

HUBUNGAN KEPUASAN MUTU HIDANGAN TERHADAP STATUS GIZI SANTRI PONDOK PESANTREN KI HAJAR DEWANTARA DI YOGYAKARTA

Avi Trisna¹, Laeli Nur Hasanah^{2*}

Program Studi Gizi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas PGRI Yogyakarta^{1,2}

*Corresponding Author : laeli@upy.ac.id

ABSTRAK

Kualitas hidangan yang disajikan di pondok pesantren memiliki peran penting dalam menentukan status gizi santri. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara kepuasan mutu hidangan terhadap status gizi santri di Pondok Pesantren Ki Hajar Dewantara, Yogyakarta. Studi ini menggunakan desain penelitian *cross-sectional* dengan pendekatan kuantitatif. Sampel penelitian berjumlah 33 santri. Data kepuasan mutu hidangan dikumpulkan melalui kuesioner yang mencakup aspek waktu makan, penampilan makanan, aroma, rasa, kebersihan alat dan makanan, variasi menu makanan serta kematangan makanan. Status gizi santri diukur berdasarkan indeks massa tubuh per usia (IMT/U). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar santri (51,5%) merasa tidak puas terhadap mutu hidangan yang disajikan, sementara ada 48,5% merasa kurang puas. Sebagian besar responden 84,9% memiliki status gizi baik, ada 9,1% responden yang memiliki status gizi kurang, ada 3% yang memiliki status gizi lebih dan obesitas. Analisis korelasi menunjukkan tidak ada hubungan yang signifikan antara kepuasan mutu hidangan dengan status gizi santri ($p > 0.05$). Faktor lain, seperti pola konsumsi di luar pesantren, preferensi makanan, serta kebiasaan makan, lebih berperan dalam menentukan status gizi santri. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa kepuasan terhadap mutu hidangan bukan merupakan indikator utama dalam menilai status gizi santri. Oleh karena itu, diperlukan pendekatan holistik dalam pemenuhan kebutuhan gizi santri dengan memperhatikan variasi menu, edukasi gizi, serta pengawasan pola konsumsi makanan secara lebih komprehensif.

Kata kunci : kepuasan mutu hidangan, pondok pesantren, santri, status gizi, Yogyakarta

ABSTRACT

The food quality served in Islamic boarding schools is crucial in determining students' nutritional status. This study aims to analyze the relationship between satisfaction with food quality and the nutritional status of students at Ki Hajar Dewantara Islamic Boarding School, Yogyakarta. This study employed a cross-sectional research design with a quantitative approach. The sample consisted of 33 students. The body mass index-for-age (BMI/A) measured students' nutritional status. The results showed that most students (51,5%) were dissatisfied with the quality of the food served, while 48, 5% reported being somewhat dissatisfied. Regarding nutritional status, 84.9% of respondents had a good nutritional status, 9.1% had poor nutritional status, and 3% were overweight or obese. Correlation analysis indicated no significant relationship between satisfaction with food quality and students' nutritional status ($p > 0.05$). Other factors, such as eating habits, food preferences, and consumption patterns outside the boarding school, played a more significant role in determining students' nutritional status. In conclusion, satisfaction with food quality is not the primary indicator for assessing students' nutritional status. Therefore, a holistic approach is needed to fulfill students' nutritional needs by ensuring menu variety, providing nutritional education, and monitoring food consumption patterns more comprehensively.

Keywords : food quality satisfaction, nutritional status, students, Islamic boarding school, Yogyakarta

