



Eat Well, Live Well.



LAPORAN AKHIR

SLP 2024

DAMPAK PENDAMPINGAN PELAKSANAAN *SCHOOL LUNCH* PROGRAM BAGI SANTRI DAN PESANTREN

Rimbawan, Reisi Nurdiani, Purnawati Hustina



DAFTAR ISI

| | | |
|--------|---|----|
| 1. | Pendahuluan | 1 |
| 1.1 | Latar Belakang | 1 |
| 1.2 | Tujuan Program | 1 |
| 2. | Penerima Manfaat | 2 |
| 3. | Pelaksanaan | 2 |
| 3.1 | Training Of Trainers (TOT) | 2 |
| 3.2 | Edukasi Gizi | 2 |
| 3.3 | Manajemen Penyelenggaraan Makanan (MPM) | 5 |
| 4. | Capaian | 8 |
| 4.1 | Capaian Edukasi Gizi | 8 |
| 4.2 | Manajemen Penyelenggaraan Makanan (MPM) | 11 |
| 4.3 | Hasil Manajemen Penyelenggaraan Makanan (MPM) | 17 |
| 4.3.4. | Status Gizi | 19 |
| 5. | Hambatan dan Kendala | 19 |
| 6. | Faktor Pendukung | 20 |
| 7. | Kesimpulan dan Saran | 20 |
| 7.1 | Simpulan | 20 |
| 7.2 | Saran | 20 |
| 8. | Daftar Pustaka | 21 |

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Masa remaja merupakan suatu proses transisi masa kanak-kanak menuju dewasa dalam rentang usia 11 sampai 19 tahun (Dixit et al. 2011). Perkembangan fisik yang terjadi pada remaja sangat cepat sehingga perlu didukung dengan asupan zat gizi yang memadai (Kurniawan et al. 2007). Zat-zat gizi penting sangat dibutuhkan remaja mengingat bahwa remaja merupakan masa pertumbuhan dan perkembangan secara fisik, mental, dan aktivitas sehingga remaja merupakan golongan yang rentan mengalami anemia (Suryani et al. 2015, Ramzi et al. 2011).

Kekurangan gizi pada remaja akan dampak pada terganggunya pertumbuhan dan perkembangan yang akhirnya akan meningkatkan resiko terjadinya penyakit degeneratif pada masa dewasa dan menurunkan produktivitas remaja itu sendiri. Hasil review terhadap berbagai penelitian menunjukkan bahwa masalah gizi pada anak dan remaja masih tinggi. Hasil Riskesdas (2013) menunjukkan bahwa prevalensi anemia pada kelompok umur 5-24 tahun masih cukup tinggi yaitu 26.4% penderita anemia pada kelompok usia 5-14 tahun dan 18.4% penderita anemia pada kelompok usia 15-24 tahun. Berdasarkan data tersebut, prevalensi anemia paling besar terjadi pada kelompok remaja putri. Menurut Depkes (2008), di Jawa Barat terdapat 28% remaja yang menderita anemia. Kejadian anemia pada remaja sangat berkaitan dengan asupan gizinya. Rendahnya asupan zat gizi mikro (mineral dan vitamin) menjadi salah satu sebab tingginya kejadian anemia pada remaja.

Salah satu upaya yang telah terbukti memberikan dampak yang signifikan terhadap perbaikan status gizi anak sekolah dan remaja adalah melalui School Lunch Program (SLP), program pemberian makan siang yang bergizi seimbang dan program edukasi gizi. SLP, program kerjasama yang diinisiasi oleh Departemen Gizi Masyarakat, FEMA, IPB University bekerja sama dengan PT Ajinomoto Indonesia, telah dilakukan selama tujuh tahun. Program SLP (School Lunch Program) telah membuktikan efektivitasnya dalam meningkatkan status gizi anak sekolah dan remaja, khususnya melalui pendekatan edukasi gizi dan pendampingan pelaksanaan penyelenggaraan makanan di pesantren. Evaluasi pada dua pesantren pilot project menunjukkan bahwa SLP mampu meningkatkan kualitas asupan nutrisi, memperbaiki pola makan, dan mengurangi prevalensi anemia serta obesitas. SLP memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesehatan dan kualitas hidup anak sekolah dan remaja di pesantren. Untuk memperluas cakupannya, diperlukan strategi yang berfokus pada pendampingan, penguatan komitmen, dan pengembangan sumber daya. Meski terdapat berbagai tantangan, dampak positif SLP menjadikan program ini layak untuk diimplementasikan secara lebih luas dan berkelanjutan.

1.2 Tujuan Program

Memperluas cakupan pesantren penerima program “School Lunch Program” melalui kegiatan pendampingan di 11 pesantren di wilayah Serang, Bogor, dan Mojokerto di tahun 2024. Secara spesifik kegiatan ini bertujuan menganalisis dampak program pendampingan pesantren peserta SLP melalui peningkatan kapasitas pesantren dalam pemberian edukasi gizi dan pengelolaan makanan terhadap status gizi, perubahan perilaku makan, pengetahuan gizi, sikap gizi, praktik gizi, asupan zat gizi dan status anemia.

2. Penerima Manfaat

SLP 2024 bekerja sama dengan 11 pondok pesantren di Jawa Timur, Jawa Barat, dan Banten. Berikut adalah daftar pesantren yang telah menerima manfaat SLP 2024.

Tabel 1 Daftar pesantren penerima manfaat SLP

| Nama Pesantren | Wilayah | Jumlah Santri |
|--------------------------|-----------------------|---------------|
| PP. Amanatul Ummah | Mojokerto, Jawa Timur | 4793 |
| PPS. FatculUlum | Mojokerto, Jawa Timur | 262 |
| PPTP. Darul Quran | Mojokerto, Jawa Timur | 206 |
| PP. Al-Multazam 2 | Mojokerto, Jawa Timur | 123 |
| PP. Darul Uluum Kampus 1 | Bogor, Jawa Barat | 511 |
| PP. Al-Fityan | Cileungsi, Jawa Barat | 476 |
| IGBS Darul Marhamah | Cileungsi, Jawa Barat | 164 |
| PP. Nur El Falah | Serang, Banten | 316 |
| PP. Al-Izzah | Serang, Banten | 150 |
| PP. Arrahman | Serang, Banten | 219 |
| PP. Nurul Fikri | Serang, Banten | 852 |

3. Pelaksanaan

3.1 Training Of Trainers (TOT)

Training Of Trainers (TOT) adalah kegiatan pelatihan edukasi gizi dan penyelenggaraan makan pesantren kepada ustadz dan ustadzah tim SLP pesantren dengan tujuan mampu menyampaikan edukasi mandiri ke ustadz dan ustadzah lain atau langsung ke santri pesantren masing-masing. TOT dilakukan serentak pada 18-19 Januari 2024 di Bogor, Mojokerto, dan Serang. Penanggung jawab pelaksanaan TOT adalah nutrisisionis di masing-masing wilayah. Rangkaian kegiatan TOT terpusat yaitu pemberian materi terkait edukasi gizi, manajemen penyelenggaraan makanan pesantren, metode penyampaian edukasi gizi, penyusunan action plan/rencana kerja, serta evaluasi dan diskusi.

