

## **Penerimaan Remaja Putri Terhadap Makanan Di Pondok Pesantren DB Dan BM Di Kabupaten Banyuwangi**

**Reny Prayetining Astutik<sup>1\*</sup>, Ni Wayan Arya Utami<sup>2</sup>, Ni Luh Putu Suariyani<sup>2</sup>**

<sup>1,2,3</sup>Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana

renyastutik303@gmail.com\*, arya\_utami@yahoo.com, suar\_chp@yahoo.com

**Latar belakang dan Tujuan:** Prevalensi anemia pada remaja putri di Pondok Pesantren cukup tinggi. Hal tersebut terjadi karena tingkat konsumsi dan penerimaan remaja putri terhadap makanan yang masih kurang. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi lebih mendalam penerimaan remaja putri terhadap makanan pada Pondok Pesantren DB dan BM di Kabupaten Banyuwangi.

**Metode:** Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan eksploratif. Data diperoleh melalui Focus Group Discussion (FGD) dengan 10 remaja putri di Pondok Pesantren BM dan 9 remaja putri di Pondok Pesantren DB. Data dikumpulkan pada bulan Agustus-September 2019. Data dianalisis secara tematik dan disajikan dengan menggunakan pendekatan naratif.

**Hasil:** Penelitian ini mengungkapkan bahwa sebagian besar remaja putri di Pondok Pesantren BM menerima makanan yang disajikan sedangkan sebagian besar remaja putri di Pondok Pesantren DB tidak menerima. Penerimaan remaja putri terhadap makanan dipengaruhi adanya perbedaan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren DB yang dikelola oleh pihak kedua dan di Pondok Pesantren BM yang dikelola mandiri. Penerimaan remaja putri terhadap makanan juga dipengaruhi oleh persepsi makanan yang sehat sehingga meningkatkan selera makan, teman sebaya, keterpaksaan karena tidak ada pilihan makanan lain, menu kesukaan, variasi, dan rasa makanan yang enak. Gambaran remaja putri tidak menerima makanan adalah kurangnya kebersihan makanan, tekstur makanan tidak sesuai selera, rasa bosan karena menu yang sama setiap hari, kebiasaan snacking, kebebasan membeli makanan diluar karena tidak ada peraturan yang melarang remaja putri untuk membeli makan diluar Pondok Pesantren dan pengaruh trend makanan kekinian di media sosial.

**Kesimpulan:** Terdapat perbedaan penerimaan remaja putri terhadap makanan yang disajikan pada kedua pondok pesantren. Penerimaan makanan yang kurang baik mendorong kebiasaan membeli makanan diluar Pondok Pesantren. Hal ini memberikan dampak negatif karena remaja putri tidak memperhatikan kandungan gizi pada makanan tersebut. Disarankan kepada pengelola pondok untuk menyajikan makanan yang sehat, rasa, variasi menu dan tekstur makanan disesuaikan dengan selera remaja serta membuat peraturan yang melarang pembelian makanan diluar Pondok Pesantren.

**Kata kunci:** penerimaan makanan, remaja putri, Pondok Pesantren

## 1. Pendahuluan

Masa remaja adalah peralihan dari anak-anak ke dewasa yang ditandai dengan percepatan perkembangan emosi, mental dan fisik. Perubahan pertumbuhan fisik pada remaja dapat mempengaruhi status gizi dan kesehatan remaja. Remaja putri pada masa ini sangat rentan mengalami masalah gizi (malnutrisi).<sup>1</sup> Permasalahan gizi yang paling sering dijumpai pada remaja putri adalah anemia. Hasil Hasil Riskesdas tahun 2018 menggambarkan kejadian anemia di Indonesia pada umur 5-14 tahun sebesar 26,8% dan umur 15-24 tahun sebesar 32,0%.<sup>2</sup> Remaja putri memiliki resiko anemia paling tinggi. Prevalensi anemia pada remaja putri di Pondok Pesantren Darul Ulum Jombang cukup tinggi sebesar 57,5%.<sup>3</sup>

Kejadian anemia tersebut berhubungan dengan tingkat kecukupan zat besi energi.<sup>3</sup> Penelitian oleh Sutyawan dan Setiawan Budi (2013) kemudian menggambarkan adanya hubungan antara daya terima makanan dengan tingkat kecukupan zat besi dan energi ( $p < 0.05$ ).<sup>4</sup> Tingkat kecukupan energi dan zat gizi berhubungan dengan daya terima terhadap makanan tingkat.<sup>5</sup> Kekurangan zat gizi seperti energi, protein, vitamin A, vitamin C dan kalsium menyebabkan anemia.<sup>6</sup> Selanjutnya, pada penelitian lain menyebutkan ada hubungan yang signifikan antara penerimaan makan dengan aroma, rasa dengan besar porsi makanan yang diambil.<sup>7</sup>

Prosentase penerimaan makan dan kepuasan pada remaja yang tinggal di asrama atau Pondok Pesantren masih kurang yaitu 45,8% untuk rasa makanan dan 48,6% untuk hidangan lauk hewani yang kurang sesuai.<sup>8</sup> Oleh karena itu penting dilakukan sebuah penelitian untuk menggali informasi yang lebih dalam mengenai gambaran penerimaan remaja putri terhadap makanan yang disajikan oleh Pondok Pesantren. Tujuan penelitian ini adalah menggali lebih dalam gambaran penerimaan remaja putri terhadap makanan pada Pondok Pesantren.

