Penyimpanan peralatan memenuhi ketentuan  | 2 | 3 | 5 | 2,5 | 62,5 |
|  | 19. Cara pencucian peralatan harus memenuhi ketentuan.                                | 3 | 3 | 6 | 3   | 75   |
|  | 20. Peralatan tidak rusak, retak dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap makanan.   | 3 | 3 | 6 | 3   | 75   |
|  | <b>Kebersihan Tempat :</b>  |   |   |   |     |      |
|  | 21. Disajikan pada wadah yang bersih.   | 3 | 3 | 6 | 3   | 75   |
|  | 22. Membersihkan tempat kerja, ventilasi, dinding, lantai dan lainnya secara teratur. | 3 | 3 | 6 | 3   | 75   |
|  | 23. Terpisahnya pembuangan sampah dapur antara basah dan kering.                      | 2 | 3 | 5 | 2,5 | 62,5 |
|  | 24. Sistem pembuangan limbah harus baik.  | 3 | 2 | 5 | 2,5 | 62,5 |



**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
FAKULTAS TEKNIK  
JURUSAN PTBB**  
**Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta**

---

---

**KARTU BIMBINGAN SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : AINING OKTAVIASARI  
Nomor Mahasiswa : 08511245006  
Prog. Studi/Jur/Fak : Pendidikan Teknik Boga/PTBB/Teknik  
Masa Bimbingan : 27 September 2010 – 20 Juli 2011  
Pembimbing : Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

Judul Skripsi / Tugas Akhir :

**“EVALUASI PROGRAM PENYELENGGARAAN MAKANAN  
DI MADRASAH MU`ALLIMIN MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA”**

Yogyakarta, 20 Juli 2011

Pembimbing

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA****FAKULTAS TEKNIK****JURUSAN PTBB****Alamat : Kampus FT-UNY Karangmalang Yogyakarta**

| <b>Hari / Tanggal</b>          | <b>Catatan Pembimbing</b>  | <b>Paraf</b> |
|--------------------------------|--|--------------|
| 27 September 2010              | BAB I<br>1. Permasalahannya apa?<br>2. Kesenjanganya tidak ada.<br>3. Alasan mengapa: <ul style="list-style-type: none"><li>• Pemilihan program penyelenggaraan makanan</li><li>• Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta</li></ul> 4. Sumber yang jelas jangan sekedar asumsi<br>5. Narasi tentang program penyelenggaraan makanan<br>6. Penyususan dan struktur kalimat diperhatikan |              |
| 12 Oktober 2010                | BAB II<br>1. Susunan kerangka teori<br>2. Sumber teori ditambahkan   |              |
| 11 Maret 2011                  | BAB III<br>1. Buat kisi-kisi instrumen<br>2. Pengambilan data menggunakan diskriptif kualitatif dipertimbangkan  |              |
| 16 Maret 2011                  | BAB I – BAB III<br>1. Perbaiki BAB I<br>2. Gambar dan tabel diurutkan<br>3. Instrumen pertanyaan ditambah  |              |
| 4 April 2011                   | ACC proposal   |              |
| 7 April – Mei 2011             | Penelitian   |              |
| 7 Juni 2011                    | BAB I – BAB IV<br>1. Latar belakang diringkas lagi<br>2. Teori dapat diringkas kembali<br>3. Pembahasan : paparan hasil mengacu pada tujuan penelitian atau menjawab tujuan penelitian.  |              |
| 13 Juli 2011                   | BAB I – BAB V<br>1. Dilengkapi lagi<br>2. Tambahkan teori pada pembahasan<br>3. Tambahkan lampiran dan abstrak   |              |
| 20 Juli 2011                   | 1. Diperbaiki koreksi BAB I – BAB V<br>2. ACC ujian  |              |
| 04 Agustus 2011                | Ujian Skripsi.   |              |
| 08 Agustus – 19 September 2011 | Revisi   |              |
| 19 September 2011              | ACC Skripsi  |              |