3.2 Edukasi Gizi

3.2.1 Pre-Test

Pre-test adalah suatu metode untuk mengukur tingkat pengetahuan santri sebelum mendapatkan edukasi. Seluruh edukasi gizi yang dilakukan di PP. Al-Multazam 2 dan Darul Quran diawali dengan pengerjaan *pre-test* di lembar *pre-test* yang disediakan.

3.2.2 Edukasi Gizi melalui Ceramah/Kajian Kelompok Besar

Metode ceramah diterapkan di seluruh pesantren untuk menyampaikan edukasi dalam kelompok besar. Penggunaan metode ini cukup efektif bagi Tim Edukasi Pesantren. Metode ini digunakan untuk menyampaikan 8 materi di masing-masing pesantren pada bulan Februari-Mei 2024. Tempat yang digunakan beragam mulai dari ruang kelas, aula, masjid, hingga GOR pesantren.



Gambar 1 Edukasi metode ceramah di Masjid Al-Multazam 2



Gambar 2 Edukasi metode ceramah di PP. Arrahman

3.2.3 Edukasi gizi melalui Diskusi Kelompok Kecil

Metode diskusi kelompok merupakan salah satu metode edukasi gizi dengan mengelompokkan 5-10 santri. Setiap kelompok mendapatkan bahan ajar berupa poster. Metode ini lebih efektif dibandingkan metode ceramah, karena santri lebih interaktif dalam pelaksanaan edukasi gizi. Pelaksanaan edukasi gizi menggunakan metode diskusi kelompok pada bulan Januari sampai Juni 2024 di masjid, ruang kelas, dan asrama.



Gambar 3 Edukasi metode diskusi berkelompok di PP. Al Fityan



Gambar 4 Edukasi metode diskusi berkelompok di PP. Amanatul Ummah

3.2.4 Perlombaan

Perlombaan merupakan salah satu inovasi dalam penyampaian edukasi gizi supaya lebih menarik. Lomba yang dilaksanakan meliputi:

- a. Pembuatan mading/poster yang dilaksanakan di Al-Multazam 2 (8 Februari 2024), Nur El Falah (Februari-Maret 2024), Arrahman (10-18 Juni 2024), Darul Quran, Darul Marhamah (18 Mei 2024)
- b. Pembuatan *mind map* dilaksanakan di Al Fityan (16 Februari 2024)
- c. Lomba kebersihan asrama yang dilaksanakan di Daarul Uluum Kampus 1 (Maret 2024), Amanatul Ummah, Nur El Falah (Februari-Maret 2024), Al Fityan
- d. Lomba memasak yang dilaksanakan di Arrahman (Juni 2024), Al Fityan (25 Februari dan 25 Juni 2024), Darul Marhamah (18 Mei 2024)
- e. *Creative video competition* yang dilaksanakan di Darul Marhamah (18 Mei 2024)
- f. Lomba kaligrafi dilaksanakan di Darul Marhamah (18 Mei 2024)
- g. Lomba membuat sop buah dilaksanakan di Daarul Uluum Kampus 1 (Maret 2024)

3.2.5 Praktik

Penyampaian edukasi melalui praktik diterapkan dalam berbagai bentuk kegiatan, antara lain: praktik uji makanan sederhana di Al Multazam 2 (3 Februari 2024); praktik cuci tangan dilaksanakan di Al Multazam 2 (10 Mei 2024); praktik olahraga/senam bersama dilaksanakan di Al Multazam 2 (10 Mei 2024), Al Fityan (Februari dan April 2024), Amanatul Ummah, dan Fatchul Ulum; praktik membaca label pangan dan gizi dilaksanakan di Darul Quran, Al Fityan (Mei 2024) Darul Marhamah (Juni 2024), dan Amanatul Ummah; serta praktik membersihkan asrama dilaksanakan di Al Fityan.



Gambar 5 Praktik olahraga bersama di PP. Amanatul Ummah



Gambar 6 Praktik olahraga bersama di PPTP. Darul Quran

3.2.6 *Post-Test*

Post-test adalah suatu metode untuk mengukur tingkat pengetahuan santri setelah mendapatkan edukasi. Seluruh edukasi gizi yang dilakukan di PP. Al-Multazam 2 dan Darul Quran diakhiri dengan pengerjaan *post-test* di lembar *post-test* yang disediakan.

3.2.7 Inovasi Edukasi Gizi

Inovasi edukasi gizi adalah metode edukasi gizi yang diinisiasi oleh pesantren. Inovasi edukasi yang diinisiasi pesantren meliputi inovasi kegiatan berupa penyampaian materi, praktik, maupun perlombaan. Seluruh pesantren melakukan inovasi edukasi gizi yang akan dijabarkan pada poin capaian edukasi gizi.



Gambar 7 Lomba poster di PP. Al-Multazam

Gambar 8 Pemilihan Duta Gizi di PP. Darul Marhamah

3.3 Manajemen Penyelenggaraan Makanan (MPM)

3.3.1 Uji Laik

Kegiatan manajemen penyelenggaraan makanan diawali dengan melakukan uji laik *hygiene* dan fisik untuk mendapatkan gambaran dapur/ruang produksi diawal kegiatan. Instrumen yang digunakan dalam kegiatan uji laik berupa Permenkes 1096 Tahun 2011. Uji laik awal dilakukan pada bulan Januari-Februari 2024 sebagai data *Sebelum* dan pada bulan Mei-Juni 2024 sebagai data *endline*. Hasil uji laik berupa pelaporan skor beserta saran perbaikan untuk pesantren. Seluruh pesantren menunjukkan perbaikan skor uji laik pada uji laik pada saat *endline*.

3.3.2 Pembentukan Tim Manajemen Penyelenggaraan Makanan (MPM)

Tim MPM disusun dengan menetapkan kepala/manajer dapur, tenaga pengolah makanan, tim distribusi, dan petugas kebersihan. Dapur pesantren telah memiliki alur penyediaan makanan yang dioperasikan oleh tenaga dapur, namun belum memiliki pembagian yang tugas yang pasti. Pembentukan tim MPM bertujuan mendokumentasikan struktur organisasi dapur yang terdiri dari manajer dapur, tim penyediaan bahan makanan, tim pengolahan makanan, serta tim distribusi dan *hygiene* sanitasi. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Februari-Maret 2024.



Gambar 9 Pembuatan bagan Tim MPM PP. Fatchul Ulum

3.3.3 Monitoring Kebiasaan Makan Santri

Kegiatan *monitoring* dilakukan untuk mengawasi pelaksanaan penyediaan makan pagi/siang/malam berjalan dengan baik dan sesuai dengan target. Kegiatan *monitoring* meliputi *monitoring* sisa makanan dan jumlah santri yang makan per hari. Tujuan *monitoring* ini untuk mengumpulkan data atau informasi selama proses penyediaan makan yang akan dievaluasi dan ditindak lanjuti. Kegiatan ini diawali dengan pembuatan kartu makan atau buku absensi makan santri. Absensi makan santri dilakukan oleh petugas pemorsian dengan mengabsen setiap waktu makan santri. *Monitoring* sisa makanan dilakukan dengan melihat sisa makanan pada saat waktu makan pagi/siang/malam yang kembali ke dapur atau sisa yang dibuang di tempat sampah.