## 2. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan eksploratif. Metode yang digunakan dalam penelitian ini

adalah metode *focus group discussion* (FGD) untuk mendapatkan informasi yang variatif dari informan.

FGD dilakukan di dua tempat penelitian dengan jumlah partisipan 9-10 orang sesuai dengan kriteria inklusi yaitu remaja putri dengan rentang usia 13-17 tahun, dapat berkomunikasi dengan baik, tinggal di Pondok Pesantren minimal selama 1 tahun dan bersedia menjadi partisipan dalam penelitian ini. Instrumen utama dalam penelitian ini adalah peneliti sendiri dengan menggunakan pedoman FGD. Pemilihan calon partisipan dilakukan dengan meminta data remaja putri kepada pengurus Pondok Pesantren kemudian di pilih sesuai kriteria inklusi. Setelah menentukan calon partisipan, peneliti bertemu terlebih dahulu untuk menjalin hubungan baik, melakukan perjanjian waktu dan tempat untuk dilakukannya FGD. Sebelum kegiatan FGD peneliti meminta kesediaan partisipan untuk mengisi surat persetujuan untuk menjadi informan. Hasil wawancara direkam dengan menggunakan recorder kemudian ditranskrip. Kegiatan berlangsung kurang lebih 60-90 menit untuk FGD.

Analisis data dilakukan secara tematik untuk menentukan tema pada penelitian. Keabsahan data penelitian ini didapatkan melalui teknik *triangulasi*, *member checking* dan *peer debriefing* untuk mengkaji persepsi yang saling terkait dari perspektif yang berbeda. Penelitian ini telah mendapatkan persetujuan *Ethical Clearance* oleh Komisi Etik Fakultas Kedokteran Universitas Udayana pada tanggal 18 Juli 2019 dengan nomor 2018/UN14.2.2.VII.14/LP/2019. Serta mendapat rekomendasi penelitian dari Badan Penanaman Modal dan Perizinan Satu Pintu Kabupaten Banyuwangi pada tanggal 2 Agustus 2019 dengan nomor 072/720/REKOM/429.113/2019.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini mengungkapkan bahwa sebagian besar remaja putri di Pondok Pesantren BM menerima makanan yang disajikan sebaliknya sebagian besar remaja putri di Pondok Pesantren DB kurang menerima makanan yang disajikan.

Penerimaan remaja putri salah satunya disebabkan oleh adanya perbedaan sistem penyelenggaraan makanan yang dikelola di Pondok Pesantren DB dan BM. Pada Pondok

Pesantren Db penyelenggaraan makanan dilakukan oleh pihak kedua, tidak ada siklus menu, frekuensi makan 2 kali sehari, ada monitoring dan evaluasi dan penyajian makanan di koordinir petugas piket dan dibawa ke kamar asrama remaja putri. Pondok Pesantren BM penyelenggaraan makanan dikelola secara mandiri, terdapat siklus menu, frekuensi makan 3 kali sehari, penyajian makanan prasmanan di ruang makan.

Penelitian ini menghasilkan 2 tema utama yang memaparkan mengenai penerimaan remaja putri terhadap makanan di Pondok Pesantren. Dua tema tersebut meliputi (1) gambaran remaja putri dalam menerima makanan di Pondok Pesantren, dan (2) gambaran remaja putri tidak menerima makanan di Pondok Pesantren.

### 3.1 Gambaran remaja putri dalam menerima makanan di Pondok Pesantren

Sebagian besar informan mengatakan bahwa mereka mengetahui definisi gizi secara umum. Berikut kutipan pengetahuan remaja putri tentang gizi sebagai berikut.

*"...menurut saya gizi itu sesuatu yang diperlukan tubuh untuk memenuhi kebutuhan tubuh sehari-hari yang terdiri dari kebutuhan lemak, protein, vitamin-vitamin, mineral yang diperlukan tubuh untuk mencukupi kebutuhan sehari-hari"* (PD5)

Berdasarkan teori Notoadmojo (2014) bahwa pengetahuan di dalam domain kognitif mempunyai beberapa tingkatan yaitu tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi.<sup>9</sup> Pengetahuan remaja putri di Pondok Pesantren DB dan BM termasuk dalam tingkatan yang paling rendah yaitu tahap tahu dan memahami, belum sampai ke dalam tahap aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi. karena belum mengaplikasikan pengetahuan gizi untuk kesehatan dalam kehidupan sehari-hari.

Pengetahuan tersebut didapatkan dari berbagai sumber antara lain dari proses belajar mengajar di sekolah, media sosial, orang tua dan teman. Kutipan sumber informasi tentang sumber pengetahuan gizi sebagai berikut.

*"...ya tau nya dari sekolah mbak, dari pelajaran gitu, tapi gak terlalu dalam juga... maksudnya gak terlalu dijelasin... cuma kadang tau dari google juga kalo waktu pingin tau tentang gizi jadi searching.."* (PB1)

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Salsa Bening dan Ani Margawati (2014) yang meneliti tentang perbedaan pengetahuan gizi, body image, asupan energi dan status gizi pada mahasiswa gizi dan non gizi menunjukkan bahwa mereka pernah mendapatkan informasi tentang pengetahuan gizi dari pendidikan formal di sekolah maupun non formal yang diperoleh dari buku, internet dan berbagai media massa lainnya.<sup>10</sup> Seluruh remaja putri di kedua Pondok Pesantren mendapatkan informasi tentang gizi dari proses kegiatan belajar mengajar. Ada pula yang mendapatkan pengetahuan tersebut dari orang tua dan interaksi dengan teman sebaya di lingkungan sekolah maupun masyarakat tempat mereka tinggal.