Data yang diurutkan sesuai dengan variabel

| n      | Pertanyaan  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    | Jumlah |
|--------|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--------|
|        | Pemahaman pihak penyelenggara tentang pengetahuan bahan makanan |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |        |
|        | 1   | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | Jumlah |
| 1      | 3   | 2  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 3  | 4  | 3  | 3  | 3  | 56     |
| 2      | 1   | 3  | 3  | 3  | 4  | 4  | 3  | 3  | 4  | 3  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 1  | 3  | 4  | 3  | 3  | 3  | 58     |
| 3      | 1   | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 1  | 3  | 3  | 3  | 3  | 1  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 56     |
| 4      | 3   | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 4  | 4  | 3  | 1  | 1  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 1  | 3  | 3  | 59     |
| 5      | 3   | 1  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 4  | 4  | 3  | 1  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 61     |
| 6      | 3   | 3  | 4  | 4  | 4  | 3  | 1  | 4  | 3  | 4  | 1  | 3  | 3  | 3  | 3  | 1  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 62     |
| 7      | 3   | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 1  | 3  | 3  | 4  | 2  | 2  | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 58     |
| 8      | 2   | 3  | 4  | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 3  | 4  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 62     |
| 9      | 3   | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 61     |
| 10     | 2   | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 2  | 3  | 3  | 57     |
| 11     | 3   | 3  | 3  | 3  | 3  | 4  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 3  | 2  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 60     |
| 12     | 3   | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 1  | 4  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 3  | 60     |
| 13     | 2   | 2  | 3  | 2  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 2  | 3  | 2  | 2  | 2  | 2  | 3  | 3  | 3  | 53     |
| 14     | 2   | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 2  | 2  | 2  | 3  | 3  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 50     |
| 15     | 3   | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 2  | 2  | 2  | 1  | 3  | 3  | 1  | 3  | 2  | 2  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 52     |
| 16     | 2   | 2  | 3  | 3  | 2  | 3  | 3  | 1  | 2  | 1  | 2  | 3  | 3  | 1  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 3  | 3  | 47     |
| 17     | 3   | 2  | 2  | 2  | 3  | 3  | 3  | 1  | 3  | 1  | 2  | 3  | 3  | 2  | 2  | 3  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 48     |
| 18     | 2   | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 2  | 2  | 2  | 3  | 3  | 2  | 2  | 2  | 1  | 1  | 2  | 3  | 3  | 3  | 3  | 50     |
| 19     | 3   | 3  | 3  | 3  | 2  | 3  | 2  | 2  | 2  | 1  | 3  | 3  | 1  | 3  | 2  | 2  | 3  | 2  | 3  | 3  | 3  | 52     |
| 20     | 2   | 2  | 3  | 3  | 2  | 3  | 3  | 1  | 2  | 1  | 2  | 3  | 3  | 1  | 2  | 2  | 2  | 2  | 2  | 3  | 3  | 47     |
| jumlah | 49  | 52 | 60 | 58 | 55 | 60 | 47 | 53 | 57 | 53 | 45 | 50 | 51 | 52 | 48 | 42 | 54 | 52 | 56 | 59 | 59 | 1109   |

## Data Dokumentasi

| NO | HARI   | WAKTU  |   |  |
|----|--------|--|---|--|
|    |        | PAGI   | SIANG   | SORE   |
| 1  | SABTU  | Tumis Boncok, Wortel + Krupuk *              | Soto Ayam + Krupuk + Sambal / Asem-Asem + Peyek Kacang *                    | Bandeng Segar + Oseng kacang, Tempe kecil          |
| 2  | AHAD   | Oseng -oseng sawi (jo + Tahu Kentang)        | Bakso Sapi / Bakso Ayam + Sambal Krupuk *                                   | Sayur jipang,kacang,kulit minyak,tahu,tempo,poreng |
| 3  | SENIN  | Oseng tahu,tempe + iombok (jo krupuk tempe)  | Krik daging sapi + Krupuk   | Rian Salem balado, telapak timun + buah            |
| 4  | SELASA | Oseng oseng Kacang Panjang, Tempe + Krupuk * | Sop Nugget+ Buncsu /Asem jakarta balado tempe                               | Garin Asem /Ayam goreng sambal                     |
| 5  | RABU   | Bakmi Pedes / Semur bijak kentang + Krupuk * | Lodeh jipang,kulit minyak,tahu + tahu bacem / tempe bacem                   | Telor mata sapi + sambal /tempe krupuk *           |
| 6  | KAMIS  | Cap cay, sawi, bakso + krupuk *              | Lodeh guri, sambal + peyek teri / Asem Jakarta + Tongkol / press Kranijanja | Oseng tempe heci + Krupuk * / Tahu lare krupuk *   |
| 7  | JUM'AT | Telor dadar + Sambal kecap                   | Asem Jakarta + Tongkol / press Kranijanja                                   | Mangut lele / sambal balado lele + telapak timun   |

Mengetahui,  
Direktur 18-21 -Yudha Center 220  
SKB 120  
340 +  
Muhammad Ikhwan Ahada, S.A.g  
Priyono

Perencanaan Menu



Gudang Bahan



Perlengkapan di Dapur Center



Penyimpanan Bahan Basah



Pelaksanaan Proses Memasak



Persiapan Selum Proses Memasak



Pengepakan Bahan Makanan



Persiapan Pendistribusian Makanan



Tempat Pencucian Alat di Madrasah



Dapur Penyajian Makanan



Persiapan Penyajian Makanan



Siap untuk disajikan