PENDAHULUAN

Remaja merupakan masa penduduk dalam rentan usia 10-19 tahun (WHO 2014). Remaja membutuhkan perhatian khusus agar mendukung perkembangan fisik, kemampuan berpikir,

moral, dan kreativitas (Purba *et al.*, 2024). Remaja menjadi investasi masa depan bangsa yang memiliki peranan penting untuk melanjutkan estafet pembangunan dan perkembangan bangsa. Kesehatan dan status gizi remaja harus dipersiapkan sejak dini. Indonesia masih dihadapkan pada beberapa masalah gizi pada remaja. Data Survei Kesehatan Indonesia tahun 2023 melaporkan prevalensi masalah gizi remaja usia 13-15 tahun pada remaja berjenis kelamin laki-laki sangat kurus sebesar 2,6%, kurus sebesar 7,2%, normal sebesar 73,4%, *overweight* sebesar 12,2%, dan obesitas sebesar 4,6% sedangkan untuk prevalensi masalah gizi pada remaja perempuan yaitu sangat kurus sebesar 1,2%, kurus sebesar 4,2%, normal sebesar 79,0%, *overweight* sebesar 12,0%, dan obesitas sebesar 2,8%. Faktor langsung yang mempengaruhi status gizi remaja yaitu asupan makan, asupan makanan mengandung zat gizi esensial yang dibutuhkan tubuh untuk memelihara pertumbuhan dan kesehatan yang baik (Rahayu, 2017). Faktor lain yang mempengaruhi status gizi yaitu aktivitas fisik (WHO, 2017).

Salah satu masalah kesehatan yang sering terjadi pada santri yaitu tentang penyakit kulit scabies dan kebutuhan asupan zat gizi pada santri masih banyak dijumpai dalam kategori kurang. Hal ini dikarenakan keterbatasan variasi makanan yang tersedia di pondok pesantren yang mengakibatkan asupan gizi santri tidak seimbang (Masnawati, 2023). Hasil penelitian yang dilakukan di Pondok Pesantren Shuffah Hizbullah dan Madrasah Al-Fatah Lampung tahun 2022 menunjukkan bahwa 1,4% santri dengan status gizi kurang, 80,6% santri dengan status gizi baik, 15,3% santri dengan status gizi lebih, dan 2,8% santri dengan status gizi obesitas (Abdullah *et al.*, 2022). Efek jangka pendek dari kekurangan gizi adalah kelemahan dan mengalami penyakit berulang. Sedangkan efek jangka panjang dapat menghambat semua fungsi vital, kekurangan berat badan, keterlambatan perkembangan pada anak-anak dan remaja, infeksi berulang karena kekebalan tubuh yang melemah, terjadinya penyakit kronis seperti diabetes melitus, hipertensi, dan penyakit jantung koroner di kemudian hari, serta gangguan perkembangan mental (Sulfianti *et al.*, 2021).

Status gizi kurang juga dapat menyebabkan kemampuan kognitif dan perkembangan IQ terhambat sebagai akibat dari perkembangan otak yang tidak sempurna sehingga kemampuan belajar terganggu dan berimbas pada prestasi belajar siswa (Perkins, 2017). Selain itu, kekurangan zat gizi pada remaja putri dapat menyebabkan anemia dikarenakan kebutuhan zat besi (Fe) meningkat karena kehilangan darah menstruasi (Andriani, 2016). Sementara itu, kelebihan gizi dapat menyebabkan kelebihan berat badan atau obesitas. Obesitas merupakan salah satu faktor risiko berkembangnya berbagai penyakit degeneratif, seperti penyakit diabetes melitus, penyakit kardiovaskuler, penyakit pada organ hati, dan penyakit kantung empedu (Mandarana *et al.*, 2022). Pondok pesantren merupakan salah satu institusi yang memiliki penyelenggaraan makanan dengan fasilitas asrama. Pondok pesantren merupakan tempat sebagai sarana untuk mendidik seseorang yang disebut sebagai santri menjadi seseorang yang berakhlak mulai dan memiliki kecerdasan yang tinggi. Santri - santri yang berada di pondok pesantren pada dasarnya sama saja dengan anak didik di sekolah pada umumnya yang juga harus berkembang dan merupakan sumber daya yang menjadi generasi penerus pembangunan yang perlu mendapat perhatian khusus pada bidang kesehatan dan pertumbuhannya. Aspek yang perlu diperhatikan agar dapat membentuk hal tersebut adalah dengan pemenuhan kecukupan gizi bagi para santri dengan memperhatikan kepuasan mutu hidangan (Firdaus *et al.*, 2018).

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara kepuasan mutu hidangan terhadap status gizi santri di Pondok Pesantren Ki Hajar Dewantara, Yogyakarta.