Dilihat dari persepsi remaja putri, ada yang memiliki persepsi positif terhadap makanan dan pengolahan makanan. Persepsi tersebut antara lain makanan yang disediakan adalah makanan yang sehat dan bergizi, yang terlihat dalam kutipan pernyataan informan sebagai berikut.

*"...kalau menurut saya makanan di pondok ini bergizi, karena rata-rata makanannya sayur mayur, ikan-ikan, tempe..."* (PB5)

Persepsi timbul dari pengetahuan, yaitu memberikan sumbangan dalam pemahaman terhadap persepsi (persepsi benar salah, baik buruk, atau positif negatif).<sup>11</sup> Dalam penelitian ini persepsi remaja putri adalah persepsi terhadap kandungan zat gizi, penampilan dan tenaga pengolahan makanan. Seluruh remaja putri di Pondok Pesantren BM menyatakan bahwa makanan yang disajikan merupakan makanan yang sehat, dilihat dari menu makanan yang disajikan memiliki keragaman jenis yaitu terdiri dari kelompok nasi, sayur, daging, ikan dan telur yang mereka anggap sudah memenuhi kebutuhan gizi.

Persepsi positif ditunjukkan pula pada penampilan makanan. Penampilan makanan seperti bentuk dan warna makanan yang menarik diungkap oleh informan sebagai berikut.

*"...kalau menurut saya dari penampilannya ya, contohnya sayur, sayurnya masih fresh... kayak belinya pagi langsung dimasak pagi jadinya penampilannya masih kayak aslinya, jadi yaa sangat menggoda..."* (PB7)

Persepsi bahwa makanan yang disajikan adalah makanan yang sehat dilihat dari penampilan makanan, terutama pada warna makanan. Remaja putri lebih tertarik untuk makan apabila makanan yang disajikan terlihat fresh seperti jenis sayuran yang warnanya masih hijau segar setelah dimasak dan ikan atau ayam goreng yang terlihat kuning keemasan. Penampilan makanan juga termasuk tekstur dan konsistensi makanan yang terlihat tidak terlalu lembek.

Penampilan makanan merupakan karakteristik penampakan makanan yang diterima pancaindra penglihatan berupa warna makanan, bentuk makanan, besar porsi, dan cara penyajian yang dapat memengaruhi persepsi dan selera makan seseorang.<sup>12</sup>

Selain persepsi positif terhadap penampilan makanan, informan juga mempunyai persepsi positif terhadap pengolahan makanan yang berpengalaman. Hal tersebut diungkapkan pada kutipan berikut.

*"...menurut saya ya ibu-ibu yang masak sudah berpengalaman ya mbak, jadinya bisa menyediakan makanan yang macem-macem dan enak dan sehat gitu..." (PB1)*

Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Farida et al (2018) yang meneliti tentang penyelenggaraan makanan pada Pondok Pesantren di Kabupaten Jember yang menunjukkan bahwa pengolah makanan di Pondok Pesantren hanya sebatas pada memasak makanan sesuai dengan siklus menu, belum memperhitungkan kandungan gizi dari makanan yang diolah karena belum adanya ahli gizi dalam penyelenggaraan makanan di ketiga Pondok Pesantren.<sup>13</sup> Walaupun belum ada perhitungan makanan sesuai dengan kebutuhan zat gizi, akan tetapi pengolah makanan sudah menyajikan makanan beragam dan remaja putri tidak pernah kekurangan makanan.

Penerimaan makanan juga dipengaruhi oleh rasa terpaksa untuk makan, karena alasan ekonomi dan tidak ada pilihan lagi selain makanan yang disajikan. Pernyataan tersebut diungkap oleh partisipan sebagai berikut.

*"...tapi lek pas gak due duik yo wes manio enek e kui yo dipangan kui mbak, tapi yo wes pie neh daripada gak mangan ngunu loo, terpaksa dadine..." (PD7)*

(tapi kalau gak punya uang ya udah adanya itu ya dimakan mbak, tapi ya gimana lagi daripada gak makan gitu looo... terpaksa jadinya)

Walaupun sebagian besar remaja putri di Pondok Pesantren DB memiliki nafsu makan yang kurang namun mereka tetap menerima makanan dengan terpaksa. Keterpaksaan ini berhubungan dengan adanya persepsi akan menjadi sakit jika tidak makan dan alasan ekonomi. Dalam penelitian oleh Neni Rahmawati (2015) tentang tingkat kepuasan santri terhadap kualitas dan layanan makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta menunjukkan bahwa santri merasa tidak puas dengan makanan yang disajikan rasa, aroma dan susunan makanan tidak menarik sehingga menyebabkan santri terpaksa mengkonsumsi hidangan tersebut untuk memenuhi kebutuhan tubuh.<sup>14</sup>

Faktor lain dalam penerimaan makanan adalah adanya menu yang disukai oleh remaja putri. Berikut kutipan pernyataan mengenai menu makanan.

