ANALISIS SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DAN DAYA TERIMA MENU (PERSEPSI) YANG DISAJIKAN DI LAPAS KELAS II B TASIKMALAYA

Repa Kustipia[1]

[1]Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan – Universitas Esa Unggul, Jakarta

Jln. Arjuna Utara Tol Tomang Kebun Jeruk, Jakarta 11510

rkustipia@gmail.com

Abstrak

Manajemen kegiatan sistem penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan (Lapas) dan rumah tanahanan (rutan) yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene sanitasi tenaga pengolah makanan dan lingkungan produksi serta daya terima menu aspek penampilan (warna, tekstur, besar porsi, dan penyajian) dan aspek rasa (suhu, aroma, dan tingkat kematangan) sesuai dengan pedoman penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan dan rumah tahanan negara. Penelitian ini merupakan penelitian survei observasional dengan *cross-sectional design.* Penelitian dilakukan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya pada bulan Desember 2015. Sampel diambil dengan metode *purposive sampling* sebanyak 105 orang narapidana atau Warga Binaan Pemasyarakatan (WBP) terdapat klasifikasi umur yang dikategorikan umur dewasa awal (18-40 tahun) dan dewasa madya (41-60 tahun). Uji Statistik menggunakan uji *Chi-Square.* Secara keseluruhan dari sistem penyelenggaraan makanan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya belum memenuhi standar. Adapun variabel yang menyatakan ada hubungan dari daya terima menu aspek penampilan (pendidikan dengan warna, pendidikan dengan besar porsi, umur dengan warna, dan umur dengan tekstur) dan daya terima menu aspek rasa yang menyatakan ada hubungan (umur dengan suhu, umur dengan tingkat kematangan, dan jenis kelamin dengan suhu) karena $p > (\alpha)$ 0,05. Sisanya adalah tidak ada hubungan karena $p < (\alpha)$ 0,05.

Kata kunci : Penyelenggaraan Makanan, Daya Terima Menu, Lapas, Warga Binaan Pemasyarakatan.

Pendahuluan

Penyelenggaraan makanan institusi merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan, penyelenggaraan makanan institusi yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes, 2013).

Sasaran umum pembangunan yang dilaksanakan Indonesia untuk mewujudkan manusia dan masyarakat Indonesia yang maju dan mandiri. Upaya peningkatan status kesehatan dan gizi masyarakat dalam rangka mewujudkan sumber daya manusia Indonesia yang mandiri untuk hidup sehat diarahkan untuk mencapai suatu kondisi dimana masyarakat Indonesia termasuk yang berada di institusi lembaga pemasyarakatan (Lapas) dan rumah tahanan negara (Rutan) meyadari, mau dan mampu untuk mengenali, mencegah dan mengatasi permasalahan kesehatan yang dihadapi, sehingga dapat bebas dari gangguan kesehatan, baik yang disebabkan karena penyakit termasuk gangguan kesehatan akibat bencana maupun lingkungan dan perilaku yang tidak mendukung untuk hidup sehat (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP, 2009)

Pada tahun 1988, Departemen Kesehatan bekerjasama dengan Departemen Kehakiman melakukan studi mengenai menu makanan di beberapa institusi rumah tahanan negara (rutan) dan lembaga pemasyarakatan (lapas), memberikan informasi bahwa 52,7% konsumsi makanan yang disediakan di rutan dan lapas bagi warga binaan masih kurang dibandingkan dengan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan menurut kelompok umur dan jenis kelamin yaitu untuk konsumen laki-laki dan perempuan dengan golongan usia dewasa yang memerlukan Angka Kecukupan Gizi (AKG) sekitar 2.250 kalori. Selanjutnya, hasil studi tentang kesehatan warga binaan di rutan dan lapas yang dilakukan Departemen Kesehatan dan Departemen Kehakiman pada tahun 1990 yang membawahi divisi pemasyarakatan bagian perawatan untuk penyelenggaraan makanan di lapas yang menunjukkan bahwa prevalensi penyakit-penyakit avitaminosis dan kurang gizi adalah 14,3 % anemia 8,2% dan prevalensi penyakit-penyakit yang berhubungan dengan gizi mencapai 40,9 % (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP,

2009).

Pemberian makan bagi WBP diselenggarakan berdasarkan Surat Edaran (SE) Menteri Kehakiman No.M.02-Um.01.06 Tahun 1989 tentang Petunjuk Pelaksanaan Biaya Bahan Makanan Bagi Napi/Tahanan Negara/Anak dan Surat Edaran No.E.PP.02.05-02 Tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cabang Rutan. Terpenuhinya pelayanan makanan sesuai standar gizi yang maksimal akan membantu tugas pokok Lapas/Rutan dibidang pembinaan, pelayanan dan keamanan. Sehingga diharapkan angka kesakitan, kematian WBP akan menurun dan derajat kesehatan meningkat. Dalam rangka manajemen penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan (Lapas) dan rumah tahanan (rutan) yang memenuhi syarat kecukupan gizi, higiene sanitasi dan citarasa diperlukan adalah pedoman penyelenggaraan makanan di lembaga pemasyarakatan dan rumah tahanan negara (Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi WBP, 2009).