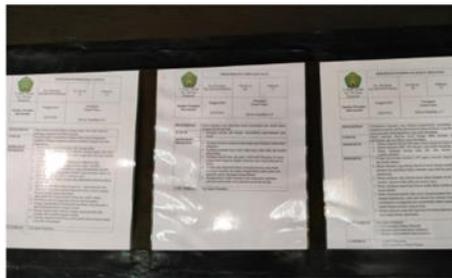
AL FITYAN BILALIMAHU MI TRIGAL BONGOR
 Jln. Sejahtera No. 43, Cidahu, Kab. Sukoharjo, Jawa Tengah 50514
 Telp. (021) 2911 7422 email: fityan.fityan@gmail.com www.fityan.org

| No | Nama santri | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | |
|----|-----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
| 1 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | Abdullah, Dhuha | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Gambar 10 Contoh absen makan santri di PP. Al Fityan

3.3.4 Penyusunan SOP/POB

Standar Operasional Procedure (SOP) merupakan serangkaian kegiatan yang meliputi pemeriksaan, pencatatan, dan pelaporan tentang suatu kegiatan. SLP melalui nutrisionis mendampingi pesantren dalam proses penyusunan SOP. SOP yang disusun dalam kegiatan diskusi penyusunan SOP antara lain SOP Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah, SOP Penyimpanan Alat, SOP Pengolahan Makanan, SOP *Personal Hygiene* Tenaga Dapur, dan SOP Pembersihan Dapur.



Gambar 11 Contoh SOP dapur PP. Fatchul Ulum

3.3.5 Evaluasi dan Pengembangan Menu Makanan

Evaluasi dilakukan untuk memperbaiki menu makanan yang tersedia di pesantren. Evaluasi menu dilaksanakan berupa perhitungan kandungan zat gizi pada setiap menu yang tersedia, pembuatan standar resep, penetapan siklus menu, dan perhitungan kandungan zat gizi untuk menu baru. Perhitungan kandungan zat gizi pada menu lama dilakukan dengan penimbangan setiap menu selama 7 hari. Pembuatan standar resep disusun oleh penanggungjawab dapur yang didampingi oleh nutrisionis SLP. Penyusunan menu baru dilakukan oleh nutrisionis dan penanggungjawab dapur dengan metode diskusi.



Gambar 12 Diskusi perencanaan menu dan hasil inovasi menu PP. Darul Quran

3.3.6 Pelatihan Tenaga Dapur

Pelatihan dilaksanakan oleh nutrisionis pendamping kepada petugas dapur untuk memberikan edukasi terkait materi cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) yang meliputi *personal hygiene*, pemilihan pangan yang baik, dan keamanan pangan yang terdiri dari pencegahan dan penanggulangan KLB keracunan makanan. SOP juga disosialisasikan dalam kegiatan pelatihan tenaga dapur. Kegiatan ini dilaksanakan dalam 2 pertemuan dengan metode ceramah dan diskusi menggunakan PPT dan dokumen cetak SOP.



Gambar 13 Sosialisasi SOP dapur di PP. Nurul Fikri



Gambar 14 Pelatihan CPPB di PP. Al Izzah

3.3.7 Inovasi Menu Makan Baru

Salah satu tujuan kegiatan SLP adalah untuk meningkatkan asupan gizi para santri dan juga untuk mengurangi kebosanan santri terhadap menu yang disediakan oleh pesantren. Oleh karena itu tim SLP mendorong pesantren untuk mengembangkan menu-menu baru sesuai dengan sumberdaya yang dimiliki. Pengembangan menu ini juga dilakukan untuk mengatasi masalah sisa makanan yang masih tinggi di pesantren.



Gambar 15 Inovasi menu Tempe Saus Tiram di PP. Fatchul Ulum

3.3.8 Analisis Daya Terima

Analisis daya terima makanan digunakan untuk mengukur tingkat penerimaan santri terhadap menu baru yang dikembangkan. Kegiatan dilakukan dengan menyebarkan formulir daya terima yang menanyakan kesukaan santri terhadap menu makan yang baru saja dikonsumsi pada hari itu berdasarkan waktu makan. Data yang diperoleh digunakan untuk mengevaluasi menu menjadi lebih dapat diterima oleh santri. Analisis daya terima dilakukan pada menu awal yang dimiliki pesantren untuk dibandingkan dengan menu akhir yang memasukkan menu inovasi.

FORM KESUKAAN MENU MAKAN SANTRI

Nama : Daffina
Kelas/Kamar : X / Amrah 2

Hari/Tanggal : Ahad, 14 Juli 2024
Waktu makan : pagi/siang/sore

Berikan penilaian Saudara/I terhadap menu makan yang disajikan hari ini dengan mencentang salah satu kolom **Suka/Biasa/Tidak suka** dan berikan alasannya

| Menu | Tingkat kesukaan | | | Alasan |
|----------------|------------------|-------|------------|--------|
| | Suka | Biasa | Tidak suka | |
| Makanan pokok | | ✓ | | |
| Protein hewani | | ✓ | | |
| Protein nabati | | | | |
| Sayur | ✓ | | | |
| Buah | | | | |
| Lainnya | | | | |

Gambar 16 Pengisian formulir daya terima di PP. Amanatul Ummah

4. Capaian

4.1 Capaian Edukasi Gizi

4.1.1 Frekuensi Edukasi Gizi

Edukasi gizi yang terdiri dari 8 materi ditargetkan tersampaikan seluruhnya. Seluruh materi edukasi gizi telah disampaikan di semua pesantren dengan frekuensi yang berbeda-beda. Tabel 2 menampilkan frekuensi pelaksanaan edukasi gizi di masing-masing pesantren.

Tabel 2 Frekuensi edukasi gizi

| Nama pesantren | Jumlah pertemuan yang terlaksana |
|---------------------------|----------------------------------|
| Al- Multazam 2, Mojokerto | 14 |
| Arrahman, Banten | 16 |

Tabel 2 Frekuensi edukasi gizi

| Nama pesantren | Jumlah pertemuan yang terlaksana |
|-----------------------------|---|
| Darul Quran, Mojokerto | 9 |
| Al Fityan, Cileungsi | 8 |
| Darul Marhamah, Cileungsi | 8 |
| Fatchul Ulum, Mojokerto | 8 |
| Amanatul Ummah, Mojokerto | 8 |
| Nur El Falah, Banten | 8 |
| Al-Izzah, Banten | 4 (2 materi/pertemuan) |
| Nurul Fikri, Banten | 4 (2 materi/pertemuan) |
| Darul Uluum Kampus 1, Bogor | 3 (sisa materi diberikan dalam bentuk rangkuman yang dicetak) |

4.1.2 Jumlah Peserta Edukasi Gizi

Peserta edukasi gizi cenderung fluktuatif berkisar antara 22-90% dari total santri masing-masing pesantren. Kegiatan pesantren yang padat menjadi hambatan utama santri mengikuti edukasi gizi. Tabel 3 menampilkan jumlah santri dan persentasenya yang mengikuti edukasi gizi di pesantren.