*"...kalau saya sih suka semua mbak, enak-enak disini... hehhe... tapi paling suka iya itu nasi goreng cumi, mie ayam, ayam geprek, sop, nugget suka, suka semua pokoknya..." (PB7)*

Penelitian Nurdiani (2011) yang menyatakan bahwa penerimaan makanan dipengaruhi oleh tingkat kesukaan terhadap menu makanan. Daya terima santri terhadap makanan di Pondok Pesantren dipengaruhi oleh tingkat kesukaan.<sup>15</sup>

Sebagian besar remaja putri di Pondok Pesantren BM menyukai menu makanan berkuah yang segar seperti sayur sop, sayur bening dan mie ayam, menu lain yang banyak mereka sukai adalah nasi goreng cumi. Mereka juga sangat menyukai jenis makanan kelompok ikan dan daging goreng yang setiap hari disediakan di Pondok Pesantren BM. Sebagian besar Remaja di Pondok Pesantren DB jugamenyukai menu berkuah seperti sop, sayur bening dan kelompok ikan dan daging. Namun, kelompok ikan dan daging hanya disajikan satu bulan sekali di Pondok Pesantren DB.<sup>16</sup>

Selain itu penyajian makanan yang bervariasi juga mempengaruhi remaja putri untuk menerima makanan di Pondok Pesantren. Berikut kutipannya.

*"...menurut saya sudah bervariasi ya, kan karena disini sudah menyediakan sop misalkan... di pagi hari kita sudah bisa makan sop terus lauknya tempe, terus ya sore hari kadang ya santan kadang tumis gitu dan lauknya beda..."*(PD5)

*"...kalau menurut saya ya bervariasi, karena kan dalam satu hari ganti ganti mbak, tiap hari juga ganti-ganti, macem-macem menunya..."*(PB8)

Selain makanan yang disukai menu makanan yang bervariasi juga sangat penting dalam penerimaan makan. Variasi menu makanan sangat mempengaruhi daya terima konsumen terhadap makanan.<sup>17</sup> Menu makanan di Pondok Pesantren BM memiliki variasi menu yaitu sayur sop, sayur bening, pecel, tumis, telur, nugget, ayam, ikan tahu, tempe, jagung, lalapan dan lainnya. Seluruh remaja putri yang ada di Pondok Pesantren BM menyatakan bahwa menu makanan yang disajikan sudah cukup bervariasi sehingga mereka bisa merasakan makanan yang berbeda pada setiap kali makan. Beberapa remaja putri di Pondok Pesantren DB mengatakan sudah cukup bervariasi karena dalam satu hari tersedia menu yang berbeda pada setiap kegiatan makan.

Penyajian makanan yang bervariasi di Pondok Pesantren juga salah satunya dipengaruhi oleh adanya siklus menu makanan yang sudah ada di Pondok Pesantren, berikut kutipan pernyataannya.

*"Iyaaa kayak ada jadwal menunya... jadi menunya itu seminggu itu berbeda-beda, tapi kalau sabtu itu mesti pecel... jadi kalau sabtu itu mesti rebutan... kalau selasa itu pasti lele kalo gak ayam... jadi di Pondok sini itu dijadwal dan menunya itu sama pengurusnya itu santrinya ditawarkan mau makan apa... jadi pernah kita merasakan makanan enak kayak ayam geprek, rawon, soto, bakso, gulai juga... ya pokok disini itu bervariasi makanannya..."* (PB6)

Menu makanan yang bervariasi di Pondok Pesantren disebabkan karena adanya siklus menu yang di kelola oleh pihak Pondok Pesantren dan penanggung jawab dapur. Proses pengaturan dan pengawasan siklus menu, jadwal makan, pengolahan dan penyajian makanan yang dilakukan dan dikontrol sendiri oleh pihak Pondok Pesantren. Dalam penyelenggaraan makanan, suatu institusi seharusnya memiliki siklus menu dan melakukan pengawasan seperti penelitian Nindyasari Anisa, et al (2017) tentang monitoring proses pengolahan makanan moslem meal di PT. Aerofood Indonesia menyatakan bahwa untuk menjaga kualitas produk makanan dan minuman, diperlukan pengawasan kualitas pangan disetiap prosesnya.<sup>18</sup>

Selain makanan yang bervariasi dan enak, hal lain yang mempengaruhi penerimaan remaja putri pengaruh teman sebaya, seperti yang dinyatakan oleh kutipan berikut..

*"...kadang lak kadung bareng karo konco mangan yo kadang mangan sepiring berdua ngunu kae yo... rasane masio gak enak iki yo enak ae kan karo ndopok mbak, dadi gak kroso entek... ngunu... tapi yo rumangsaku enak ae lak mangan baren-bareng iki mbak daripada mengan dewean..."* (PD7)

(kadang kalau bareng sama temen kadang ya makan sepiring berdua gitu itu... rasanya meskipun enggak enak ini ya enak aja sambil ngobrol mbak, enggak berasa tiba-tiba habis... gitu... tapi ya menurutku enak aja kalau makan

bareng sama temen ini daripada makan sendirian... PD7)

Hal tersebut sesuai dengan penelitian Sudjatmoko (2011) yang meneliti tentang masalah makan pada anak menyatakan bahwa teman sangat berpengaruh dalam pemilihan dan sikap makan. Dengan makan dalam kelompok, anak akan makan dengan porsi yang lebih banyak dibanding menyantapnya seorang diri.<sup>19</sup>

Teman sebaya juga meningkatkan nafsu makan karena mereka juga ingin makan ketika mereka melihat teman lahap pada saat makan. Kegiatan ngobrol pada saat makan dengan teman juga membuat mereka merasa nyaman dan tanpa terasa makanan yang disantap sudah habis. Selain itu, makan sepiring berdua atau berkumpul dengan teman diungkapkan menambah semangat dan nafsu makan meningkat meskipun makanan yang disediakan tidak enak ataupun tidak disukai. Hal ini karena meningkatnya intensitas waktu mereka dengan teman sebaya yang memiliki kemungkinan adanya pengaruh dari teman sebaya.