METODE

Penelitian ini dilakukan di pondok pesantren Ki Hajar Dewantara pada bulan Oktober 2023 – Desember 2024. Penelitian ini telah mendapatkan Keterangan Layak Kaji Etik dari komisi

ETIK Universitas Aisiyah Yogyakarta dengan No.4034/KEP-UNISA/X/2024. Penelitian ini menggunakan desain *cross sectional*. Teknik pengambilan sampel yang digunakan pada penelitian ini menggunakan *total sampling* sehingga seluruh anggota seluruh populasi dijadikan sampel. Adapun jumlah sampel pada penelitian ini sebanyak 33 responden. Instrumen penelitian yang digunakan kuesioner kepuasan mutu hidangan, timbangan berat badan digital, stadiometer. Kepuasan mutu hidangan terdiri dari 36 pertanyaan yang meliputi aspek waktu makan, penampilan makanan, aroma, rasa, kebersihan alat dan makanan, variasi menu makanan serta kematangan makanan. Penilaian diberikan dengan memberikan skala sangat puas, puas, tidak puas dan sangat tidak puas. Status gizi diukur menggunakan Indeks Massa Tubuh per usia (IMT/U). Pengolahan dan analisis data menggunakan aplikasi SPSS dengan menggunakan uji hubungan *Spearman correlations*.

HASIL

Karakteristik Responden

Responden penelitian ini merupakan santri pondok pesantren Ki Hajar Dewantara sebanyak 33 orang. Penelitian ini responden berjenis kelamin laki-laki dan perempuan yang berusia responden terdiri dari umur 13-18 tahun.

Tabel 1. Karakteristik Responden

Karakteristik	n	%
Umur		
13 – 15 tahun	17	51,5
16 – 18 tahun	16	48,5
Jenis Kelamin		
Laki- Laki	20	60,6
Perempuan	13	39,4
Total	33	100

Hubungan Kepuasan Mutu Hidangan dengan Status Gizi

Tabel 2. Hubungan Kepuasan Mutu Hidangan dengan Status Gizi

Kepuasan mutu hidangan	Status gizi								Total		<i>p-value</i>
	Gizi kurang		Gizi Baik		Gizi lebih		Obesitas				
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	
Puas	2	6,1	12	36.4	1	3,0	1	3,0	16	48.5	0,0693
Tidak Puas	1	3,0	16	48,5	0	0,0	0	0,0	17	51.5	
Total	3	9,1	28	84.9	1	3.0	1	3.0	33	100	

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar responden tidak puas sebesar 51,5 % dan responden yang menilai puas terhadap mutu hidangan sebesar 48,5%. Status gizi responden sebagian besar baik 84,9% dan masih ada responden yang memiliki status gizi kurang sebesar 9,1%, status gizi lebih dan obesitas sebesar 3%. Berdasarkan uji hubungan menunjukkan tidak ada hubungan kepuasan mutu hidangan dengan status gizi di Pondok Pesantren Ki hajar Dewantara ($p>0.05$).

PEMBAHASAN

Responden penelitian ini adalah santri dengan jumlah laki-laki lebih tinggi dibandingkan dengan jumlah santri perempuan. Responden berkategori usia 13 – 15 tahun. Responden usia 13 – 15 tahun merupakan masa usia remaja awal, pada umumnya memiliki kondisi emosional yang belum matang sehingga berisiko mengalami permasalahan kenakalan. Hal tersebut

menimbulkan kekhawatiran bagi orang tua terhadap kondisi anak yang dapat terjerumus dalam pergaulan negatif. Menurut perspektif agama, anak yang disekolahkan oleh orang tuanya di pesantren merupakan salah satu upaya yang dilakukan orang tua supaya anak mereka mendapatkan fasilitas pembelajaran agama yang memadai sehingga dapat membangun akhlak yang mulia dan terhindar dari pergaulan yang negatif (Arsita, 2016). Berdasarkan data Kementerian Agama RI tahun 2022 Daerah Istimewa Yogyakarta memiliki santri berjenis kelamin laki – laki sebesar 30.106 dan berjenis kelamin Perempuan sebesar 29.057. Hal ini sesuai dengan karakteristik data responden yang berada di pondok pesantren Ki Hajar Dewantara.