Tabel 3 Jumlah peserta edukasi gizi

| Nama pesantren | Jumlah santri yang mengikuti edukasi | % |
|-----------------------------|---|----------|
| Fatchul Ulum, Mojokerto | 258-262 | 98-100 |
| Darul Marhamah, Cileungsi | 157 | 95 |
| Al-Izzah, Banten | 143 | 95 |
| Darul Quran, Mojokerto | 145-185 | 70-90 |
| Al Fityan, Cileungsi | 328-464 | 69-97 |
| Al- Multazam 2, Mojokerto | 85-100 | 69-81 |
| Darul Uluum Kampus 1, Bogor | 200-500 | 39-98 |
| Amanatul Ummah, Mojokerto | 2000-3000 | 42-63 |
| Nurul Fikri, Banten | 494 | 58 |
| Nur El Falah, Banten | 70-150 | 22-47 |
| Arrahman, Banten | 80 | 37 |

4.1.3 Inovasi Edukasi Gizi

Inovasi edukasi yang diinisiasi pesantren meliputi inovasi kegiatan berupa penyampaian materi, praktik, maupun perlombaan. Berikut merupakan tabel ringkasan dan dokumentasi inovasi edukasi gizi.

Tabel 4 Inovasi edukasi gizi oleh pesantren

| Nama Pesantren | Inovasi |
|-----------------------|--|
| PP. Amanatul Ummah | Lomba kebersihan kamar, jalan sehat, <i>flyer</i> ringkasan materi |
| PPS. Fatchul Ulum | Jalan bersama, senam bersama, <i>flyer</i> ringkasan materi |

Tabel 4 Inovasi edukasi gizi oleh pesantren

| Nama Pesantren | Inovasi |
|--------------------------|---|
| PPTP. Darul Quran | Lomba poster, edukasi metode EmoDemo, senam bersama, <i>drilling</i> edukasi, <i>flyer</i> ringkasan materi |
| PP. Al-Multazam 2 | Lomba poster digital dan poster lukis, uji makanan sederhana, senam bersama, <i>drilling</i> edukasi, <i>flyer</i> ringkasan materi |
| PP. Darul Uluum Kampus 1 | Minggu Bersih, lomba membuat sop buah |
| PP. Al-Fityan | Lomba <i>mind mapping</i> , <i>Fun Cooking Competition</i> , lomba <i>display</i> kamar asrama |
| IGBS Darul Marhamah | Lomba memasak, desain grafis, kaligrafi, video kreatif, dan <i>fashion recycle</i> . |
| PP. Nur El Falah | Lomba poster digital, mading, kamar terbersih, senam bersama |
| PP. Al-Izzah | Lomba <i>mind mapping</i> , <i>review</i> materi, <i>flyer</i> ringkasan materi |
| PP. Arrahman | Lomba poster, lomba memasak, <i>flyer</i> ringkasan materi |
| PP. Nurul Fikri | Pencetakan <i>flyer</i> ringkasan materi |



Gambar 17 Lomba memasak

Gambar 18 Lomba *mind map*

Gambar 19 Lomba poster



Gambar 20 Lomba duta gizi



Gambar 21 Lomba mading

4.2 Manajemen Penyelenggaraan Makanan (MPM)

4.2.1 Pengadaan sarana dan prasarana dapur

Upaya pesantren dalam pengadaan sarana dan prasarana merupakan capaian dari hasil pemberian saran uji laik. Pengadaan sarana dan prasarana dapur dilakukan oleh Al-Multazam 2 dan Darul Quran. Al-Multazam 2 membersihkan langit-langit dapur, mengeluarkan barang yang tidak terpakai dari dapur, mengganti alat masak yang rusak, mengganti talenan kayu menjadi talenan plastik beda warna, mengganti pisau besi berkarat menjadi pisau stainless, dan menerapkan praktik personal hygiene serta menggunakan APD dengan lengkap.

Darul Quran membersihkan langit-langit dapur, menyediakan sabun cuci tangan, mengganti alat masak yang rusak, mengganti talenan kayu menjadi talenan plastik beda warna, mengganti pisau besi berkarat menjadi pisau stainless, menerapkan praktik personal hygiene serta menggunakan APD dengan lengkap, menutup rapat seluruh akses masuk hama ke dapur, dan makanan yang belum waktunya disajikan ditutup rapat.

4.2.2 Terbentuk Tim MPM

Terbentuk organisasi tim MPM di pesantren yang belum memiliki pembagian tugas. Contohnya di Al Multazam 2 dan Darul Quran yang setelah SLP memiliki bagan tim MPM yang terdokumentasi dan tertempel di dinding dapur. Manager dapur bertugas mengatur keuangan dan seluruh kepentingan administrasi dapur, tenaga dapur bertugas membeli, menyimpan, mempersiapkan, dan mengolah makanan, petugas kebersihan bertugas membersihkan dapur dan ruang makan serta mencuci alat masak, dan petugas distribusi bertugas membagikan makanan ke santri. Bagan organisasi tim MPM sebagai berikut.



Gambar 22 Contoh bagan Tim MPM PP. Al Multazam 2

4.2.3 Tersedia dokumen SOP

Seluruh pesantren menyusun dokumen SOP dan melakukan sosialisasi SOP kecuali PP. Daarul Uluum. Namun hanya beberapa pesantren yang mencetak dokumen SOP yang terdiri dari 6 macam dokumen SOP misalnya tim MPM Al-Multazam 2 dan Darul Quran. SOP disosialisasikan ke tim dapur dan segera diterapkan setelah sosialisasi.

4.2.4 Pemberian buah

Tidak semua pesantren yang sebelumnya tidak menyediakan menu buah pada menu makannya menjadi menyediakan buah setelah SLP. Al-Multazam 2 tidak menyediakan buah sama sekali baik dari dapur maupun kantin pesantren. Setelah evaluasi menu, tim dapur berinisiatif memberikan buah kepada santri 1x/minggu setiap hari Senin saat waktu istirahat sekolah. Buah yang diberikan berupa buah potong yang baru disiapkan saat mendekati waktu istirahat.

4.2.5 Inovasi menu

Hampir seluruh pesantren melakukan inovasi menu makan kecuali PP. Darul Marhamah dan PP. Arrahman. Contohnya menu Tempe Tahu Goreng Sambal Kecap di PP. Al-Multazam 2 yang disajikan 3 kali dalam seminggu saat sarapan setelahnya hanya disajikan 1 kali dengan mengganti menu tersebut dengan menu inovasi Tumis Sawi Tauge, Telur Dadar, Cah Kangkung, dan Tempe Mendoan. Contoh lainnya PP. Fatchul Ulum juga melakukan inovasi menu Tempe Goreng menjadi Tempe Saus Tiram.