### 3.2 Gambaran remaja putri tidak menerima makanan di Pondok Pesantren

Gambaran kurangnya penerimaan terhadap makanan yang disajikan terlihat dari persepsi negatif bahwa makanan pondok kurang bergizi, kurang bersih dan cara pengolahannya yang salah. Hal tersebut diungkapkan remaja putri sebagai berikut.

*"...tapi kalo menurut saya lauk itu kadang terlalu banyak minyak, minyaknya kelebihan kadang, emmm... kadang lauknya itu keras juga gitu lo mbak kadang gosong gitu, terus kadang kebanyakan air... iya jadi males makannya mbak"* (PD9)

*"...terong terus lauknya apa gitu... terus terongnya di apakan gitu mbak terus kadang terongnya keras-keras, terus kadang kuah tewel, tewelnya keras kadang mbak kadang lauknya ikan laut tapi gitu jeroannya itu kayak masih utuh gitu mbak kayak asal-asal goreng gitu..."* (PD6)

Selain menu yang tidak disukai alasan remaja putri tidak menerima makanan yaitu karena kebersihan dan tekstur makanan yang dirasakan kurang sesuai. Remaja putri mengungkapkan makanan di Pondok Pesantren DB terkadang memiliki kebersihan

yang kurang baik. Mereka juga menyatakan bahwa tekstur makanan yang disajikan di Pondok Pesantren tidak sesuai dengan apa yang diinginkan oleh remaja. Hal ini sesuai dengan penelitian Fiszman S et al (2014) tentang *consumer perceptions of satiating foods* yang menunjukkan bahwa kesesuaian isi atau tekstur makanan seperti lunak atau lembek, keras atau kering, kenyal, krispi, berserat, dan halus memengaruhi sensitivitas indera pengecap. Tekstur makanan memengaruhi kecepatan mengunyah yang pada akhirnya berdampak pada banyaknya makanan yang dikonsumsi dan minat makan partisipan terhadap makanan itu.<sup>20</sup>

Remaja putri di Pondok Pesantren DB tidak jarang menemukan hewan kecil seperti ulat, kulit dari sayur yang masih terlihat belum dibersihkan dan terkadang jeroan daging yang terlihat masih belum terlalu bersih pada makanan yang disajikan. Hal tersebut menunjukkan kurangnya kebersihan pada makanan tersebut. Mereka juga menyatakan tekstur nasi dan sayur yang disajikan terkadang masih keras karena belum matang sepenuhnya. Tekstur sayur kangkung atau kacang yang terkadang lembek karena terlalu matang atau sayur terong yang masih keras karena belum matang dengan sempurna. Hal tersebut merupakan alasan remaja putri tidak menerima dan tidak makan makanan yang disajikan. Sejalan dengan penelitian Neni Rahmawati (2015) tentang tingkat kepuasan santri terhadap kualitas dan layanan makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta yang mengemukakan kepuasan santri terhadap kualitas konsistensi makanan yang disajikan belum terpenuhi sehingga santri merasa tidak puas. Hal ini dapat disebabkan karena tekstur dan konsistensi bahan dasar makanan yang digunakan serta cara memasak yang belum sesuai dengan karakteristik bahan dasar tersebut sehingga mempengaruhi cita rasa makanan yang disajikan.<sup>14</sup>

Alasan lain adalah rasa bosan terhadap menu makanan yang sama disajikan setiap hari, berikut kutipannya.

*"...iyaa beda-beda mbak, sekarang saya di bu Yuni mbak, jadi tiap hari makan santen sampek bosen... sayurnya kacang aja mbak sampek bosen aku mbak... kalo gak ya mie..."* (PD8)

Hal ini sejalan dengan penelitian Khusniyati, E., Sari, A.K. & Ro, I (2015)

tentang hubungan pola konsumsi makanan dengan status gizi santri Pondok Pesantren Roudlatul Hidayah Desa Pakis Kecamatan Trowulan Kabupaten Mojokerto yang menunjukkan bahwa pola makan santri seringkali membeli jajanan diluar karena jenuh dengan makanan Pondok Pesantren, namun tanpa mempertimbangkan kandungan gizinya.<sup>21</sup>

Munculnya perasaan bosan terhadap makanan menyebabkan remaja putri membeli makan diluar. Sebagian besar remaja putri di Pondok Pesantren BM menyatakan bahwa mereka jarang membeli makanan diluar untuk lauk pauk karena mereka merasa makanan yang disajikan sudah cukup memenuhi kebutuhannya. Namun, di saat mereka merasa bosan dengan menu makanan di Pondok Pesantren terkadang 1-2 kali dalam seminggu remaja putri membeli makan di luar. Sementara, sebagian besar remaja putri di Pondok Pesantren DB lebih sering membeli makanan diluar dengan frekuensi 1-2 kali dalam satu hari. Remaja putri membeli makan di diluar karena tidak suka dengan menu makanan yang disajikan, ada cukup uang untuk membeli makanan di luar, rasa bosan dengan menu makanan yang disajikan dan ingin makan makanan tertentu yang jarang disajikan di Pondok Pesantren seperti kelompok daging dan ikan.