Tingkat kepuasan mutu hidangan responden yang tidak puas sebesar 51,5 % dan responden puas sebesar 48,5%. Status gizi responden untuk responden yang memiliki status gizi kurang sebesar 9,1% dan yang memiliki tingkat kepuasan mutu hidangan puas sebanyak 6,1% dan tidak puas sebesar 3,0%. Responden dengan status gizi baik sebesar 84,9% yang memiliki tingkat kepuasan mutu hidangan puas sebesar 36,4% dan tidak puas sebesar 48,5%. Responden yang memiliki status gizi lebih sebesar 3,0% dengan tingkat kepuasan puas sebesar 3,0% dan tidak puas sebesar 0,0%. Responden dengan status gizi obesitas sebesar 3,0% dengan tingkat kepuasan puas sebesar 3,0% dan tidak puas sebesar 0,0%. Hasil dari hubungan kepuasan mutu hidangan dengan status gizi memiliki nilai $p\text{-value} > 0,05$ yang berarti tidak ada hubungan antara kepuasan mutu hidangan dengan status gizi. Hasil ini berarti bahwa tingkat kepuasan santri terhadap mutu hidangan di pondok pesantren tidak menentukan tingkat status gizi santri tersebut. Hal ini dapat terjadi karena perilaku makan santri yang dapat membeli makanan dari luar pondok pesantren jika mereka merasa tidak puas dengan menu makanan yang disediakan oleh pondok pesantren, santri dapat membeli makanan dari luar seperti membeli nasi padang, mie instan, bakso dan yang lainnya. Santri yang membeli makanan dari luar akan mendapatkan asupan makanan yang berbeda dengan santri yang mengonsumsi makanan di pondok, sehingga para santri yang tidak mengonsumsi makanan di pondok tetap memiliki status gizi yang baik.

Aspek lain yang mempengaruhi kepuasan mutu hidangan yaitu variasi menu. Menu makanan yang diberikan secara berulang ditandai dengan penggunaan bahan makan yang dilakukan secara berulang – ulang membuat santri merasa bosan. Penelitian Rimpuruk & Widyaningrum (2019) rasa bosan pasien mengonsumsi makanan yang kurang bervariasi membuat pasien membeli makanan dari luar. Hal ini sama dengan santri yang berada di pondok Ki Hajar Dewantara, santri akan membeli makanan dari luar atau tidak mengonsumsi makanan yang berada di pondok karena menu yang tidak bervariasi. Hasil penelitian ini selaras dengan penelitian Sulistiawati, Hartono & Kartini (2019) bahwa tidak ada hubungan yang signifikan antara tingkat kepuasan dan asupan zat gizi makro dengan status gizi remaja putri di pondok pesantren Nahdlatul Ulum Maros . Hasil penelitian Rahmadhani (2019) juga menyebutkan bahwa tidak ada hubungan antara kepuasan pelayanan makanan dengan penurunan status gizi yang dilihat dari perubahan IMT. Hasil penelitian noviyanti menunjukkan bahwa tidak ada hubungan kepuasan mutu hidangan dengan status gizi santri putri dengan nilai $p\text{ value} > 0,05$. Hal tersebut sejalan dengan hasil penelitian ini diketahui bahwa tingkat kepuasan mutu hidangan berpengaruh dengan faktor perilaku santri yang mengonsumsi makanan dari luar pondok.