4.2.6 Peningkatan praktik *personal hygiene* tenaga dapur

Peningkatan praktik *personal hygiene* tenaga dapur sejalan dengan peningkatan skor uji laik yang mana dialami oleh seluruh pesantren. Contoh peningkatan *personal hygiene* tenaga dapur sebelumnya mempersiapkan bahan makanan di lantai, namun setelah mendapatkan edukasi CPPB semua proses persiapan dilakukan diatas kursi bambu panjang dan proses pengolahan dilakukan diatas meja. Tenaga dapur PPTP. Darul Quran dan Al-Multazam 2 sering melepas alas kaki dengan alasan licin. Setelah manajer dapur memberikan fasilitas sepatu *boot*, tenaga dapur jadi rajin menggunakan alas kaki. Pemotongan lauk matang telur dadar dulu dilakukan di meja keramik tanpa alas, setelah mendapatkan fasilitas talenan khusus pangan matang sekarang pemotongan telur dadar dialasi talenan plastik. Tenaga dapur pesantren yang awalnya tidak menggunakan apron/celemek, setelah edukasi mulai menggunakan apron terutama saat menyajikan makanan matang ke santri. Pisau berkarat yang selama ini digunakan beberapa pesantren untuk memotong bahan makan juga telah diganti menjadi pisau berbahan *stainless*.

4.2.7 Perubahan Pengetahuan, Sikap, Praktik Gizi

Pengetahuan gizi adalah pengetahuan yang berkaitan dengan konsep dan proses yang berhubungan dengan gizi dan kesehatan. Data pengetahuan gizi dikategorikan menjadi tiga tingkatan yaitu: kurang (skor <60%), sedang (skor 60-80%), dan baik ($\geq 80\%$) (Khomsan 2021). Pengambilan data pengetahuan, sikap, dan praktik gizi dilakukan saat awal program (*Sebelum*) dan akhir

program (*endline*). Rata-rata tingkat pengetahuan, sikap, dan praktik gizi subjek berada pada tingkat sedang di kedua kelompok pengambilan data. Skor rata-rata pengetahuan, sikap, dan praktik gizi menunjukkan peningkatan dari 62,0 menjadi 68,8, 66,2 menjadi 67,7, dan 63,7 menjadi 66,7 secara berurutan. Perubahan nilai pada pengetahuan, sikap, dan praktik gizi sangat signifikan ditunjukkan dengan nilai $p\text{-value} < 0,05$.

Tabel 5 Perubahan tingkat pengetahuan, sikap, dan praktik gizi santri (n=1178)

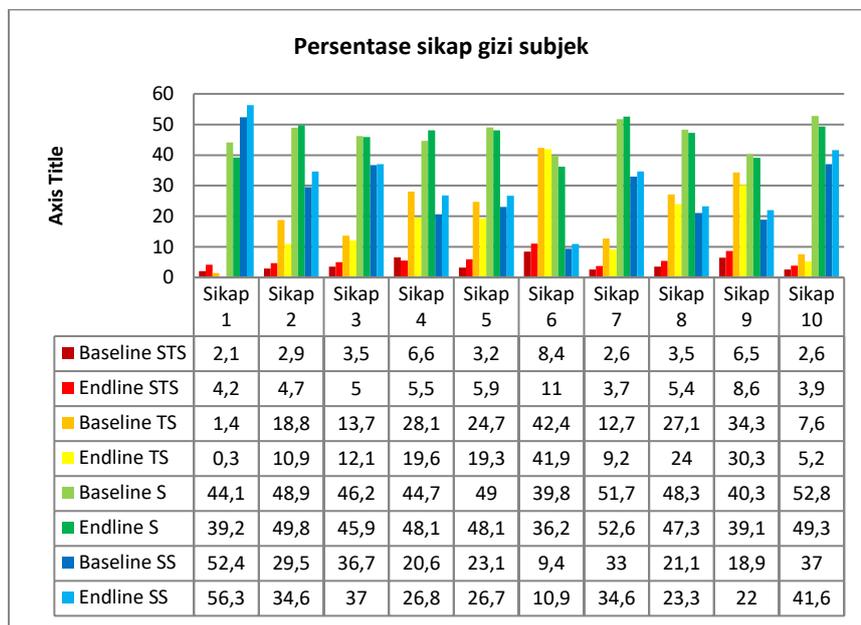
| Aspek/Domain | Sebelum | | Sesudah | | p-value |
|-------------------------|-----------------------------------|------|-----------------------------------|------|--------------|
| | n | % | n | % | |
| Pengetahuan Gizi | | | | | 0,000 |
| Kurang | 308 | 26,2 | 176 | 14,9 | |
| Sedang | 625 | 53,1 | 618 | 52,5 | |
| Baik | 245 | 20,8 | 384 | 32,6 | |
| ($\bar{x} \pm SD$) | 62,0 \pm 17,2 | | 68,8 \pm 14,1 | | |
| Sikap Gizi | | | | | 0,001 |
| Kurang | 313 | 26,6 | 261 | 22,2 | |
| Sedang | 632 | 53,6 | 612 | 52,0 | |
| Baik | 233 | 19,8 | 305 | 25,9 | |
| ($\bar{x} \pm SD$) | 66,2 \pm 14,8 | | 67,7 \pm 16,7 | | |
| Praktik Gizi | | | | | 0,000 |
| Kurang | 417 | 35,4 | 329 | 27,9 | |
| Sedang | 553 | 46,9 | 575 | 48,8 | |
| Baik | 208 | 17,7 | 274 | 23,3 | |
| ($\bar{x} \pm SD$) | 63,7 \pm 15,9 | | 66,7 \pm 15,9 | | |

Tabel 6 menunjukkan bahwa presentase 3 pertanyaan yang paling banyak dijawab benar adalah pertanyaan terkait cara mencuci tangan yang benar, kebiasaan sarapan, dan kelompok makanan zat gizi pembangun. Presentase pertanyaan yang paling sedikit dijawab benar adalah pertanyaan terkait anjuran aktivitas fisik atau berolahraga. Sebanyak 10 pertanyaan pengetahuan gizi yang sama diberikan saat *Sebelum* dan *endline*, 9 pertanyaan menunjukkan peningkatan presentase jawaban benar sedangkan 1 lainnya mengalami penurunan.

Tabel 6. Presentase santri yang menjawab pengetahuan gizi dengan benar (n= 1178)

| Pertanyaan | Sebelum | | Sesudah | |
|--|---------|-------|---------|------|
| | n | % | n | % |
| Berpakaian yang rapi dan memotong kuku | 660 | 56,0 | 668 | 56,7 |
| Kebiasaan minum air putih | 305 | 25,9 | 476 | 40,4 |
| Kebiasaan Sarapan | 1051 | 89,2 | 1151 | 97,7 |
| Penyebab Anemia/kurang darah | 932 | 79,1 | 1022 | 86,8 |
| Kaitan konsumsi sayur dan obesitas | 755 | 64,09 | 837 | 71,1 |
| Batas konsumsi gula, garam, dan lemak | 985 | 83,6 | 916 | 77,8 |
| Kelompok zat gizi pembangun | 1017 | 86,3 | 1102 | 93,6 |
| Anjuran aktifitas fisik atau berolahraga | 229 | 19,4 | 373 | 31,7 |
| Kaitan konstipasi dan konsumsi protein | 324 | 27,5 | 416 | 35,3 |
| Cara mencuci tangan yang benar | 1050 | 89,1 | 1141 | 96,9 |