Penerimaan makan yang rendah di Pondok Pesantren menyebabkan adanya kegiatan monitoring yang dilakukan oleh pihak Pondok Pesantren. Namun, setelah kegiatan monitoring tersebut tidak ada tindak lanjut dan perubahan penyajian makanan di Pondok Pesantren, berikut kutipannya.

*"jadi sama mbak-mbak yang masak di kantin itu pernah di kasih selebaran keluhan masakannya apa aja, kita ya kasih komentar yang jujur... tapi tetep gitu aja gak berubah..."* (PD4)

Kurangnya kebersihan makanan dan rasa bosan membuat pihak Pondok Pesantren pernah melakukan monitoring pengolahan makanan yang dilaksanakan atas wewenang tiap "kos". Pihak Pondok Pesantren memberikan kuesioner kepada remaja putri untuk mengisi dan menyampaikan keluhan atau kritikan atas makanan yang disajikan di Pondok Pesantren. Namun kegiatan monitoring tersebut tidak ada tindak lanjut dari Pondok Pesantren untuk merubah menu

makanan maupun menyajikan makanan yang disesuaikan dengan selera remaja putri sehingga hal tersebut menurunkan penerimaan remaja putri terhadap makanan di Pondok Pesantren. Sesuai dengan penelitian Sugianto J dan Sugiharto S, (2013) tentang analisa pengaruh *service quality*, *food quality*, dan *price* terhadap kepuasan pelanggan restoran Yung Ho Surabaya bahwa monitoring *food quality* berpengaruh signifikan terhadap kepuasan konsumen, oleh karena itu jika monitoring kualitas elemen-elemen yang terdapat pada *food quality* ditingkatkan, hal tersebut akan turut meningkatkan kepuasan konsumennya.<sup>22</sup> Tidak adanya kegiatan monitoring yang didukung dengan perubahan menjadi salah satu faktor pendorong remaja putri untuk tidak menerima makanan di Pondok Pesantren.

Tidak adanya tindak lanjut dan perubahan pengolahan makan yang lebih baik serta kurangnya penerimaan makan remaja putri di Pondok Pesantren mendorong sebagian besar informan untuk membeli makanan di kantin secara bebas, disamping itu tidak ada peraturan yang mewajibkan santri harus memakan makanan yang disediakan pondok atau peraturan yang melarang pembelian makanan di kantin dan koperasi. Kantin dan koperasi disediakan untuk tempat jajan santri serta menyediakan sayuran dan lauk untuk santri yang tidak menyukai makanan di kos. Beberapa alasan partisipan memutuskan untuk beli makanan di luar tersebut diungkap oleh pernyataan partisipan sebagai berikut.

*"...kalo saya gak suka atau bosan sama lauknya saya beli, ya udah gitu aja mbak... tapi belinya gak diluar pondok mbak, kan disini sudah disediakan kantin, ada 2 kantin, jadi setiap kantin ini ada menu yang berbeda-beda, jadi mudah untuk milih-milihnya... tapi hanya boleh di kantin yang disediakan Pondok, kalo diluar enggak boleh"* (PD1)

Faktor yang mendorong remaja putri membeli makanan di luar Pondok Pesantren salah satunya karena tidak adanya aturan khusus yang mewajibkan mereka untuk makan makanan di Pondok Pesantren. Hasil penelitian ini di dukung oleh penelitian Aisyah Taqhi (2014) tentang gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok

Pesantren yang menyatakan bahwa dalam penyelenggaraan makanan yang ada di Pondok Pesantren Hubulo tidak ada peraturan yang melarang santri untuk membeli makanan diluar lingkungan Pondok Pesantren.<sup>23</sup> Remaja putri di Pondok Pesantren BM menyatakan ada aturan yang melarang remaja membeli makan diluar karena sudah ada batas remaja putri diperbolehkan keluar dari wilayah Pondok Pesantren. Mereka hanya diperbolehkan untuk membeli makanan di koperasi yang telah disediakan di dalam Pondok Pesantren. Namun, meskipun ada aturan tersebut remaja putri tetap bisa membeli makanan diluar yaitu dengan menitip makanan pada saat pengurus Pondok Pesantren keluar.

Remaja putri di Pondok Pesantren DB juga diberikan kebebasan untuk membeli makanan di kantin yang disediakan oleh Pondok Pesantren jika tidak menyukai makanan yang disajikan. Mereka juga diberi kebebasan untuk membeli makan diluar lingkungan Pondok Pesantren pada hari libur sekolah yaitu pada hari jumat, sehingga mereka bisa keluar dari wilayah Pondok Pesantren untuk membeli makanan yang mereka inginkan.

Kurangnya rasa penerimaan terhadap makanan yang disajikan membuat partisipan mempunyai kebiasaan ngemil, pernyataan ini diungkap oleh partisipan sebagai berikut.