Menurut hasil penelitian Sulistiawati (2021) ditemukan ada hubungan antara rasa makanan dengan sisa makanan yang dinilai sisa makanan dapat diartikan sebagai kepuasan seseorang terhadap makanan yang disajikan. Penelitian tersebut sama halnya dengan makanan di pondok pesantren dimana jika santri merasa tidak puas dengan rasa makanan, santri akan membeli makanan di luar pondok dan bahkan tidak mengonsumsi makanan yang telah disediakan atau para santri mengonsumsi namun terdapat sisa makanan yang telah diambil karena tidak puas dengan rasa makanan yang disajikan. Menurut penelitian yang dilakukan

oleh Nareswara menunjukkan bahwa sebanyak 92,6% responden tidak merasa puas dengan rasa makanan karena rasa makanan yang tawar (Nareswara, 2017). Rasa dan aroma yang kurang baik dapat menyebabkan santri kurang menyukai makanan yang disajikan. Pola konsumsi santri juga dipengaruhi oleh variasi menu, siklus menu terutama pada lauk dan sayur yang disajikan. Berbagai rasa makanan yang berbeda-beda dapat membuat santri merasa senang dan tidak bosan dengan makanan yang disajikan. Apabila menu kurang bervariasi santri akan menjadi bosan atau tidak selera untuk mengonsumsi makanan. Apabila hal ini berlangsung lama, maka kebutuhan gizi santri kurang terpenuhi (Sholichah & Syukur, 2020).

KESIMPULAN

Sebagian besar santri (51,5%) merasa tidak puas terhadap mutu hidangan yang disajikan dan ada 48,5% santri yang merasa kurang puas terhadap mutu hidangan. Sebagian besar responden 84,9% memiliki status gizi baik, ada 9,1% responden yang memiliki status gizi kurang, ada 3% yang memiliki status gizi lebih dan obesitas. Tidak ada hubungan yang signifikan antara kepuasan mutu hidangan dengan status gizi santri ($p > 0.05$).

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih diberikan kepada seluruh pihak yang telah membantu dalam penyelesaian penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, A.T., & Michael, H.S. 2015. Analisis Pengaruh Kualitas Makanan dan Perspesi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen di D'Cost Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*. Vol 3, No 2
- Adriani M, Bambang W (2014). *Gizi dan Kesehatan Balita (Peranan Mikro Zinc pada pertumbuhan balita)*. Jakarta : Kencana.
- Almatsier S. 2011. Cetakan ketujuh. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Andina RS, Kuswari M, Melani V. 2018. Hubungan asupan zat gizi dan status gizi remaja putri di SMK Ciawi Bogor. *Indones J Hum Nutr*. 5(2):125–130.
- Aritonang, I. 2014. *Penyelenggaraan Makanan*. PT. Leutika Nouvalitera.
- Devi, M. (2010). *Nutrition And Food Gizi Untuk Keluarga*. Jakarta: Penerbit PT Kompas Media Nusantara.
- Evirasanti, M., Ketut Rahyuda, Ni Nyoman Kerti Yasa. 2016. Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanandan Lingkungan Fisik terhadap Kepuasan Dan Behavioral Intentions (Studi Di Métis Restaurant). *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*, 5.12 (2016): 4331-4358.
- Purba, A. M. V., Nurlili, N., Silwanah, A. S., Barus, D. J., Sinaga, T. R., Hasanah, L. N., ... & Puri, C. (2024). *Gizi Kesehatan Masyarakat: Konsep dan Implementasi*. Yayasan Kita Menulis.
- Rahayu, S. (2017, May 14). *Pengertian Asupan Makanan dan Faktor yang Mempengaruhinya*. Masnawati, A. P., & Iswanto. (2013). Hubungan Pola Makan dengan Kejadian Tifoid pada Santri di Pondok Pesantren Tebuireng Jombang. Jombang: STIKES Pemkan.
- Nurwulan Endah,.dkk. (2017). Hubungan Asupan Zat Gizi, Pola Makan dan Pengetahuan Gizi Dengan Status Gizi Santri Di Pondok Pesantren Yatim At-Thayyibah Sukabumi. *Jurnal ARGIPA*, 2017, Vol. 2, No 2 : 65-74.

World Health Organization (WHO). 2014. WHO, UNICEF, UNFPA, The World Bank, Trends in Maternal Mortality: 1990 to 2013. Geneva: World Health Organization Kementerian Kesehatan RI. 2018. Hasil Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) 2018. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian RI.

Yusnita. Santri dan santriwati. Bandar Lampung : Anugerah Utama Raharja; 2015.