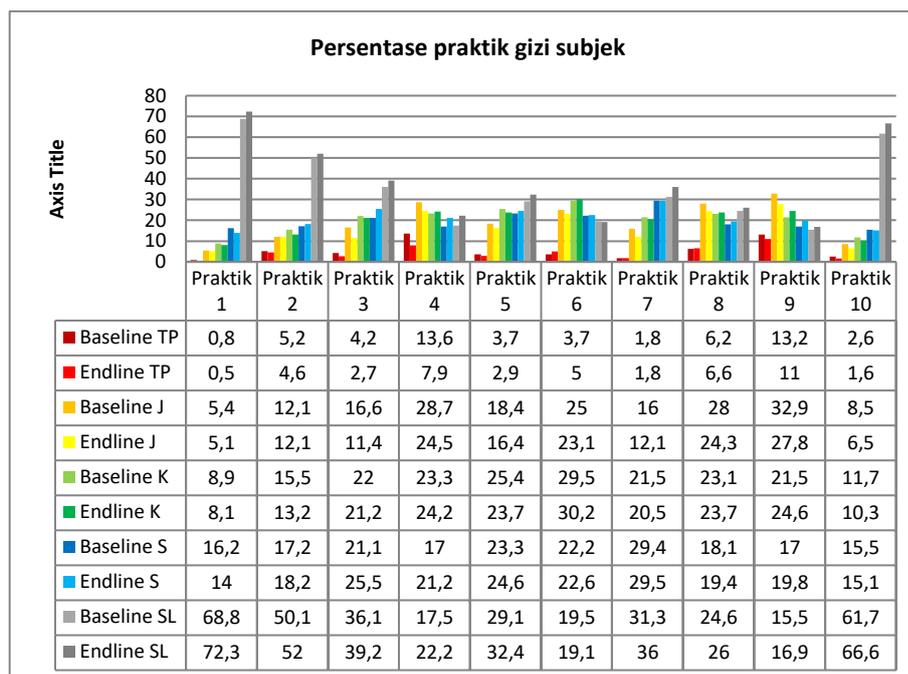
Grafik berikut menunjukkan sikap subjek terhadap gizi seimbang dan PHBS. Sebanyak 10 pertanyaan sikap gizi seimbang dan PHBS yang sama diberikan saat sebelum dan sesudah, 9 pertanyaan menunjukkan peningkatan sikap baik. Subjek menunjukkan 1 poin pada sikap gizi yang tidak menunjukkan perbaikan yaitu kebiasaan sarapan sebelum pukul 9. Pertanyaan sikap gizi 1 terkait kebiasaan berpakaian rapid an bersih, sikap 2 terkait kebiasaan minum air putih 8gelas/hari, sikap 3 terkait kebiasaan sarapan sebelum pukul 9, sikap 4 terkait kebiasaan konsumsi sumber zat besi, sikap 5 terkait kebiasaan konsumsi sayuran, sikap 6 terkait kebiasaan konsumsi minuman manis, sikap 7 terkait kebiasaan konsumsi protein hewani, sikap 8 terkait kebiasaan aktivitas fisik, sikap 9 terkait kebiasaan konsumsi buah-buahan, dan sikap 10 terkait kebiasaan mencuci tangan.



*STS: sangat tidak setuju, TS: tidak setuju, S: setuju, SS: sangat setuju

Gambar 24 Grafik persentase praktik gizi subjek

Grafik berikut menunjukkan praktik subjek terhadap gizi seimbang dan PHBS. Sebanyak 10 pertanyaan praktik gizi seimbang dan PHBS yang sama diberikan saat sebelum dan sesudah, seluruh pertanyaan menunjukkan peningkatan presentase praktik baik. Perubahan persentase tersebut menunjukkan santri menerapkan praktik gizi seimbang dan PHBS yang lebih baik. Pertanyaan praktik gizi 1 terkait kebiasaan berpakaian rapi dan bersih, praktik 2 terkait kebiasaan minum air putih 8gelas/hari, praktik 3 terkait kebiasaan sarapan sebelum pukul 9, praktik 4 terkait kebiasaan konsumsi sumber zat besi, praktik 5 terkait kebiasaan konsumsi sayuran, praktik 6 terkait kebiasaan konsumsi minuman manis, praktik 7 terkait kebiasaan konsumsi protein hewani, praktik 8 terkait kebiasaan aktivitas fisik, praktik 9 terkait kebiasaan konsumsi buah-buahan, dan praktik 10 terkait kebiasaan mencuci tangan.



*TP: tidak pernah, J: jarang, K: kadang-kadang, S: sering, SL: selalu

Gambar 25 Grafik persentase praktik gizi subjek

4.2.8 Kebiasaan Makan Santri

Kebiasaan makan dan asupan gizi selama masa remaja memiliki peranan penting pada pertumbuhan dan perkembangan remaja. Kebiasaan makan yang sehat pada masa remaja dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain ketersediaan makanan sehat di sekolah, pola makan orangtua/keluarga, preferensi terhadap makan (Bruening et al, 2012). Kebiasaan makan santri diukur dengan melihat kebiasaan makan lengkap, komposisi menu makan yang disediakan oleh pesantren, kebiasaan konsumsi air minum, dan kebiasaan melewatkan waktu makan (*skipping meal*).

Hasil di tabel 7 menunjukkan terjadinya penurunan kebiasaan makan subjek yang tidak pernah makan dalam sehari. Tabel 5 juga menunjukkan kebiasaan komposisi makanan lengkap nasi, lauk, sayur, dan buah dalam piring makannya. Santri menunjukkan penurunan *skipping meal* pada seluruh waktu makan meskipun kebiasaan *skipping meal* santri meningkat. Namun, hasil uji Chi-Square untuk kedua variabel ini menunjukkan tidak ada signifikansi, yang berarti perubahan mungkin tidak disebabkan oleh intervensi SLP. Hasil kuesioner santri yang menunjukkan 3 alasan teratas *skipping meal* adalah tidak nafsu makan, terdapat menu yang tidak disukai, dan tidak sempat.

Nutrisionis dan tim MPM SLP Pesantren telah berupaya meningkatkan variasi menu dan bahan makanan namun perubahan tersebut tidak semuanya mendapatkan persetujuan dari pimpinan karena melibatkan peningkatan biaya makanan. Sehingga variasi menu yang dapat dilakukan menjadi terbatas dengan budget yang ada.