*"...ya cilok, jelly, banyak dah mbak, nyemil aku mbak jadi kenyang... ya nyemil soalnya laper mbak, ya habis gak ada nasi e mbak... sekarang ya gak bisa mbak kalau anak Pondok gak ngemil itu, pasti ngemil, karena makannya kurang juga dan emang suka ngemil... banyak banget ngemilnya, makan cilok siomay itu kan termasuk ngemil mbak..."* (PD7)

Hal ini didukung dengan penelitian Khaerul Muthiah Kaenong, Djunaidi M. Dachlan, Abdul Salam (2016) yang mengungkapkan bahwa santri lebih banyak mengonsumsi cemilan berupa makanan ringan dan gorengan daripada mengonsumsi makanan di dapur.<sup>24</sup>

Remaja putri di Pondok Pesantren BM mengungkapkan kebiasaannya snacking biasa dilakukan karena ingin mengemil makanan pada saat disekolah seperti cilok, cimol, dan papeda. *Snacking* yang dilakukan pada saat di asrama yaitu dengan membeli mie seduh, susu

maupun makanan ringan. Hal tersebut dilakukan terkadang karena rasa ingin mengonsumsi makanan tersebut, saat remaja mengerjakan tugas sampai larut malam, dan saat bersenda gurau dengan teman sehingga mereka melakukan snacking. Kegiatan *snacking* juga dilakukan oleh remaja putri di Pondok Pesantren DB. Mereka melakukan *snacking* karena merasa kurang dengan makanan yang disajikan, saat tidak menyukai makanan, merasa malas untuk makan, untuk mengisi waktu luang, dan saat mereka merasa lapar pada jam makan siang mereka lebih memilih untuk melakukan *snacking*.

Kebiasaan makan cemilan yang dilakukan oleh remaja putri meningkatkan risiko masalah gizi pada remaja. Sebagian besar informan mengungkapkan bahwa frekuensi makan cemilan lebih sering daripada makan makanan yang disediakan Pondok Pesantren, berikut kutipan ungkapan partisipan.

*"... lak aku ngemil iki isuk mbak biasane tuku jajanan pasar ngunu seneng aku, paling bengi ngunu balik diniyah mangan snack-snack... yo seneng byanget to mbak ngemil iki, ndek kene mangan opo maneh lak gak ngemil, lak bosen atau opo yowes ngemil ae..."* (PD6)

(kalau ngemil biasanya pagi makan jajan pasar terus kalau malam makan snack-snack gitu mbak... suka sekali mbak, ya disini makan apalagi mbak kalau gak ngemil, bosen juga mau makan apa kalau gak ngemil)

*"...opo yo mbak, biasa e iki yo cilok, papeda ngunu iku sering... yoo meh mendino lak tuku iku..."* (PD8)

(apa ya mbak, biasanya ya seperti cilok, papeda gitu sering... ya hampir tiap hari beli itu)

Perilaku makan remaja putri yang membeli makan diluar dan *snacking* dipengaruhi oleh adanya trend makanan yang ada di media sosial. Dalam penelitian Muna (2016) yang meneliti tentang pengaruh interaksi teman sebaya juga mengatakan bahwa internet atau media sosial dikalangan remaja seringkali dikarenakan remaja mudah tertarik pada sesuatu hal yang baru dan *trend* dikalangan teman sebayanya.<sup>25</sup>

Kurangnya penerimaan makanan juga dipengaruhi oleh makanan kekinian atau

karena ingin mencoba makanan selain makanan yang disajikan di Pondok Pesantren. Hal tersebut diungkapkan dalam kutipan pernyataan berikut ini.

“...emmm... yo ngaruh to mbak, kan tuku ne awan lak gak sorean ngunu, dadi biasae pas wayah e mangan yo gak mangan soale kan sek wareg, lebih enak kui neh timbang mangan ndk kene, dadi yo wes gak pingin mangan maneh...”

(berpengaruh sih mbak, kan belinya kadang siang atau sore gitu... jadi ya biasanya waktu makan jam 5 sore gitu gak ikut makan karena udah kenyang, lagian lebih enak makanan itu... jadi udah gak pingin makan lagi)

Remaja putri di kedua Pondok Pesantren memiliki keinginan dan ketertarikan untuk makan makanan yang sedang *hits* karena ingin mencoba makanan selain makanan Pondok Pesantren. Selain itu, mereka juga merasa penasaran dengan rasa makanan yang sedang trend dikalangan remaja. Menurut penelitian Spence (2015) dikatakan bahwa seseorang cenderung penasaran akan makanan yang mereka dengar dan lihat.<sup>26</sup>

#### 4. Kesimpulan

Terdapat perbedaan penerimaan makanan di kedua pondok pesantren. Penerimaan makanan dipengaruhi oleh adanya perbedaan penyelenggaraan makanan dimana Pondok Pesantren DB dilakukan oleh pihak kedua dan Pondok Pesantren BM dikelola mandiri (swakelola). Penerimaan makanan juga dipengaruhi oleh pengetahuan remaja putri tentang gizi, persepsi positif terhadap kualitas makanan dan pengolah makanan, serta teman sebaya. Hal yang mempengaruhi remaja putri tidak menerima makanan yang disajikan adalah kurangnya kebersihan makanan, rasa bosan, kebiasaan *snacking*, media sosial, makanan kekinian dan kebebasan membeli makanan di kantin/luar pondok pesantren.