Tabel 7 Perubahan kebiasaan makan santri sebelum dan setelah program SLP (n=1178)

| Kebiasaan Makan | Sebelum | | Setelah | | p-value |
|-------------------------------------|---------|------|---------|------|---------|
| | n | % | n | % | |
| Kebiasaan makan lengkap | | | | | 0,395 |
| Tidak pernah | 9 | 0,8 | 7 | 0,6 | |
| 1 kali sehari | 42 | 3,6 | 55 | 4,7 | |
| 2 kali sehari | 426 | 36,2 | 444 | 37,7 | |
| 3 kali sehari | 701 | 59,5 | 672 | 57,1 | |
| Menu Makan Pagi | | | | | 0,000 |
| Nasi + Lauk | 681 | 57,8 | 572 | 48,6 | |
| Nasi + Sayur | 20 | 1,7 | 32 | 2,7 | |
| Nasi + Lauk + Sayur | 403 | 34,2 | 477 | 40,5 | |
| Nasi + Lauk + Buah | 10 | 0,9 | 10 | 0,9 | |
| Nasi + Lauk + Sayur + Buah | 29 | 2,5 | 49 | 4,2 | |
| Tidak makan | 35 | 3,0 | 38 | 3,2 | |
| Menu Makan Siang | | | | | 0,000 |
| Nasi + Lauk | 136 | 11,5 | 73 | 6,2 | |
| Nasi + Sayur | 31 | 2,6 | 12 | 1,0 | |
| Nasi + Lauk + Sayur | 720 | 61,1 | 653 | 55,4 | |
| Nasi + Lauk + Buah | 40 | 3,4 | 32 | 2,7 | |
| Nasi + Lauk + Sayur + Buah | 174 | 14,8 | 246 | 20,9 | |
| Tidak makan | 77 | 6,5 | 162 | 13,8 | |
| Menu Makan Malam | | | | | 0,705 |
| Nasi + Lauk | 260 | 22,1 | 236 | 20,0 | |
| Nasi + Sayur | 39 | 3,3 | 36 | 3,1 | |
| Nasi + Lauk + Sayur | 587 | 49,8 | 599 | 50,9 | |
| Nasi + Lauk + Buah | 51 | 4,3 | 45 | 3,8 | |
| Nasi + Lauk + Sayur + Buah | 163 | 13,8 | 171 | 14,5 | |
| Tidak makan | 78 | 6,6 | 91 | 7,7 | |
| Kebiasaan konsumsi air minum | | | | | 0,001 |
| < 3 gelas | 92 | 7,8 | 71 | 6,0 | |
| 3-4 gelas | 322 | 27,3 | 252 | 21,4 | |
| 5-6 gelas | 325 | 27,6 | 337 | 28,6 | |
| 7-8 gelas | 192 | 16,3 | 239 | 20,3 | |
| > 8 gelas | 247 | 21,0 | 279 | 23,7 | |
| Kebiasaan Skipping meal | | | | | 0,091 |
| Ya | 569 | 48,3 | 610 | 51,8 | |
| Tidak | 609 | 51,7 | 568 | 48,2 | |
| Waktu Skipping Meal | | | | | 0,812 |
| Tidak pernah | 179 | 15,2 | 186 | 15,8 | |
| Makan Pagi | 270 | 22,9 | 264 | 22,4 | |
| Makan Siang | 375 | 31,8 | 391 | 33,2 | |
| Makan Malam | 354 | 30,1 | 337 | 28,6 | |
| Alasan Skipping Meal | | | | | |
| Tidak nafsu makan | 721 | 61,2 | 762 | 64,7 | |
| Tidak sempat | 600 | 50,9 | 659 | 55,9 | |
| Terdapat menu yang tidak disukai | 539 | 45,8 | 511 | 43,4 | |

Program SLP meningkatkan kebiasaan baik konsumsi sayur dan buah subjek. Hal ini ditunjukkan dengan peningkatan jumlah santri yang menambahkan sayur ke dalam piring makannya ketika menu sayur disajikan pada waktu makan pagi, siang, atau malam. Konsumsi air minum dalam sehari juga menunjukkan peningkatan kebiasaan baik selama program SLP. Terbukti subjek menunjukkan peningkatan konsumsi air minum 7-8 gelas/hari sampai >8 gelas/hari sementara konsumsi air minum <6 gelas/hari mengalami penurunan.

4.3 Hasil Manajemen Penyelenggaraan Makanan (MPM)

4.3.1 Uji Laik

Hasil uji laik menunjukkan peningkatan pada beberapa aspek setelah akhir program. Peningkatan skor karena berbagai upaya perbaikan yang dilakukan pesantren sebagai bentuk komitmen mengikuti SLP. Tabel 8 menunjukkan perbaikan yang dilakukan pesantren.

Tabel 8 Poin perbaikan uji laik

| No | Uraian |
|----|---|
| 1 | Halaman bersih, rapi, tidak becek, dan berjarak sedikitnya 500meter dari sarang lalat/tempat pembuangan sampah, serta tidak tercium bau busuk atau tidak sedap yang berasal dari sumber pencemaran. |
| 2 | Konstruksi bangunan kuat, aman, terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa |
| 3 | Dinding dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba) |
| 4 | Pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak menimbulkan bayangan. Kuat cahaya sedikitnya 10fc pada bidang kerja. |
| 5 | Sumber air bersih aman, jumlah cukup dan bertekanan |
| 6 | Jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan. |
| 7 | Tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh. |
| 8 | Pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang |
| 9 | Ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang) |
| 10 | Semua karyawan yang bekerja bebas dari penyakit menular ,seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA) |
| 11 | Tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis |
| 12 | Penanganan makanan yang potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (<i>thawing</i>). |
| 13 | Penanganan makanan yang memiliki potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan, peracikan, persiapan. |
| 14 | Penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang. |
| 15 | Tempat memasak terpisah secara jelas dengan tempat penyiapan makanan matang. |
| 16 | Perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya |
| 17 | Alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai ulang |
| 18 | Perlindungan terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya |
| 19 | Lemari penyimpanan dingin dengan suhu -5°C dilengkapi dengan termometer pengontrol |

4.3.2 Daya Terima Menu

Evaluasi daya terima menu yang disediakan pesantren dilaksanakan pada saat *Sebelum* dan *sesudah* untuk menu makan pagi, makan siang, dan makan sore. Salah satu pesantren yang melakukan tes daya terima ini yaitu Nurul Fikri . Daya terima menu ini dianalisis berdasarkan jawaban 113 orang santri. Tabel 9 menunjukkan perubahan daya terima sebelum dan sesudah kegiatan.

Tabel 9 Daya terima *before* dan *after* inovasi menu

| Menu | Daya terima sebelum | | | Daya terima sesudah | | |
|-------------|---------------------|-----------|----------------|---------------------|-----------|----------------|
| | Suka (%) | Biasa (%) | Tidak suka (%) | Suka (%) | Biasa (%) | Tidak suka (%) |
| Makan pagi | 16 | 71 | 13 | 36 | 58 | 5 |
| Makan siang | 32 | 55 | 13 | 31 | 60 | 9 |
| Makan sore | 31 | 47 | 33 | 42 | 42 | 16 |



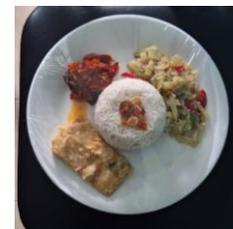
Gambar 26 Contoh menu makan pagi sebelum SLP



Gambar 27 Contoh menu makan pagi setelah SLP



Gambar 28 Contoh menu makan sore sebelum SLP



Gambar 29 Contoh menu makan sore setelah SLP

4.3.3 Sisa Makanan

Sisa makanan *non edible* diamati dari volume sampah sisa makanan. Hasil *monitoring* sisa makanan santri menunjukkan penurunan. Namun hal ini masih sangat tergantung oleh menu yang disediakan oleh pesantren. Hasil pengamatan menunjukan bahwa *monitoring* ini tidak mudah untuk dilakukan dikarenakan banyak faktor yang tidak mendukung antara lain jumlah tenaga *monitoring* yang terbatas dan belum terlatih, sarana dan prasarana belum adanya sistem *monitoring* yang sesuai dengan setiap pesantren.



Gambar 30 Sisa makan pagi



Gambar 31 Sisa makan siang

4.3.4. Status Gizi

Status gizi didasarkan data IMT/U yang merupakan kombinasi perhitungan data tinggi badan (TB), berat badan (BB), dan usia subjek yang hasilnya dikelompokkan menjadi kategori gizi kurang, gizi baik, gizi lebih, dan obesitas (Permenkes 2019).

Tabel 10 Perubahan status gizi santri sebelum dan sesudah program SLP (n=1178)

| Status Gizi | Sebelum | | Sesudah | | p-value |
|----------------------------|-----------------|------|-----------------|-------|---------|
| | n | % | n | % | |
| Status Gizi | | | | | 0,919 |
| Gizi kurang | 28 | 2,4 | 30 | 2,55 | |
| Gizi baik | 791 | 67,2 | 789 | 66,98 | |
| Gizi lebih | 256 | 21,7 | 248 | 21,05 | |
| Obesitas | 103 | 8,7 | 111 | 9,42 | |
| IMT/U ($\bar{x} \pm SD$) | 0,4 \pm 1,2 | | 0,4 \pm 1,2 | | 0,373 |
| BB ($\bar{x} \pm SD$) | 52,4 \pm 12,6 | | 53,7 \pm 12,8 | | 0,000 |
| TB ($\bar{x} \pm SD$) | 155,4 \pm 8,2 | | 156,5 \pm 8,0 | | 0,001 |

Tabel menunjukkan sebagian besar subjek memiliki status gizi baik dan berhasil mempertahankannya hingga akhir program begitu juga dengan rata-rata IMT/U. Sementara rata-rata berat badan meningkat sebesar 1,3 kg dan rata-rata tinggi badan naik sebesar 1,1 cm. Hasil uji signifikansi menunjukkan bahwa peningkatan BB dan TB pada akhir dibandingkan dengan awal kemungkinan disebabkan oleh intervensi program (p-value < 0,05).

5. Hambatan dan Kendala

Pelaksanaan SLP tahun 2024 masih mengalami beberapa hambatan kendala, beberapa di antaranya sulitnya mengalokasikan waktu di dalam kalender akademik karena di semester genap. Perencanaan belum bisa maksimal sehingga kegiatan belum bisa bervariasi dan berjalan maksimal. Keterbatasan SDM dalam penyampaian edukasi kepada santri dikarenakan latar belakang tim SLP yang berbeda. Kerumitan materi dalam waktu yang terbatas. Keterbatasan dana untuk mengimplementasikan menu. Mobilisasi santri yang sangat banyak, tersebar, jaraknya cukup jauh sehingga beberapa anak santri terlambat bahkan tidak mengikuti kegiatan. Sulit mengubah kebiasaan makan sayur tidak bisa dilakukan secara instan. Tantangan menyiasati

waktu tim dapur untuk menyiapkan makanan untuk santri. Pemerataan kesadaran belum menyeluruh, baru di beberapa bidang. Perlunya kerjasama yang kooperatif kepada ibu dapur terkait siklus menu dan SOP (keterbatasan kemampuan dan beban kerja). Sarana dan prasarana yang belum memadai..

6. Faktor Pendukung

Faktor yang dapat mendukung kegiatan SLP secara umum yaitu dukungan dari pimpinan dan yayasan, komunikasi yang efektif antara semua pihak, infrastruktur yang memadai, mengalokasikan waktu yang memadai, dan kerjasama tim. Faktor pendukung kegiatan edukasi gizi yaitu keterlibatan organisasi santri dan kreativitas guru dalam penyampaian edukasi gizi. Faktor pendukung kegiatan khususnya manajemen dapur antara lain menu makan yang bervariasi, penggunaan alat-alat digunakan dengan baik dan disimpan pada tempatnya jadi lebih rapih dan teratur, yayasan menerima penyesuaian anggaran belanja menu baru santri, dan pemberian APD baru kepada staff dapur.

7. Kesimpulan dan Saran

7.1 Simpulan

School Lunch Program memberikan banyak manfaat bagi pesantren. Seluruh edukasi gizi telah dilaksanakan selama kegiatan SLP. Penyelenggaraan makanan di pesantren mengalami peningkatan kualitas sarana dan prasarana serta personal hygiene tenaga dapur. SLP melalui kombinasi pemberian edukasi gizi dan perbaikan penyelenggaraan makanan mampu memperbaiki kebiasaan makan santri menjadi lebih baik dan meningkatkan pengetahuan, sikap, dan praktik gizi seimbang serta PHBS.

Pesantren Non-SLP digunakan untuk mengevaluasi intervensi pesantren SLP. Hasilnya menunjukkan bahwa pengetahuan, sikap, dan praktik gizi kedua kelompok tidak berbeda. Kebiasaan makan santri di kedua kelompok masih kurang baik, tetapi ada sedikit perbaikan pada kelompok SLP. Status gizi keduanya cenderung normal, dengan rata-rata IMT/U, berat badan, dan tinggi badan lebih tinggi di pesantren SLP. Status anemia juga normal, namun rata-rata hemoglobin lebih tinggi pada pesantren SLP. Asupan gizi di kedua kelompok belum adekuat, meskipun rata-rata asupan di pesantren SLP lebih tinggi.

7.2 Saran

Saran dari pesantren untuk SLP, pelaksanaan SLP sebaiknya dilakukan saat semester ganjil. Saran untuk pesantren agar konsisten menjalankan penyelenggaraan makanan yang baik agar mampu menyediakan menu makan yang berkualitas bagi santri. Saran untuk pelaksanaan edukasi gizi agar asatid atau seluruh tenaga pendidik dilibatkan sebagai sasaran edukasi gizi tanpa memiliki kewajiban untuk menyampaikan materi ke santri. Pesantren menyampaikan harapan adanya pendampingan SLP berkelanjutan.

8. Daftar Pustaka

Bärnighausen T, Tugwell P, Røttingen J, Shemilt I, Rockers P, Geldsetzer P, Lavis J, Grimshaw J, Danies K, Brown A, *et al.* 2017. Quasi-experimental study designs series-Paper 4: uses and value. *Journal of Clinical Epidemiology*. Doi:10.1016/j.clinepi.2017.03.012.

Khomsan A. 2021. *Teknik pengukuran pengetahuan gizi*. Bogor (ID): IPB Press.

[Permenkes] Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2020 Tentang Standar Antropometri Anak. 2020.

[Risikesdas] Riset Kesehatan Dasar. 2010. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (Risikesdas) 2010. Jakarta (ID) : Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan, KEMENKES RI.

[Risikesdas] Riset Kesehatan Dasar. 2014. Laporan Nasional Riset Kesehatan Dasar (Risikesdas) 2013. Jakarta (ID) : Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan, KEMENKES RI.

[WHO] World Health Organization. 2011. *Haemoglobin concentrations for the diagnosis of anaemia and assessment of severity*. Geneva: World Health Organization.