#### 5. Referensi

1. Proverawati. *Anemia dan Anemia Kehamilan*. Yogyakarta: Nuha Medika (2011).
2. Badan Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan. Riset Kesehatan Dasar (RISKESDAS) 2018.
3. Nur Sya`Bani, S. S. Hubungan Status Gizi Dengan Kejadian Darul Ulum Peterongan Jombang. *J. keperawatan 1*,

- (2016).
4. Sutiyawan dan Setiawan Budi. Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Makanan, Dan Tingkat Asupan Siswa Asrama Kelas Unggulan Sma 1 Pemali Bangka Belitung. *8*, 207–214 (2013).
5. Lubis, M. Z. Tingkat Kesukaan Dan Daya Terima Makanan Serta Hubungannya Dengan Kecukupan Energi Dan Zat Gizi Pada Santri Putri Mts Darul Muttaqien Bogor. (2015).
6. K. Melisa L. Dewi, Ni Ketut Sutiari, M.Si, L. P. L. W. Status anemia dan konsumsi zat gizi pada anak usia sekolah di lima panti asuhan di kota Denpasar. *1*, 35–42 (2012).
7. Susila Rusdiana Dewi, M. A. Perbedaan Kepuasan Pasien Terhadap Makanan Dengan Sistem Penyelenggaraan Outsourcing Dan Swakelola Di RS Islam Jemursari Surabaya. *J. Kesehat. Masy.* 209–219 (2017). doi:10.20473/amnt.v1.i3.2017.209-219
8. Andriany Sholihah, Y., Syam, A. & Yustini. Gambaran Pola Konsumsi Dan Tingkat Kepuasan Santri Putri Terhadap Hidangan Di Yayasan Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar. *J. Kesehat. Masy.* **25**, 695–699 (2009).
9. Notoadmojo. in *Rineka Cipta* (2014).
10. Bening Salsa, M. A. Perbedaan Pengetahuan Gizi, Body Image, Asupan Energi Dan Status Gizi Pada Mahasiswi Gizi Dan Non Gizi Universitas Diponegoro. **3**, (2014).
11. Ketut Dewi Satiawati Kurnianingsih, D. Penerimaan dan praktik dalam pemberian makanan tambahan pemulihan oleh pengasuh balita gizi kurang dan gizi buruk di kota denpasar. (2018).
12. Tanuwijaya, L. K., Sembiring, L. G. & Dini, C. Y. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap: Analisis Kualitatif. 51–61 (2018).
13. Farida Wahyu Ningtyias, D. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan. *Kesehat. Masy.* **2**, 25–34 (2018).
14. Rahmawati, N. Tingkat Kepuasan Santri terhadap Kualitas Dan Layanan Makanan di Muhammadiyah Boarding School Yogyakarta. Fakultas Teknik UNY. 6–14 (2018).
15. Mega Pramijantoro Saputri, Asti

- Nuraeni, M. S. Efektivitas Variasi Makanan Terhadap Peningkatan Nafsu Makan Anak Usia Prasekolah Di Kelurahan Kuningan Semarang Utara. *J. Keperawatan dan Kebidanan* 1(1), (2015).
16. Azrimaidazila; Purnakarya, I. Analisis Pemilihan Makanan pada Remaja di Kota Padang , Sumatera Barat Food Preference Analysis on Teenagers in Padang , West Sumatera. 17–22 (2008).
17. Stanga Z, Zurflüh Y, Roselli M, Sterchi AB, Tanner B, Knecht G. Laksmi, D. Sisa Makanan Pasien Rawat Inap. Hospital Food: A Survey of Patients' Perceptions. (2003). <http://dx.doi.org/10.21776/ub.ijhn.2018.005.01.6>
18. Nindiyasari Anisa, Mahmudiono Trias, S. S. Monitoring Proses Pengolahan Makanan Moslem Meal Di PT . Aerofood Indonesia Tangerang , Banten. 1–8 (2017). doi:10.20473/amnt.v1.i4.2017.318-330
19. Sudjatmoko. Masalah Makan Pada Anak. *Damianus J. Med. Vol. 10 No.1* (2011).
20. Fiszman S, Varela P, Díaz P, Linares MB, G. M. What is Satiating? Consumer Perceptions of Satiating Foods and Expected Satiety of Protein-Based Meals. *Food Res Int.* 62: 551–60. (2014).
21. Khusniyati, E., Sari, A.K. & Ro, I. Hubungan Pola Konsumsi Makanan dengan Status Gizi Santri Pondok Pesantren Roudlatul Hidayah Desa Pakis Kecamatan Trowulan Kabupaten Mojokerto. (2015).
22. Sugianto Jimmy dan Sugiharto Sugiono. Analisa Pengaruh Service Quality , Food Quality , Dan Price Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Yung Ho Surabaya. 1, 1–10 (2013).
23. Aisyah Taqhi, S. Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. *Media Kesehat. Masy. Indones.* 241–247 (2014).
24. Kaenong, K. M., Dachlan, D. M. & Salam, A. Gambaran Asupan Zat Gizi Makro, Status Gizi, dan Tingkat Kepuasan Santri pada Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Putri Ummul Mukminin Makassar. *Kesmas UNHAS* (2014).
25. Muna, K. Pengaruh Interaksi Teman Sebaya Terhadap Perilaku Penggunaan Internet pad Siswa kelas XI di SMKN 2 Yogyakarta. 112–123 (2016).
26. Spence, C. Eating with our ears: assessing the importance of the sounds of consumption on our perception and enjoyment of multisensory flavour experiences. *Flavour* 4, 3 (2015).