Penyelenggaraan Makanan

Penyelenggaraaan makanan adalah penyelenggaraan dan pelaksanaan makanan dalam jumlah yang besar. Secara garis besar pengelolaan makanan mencakup perencanaan menu, pembelian, penerimaan, dan persiapan pengolahan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian/penyajian makanan dan pencatatan serta pelaporan (Purwaningtiyas Sulistiyo, 2013).

Bentuk penyelenggaraan makanan merupakan kegiatan penyelenggaraan makanan yang merupakan bagian dari institusi yang terkait. Sistem penyelenggaraan makanan yang dilakukan oleh pihak institusi itu sendiri secara penuh, dikenal juga sebagai swakelola. Kegiatan penyelenggaraan makanan dapat dilakukan oleh pihak lain, dengan memanfaatkan jasa catering atau jasa boga (Depkes RI, 2007).

Penyelenggaraan makanan yang dilakukan dengan sistem swakelola berkaitan dengan pihak dapur instalasi yang bertanggung jawab untuk melaksanaakan semua kegiatan penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi (Depkes RI, 2007)

Kegiatan Penyelenggaraan Makanan

Perencanaan anggaran belanja bahan makanan adalah rangkaian kegiatan penghitungan anggaran berdasarkan laporan penggunaan anggaran bahan

makanan tahun sebelumnya dengan mempertimbangkan fluktuasi harga, fluktuasi konsumen. Adanya rencana anggaran belanja berfungsi untuk mengetahui perkiraan jumlah anggaran bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu seperti waktu 1 bulan, 6 bulan, 1 tahun, dan sebagainya (Depkes RI, 2007).

Tujuan penyusunan anggaran belanja makanan adalah tersedianya taksiran anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen atau klien yang dilayani sesuai dengan standar kecukupan gizi (Depkes RI, 2007).

Perencanaan anggaran belanja bahan makanan adalah rangkaian kegiatan penghitungan anggaran berdasarkan laporan penggunaan anggaran bahan makanan tahun sebelumnya, mempertimbangkan fluktuasi harga, fluktuasi konsumen. Adanya rencana anggaran belanja berfungsi untuk mengetahui perkiraan jumlah anggaran bahan makanan yang dibutuhkan selama periode tertentu seperti waktu 1 bulan, 6 bulan, 1 tahun, dan sebagainya (Depkes RI, 2007).

Perencanaan menu merupakan serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaran makanan di institusi. Kegiatan ini sangat penting dalam sistem pengelolaan makanan, karena menu sangat berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumber daya lainnya dalam sistem tersebut seperti anggaran belanja, perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan makanan dan variasi bahan makanan. Menu seimbang perlu untuk kesehatan, namun agar menu yang disediakan dapat dihabiskan, maka perlu disusun variasi menu yang baik, aspek komposisi, warna, rasa, rupa, dan kombinasi masakan yang serasi (Purwaningtiyas Sulistiyo, 2013).

Pengadaan bahan makanan merupakan usaha atau proses dalam penyediaan bahan makanan. Dalam proses ini dapat berupa upaya penyediaan bahan makanan saja, ataupun sekaligus melaksanakannya dalam proses pembelian bahan makanan (Purwaningtiyas Sulistiyo, 2013).

Penerimaan Bahan Makanan adalah rangkaian kegiatan meneliti, memeriksa, mencatat dan melaporkan bahan makanan yang diperiksa sesuai spesifikasi yang telah ditetapkan dalam kontrak atau surat perjanjian jual beli (Purwaningtiyas Sulistiyo, 2013).

Persiapan bahan makanan adalah suatu proses kegiatan yang spesifik dalam

rangka menyiapkan bahan makanan dan bumbu-bumbu sebelum dilakukan pemasakan. Tujuan persiapan bahan makanan adalah:

a. Tersedianya racikan yang tepat dari berbagai macam bahan makanan untuk berbagai hidangan dalam jumlah yang sesuai dengan menu yang berlaku, standar porsi dan jumlah konsumen.
b. Tersedianya racikan bumbu sesuai dengan standar bumbu atau standar resep yang berlaku, menu dan jumlah konsumen (Purwaningtiyas Sulistiyo, 2013). Prasyarat persiapan bahan makan adalah:
   1) bahan makanan yang akan dipersiapkan;
   2) peralatan persiapan;
   3) protap
   4) proses-proses persiapan.

   (Depkes RI, 2007).

Pengolahan bahan makanan merupakan suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan menurut prosedur yang ditentukan dengan menambahkan bumbu standar menurut resep, jumlah klien, serta perlakuan spesial yaitu pemasakan dengan air, lemak, pemanasan dalam rangka mewujudkan masakan dengan cita rasa yang tinggi (Purwaningtiyas Sulistiyo, 2013).

Pendistribusian makanan adalah serangkaian kegiatan penyaluran makanan sesuai dengan jumlah porsi dan jenis makanan konsumen yang dilayani. Macam-macam distribusi makanan:

a. Sentralisasi,
   yaitu suatu cara mengirim hidangan makanan dimana telah diporsi untuk setiap konsumen. Hidangan-hidangan telah diporsi di dapur pusat.
b. Desentralisasi,
   yaitu pengiriman hidangan dengan menggunakan alat-alat yang ditentukan dalam jumlah porsi lebih dari satu, kemudian di ruang distribusi disajikan untuk setiap konsumen. Sistem desentralisasi mempunyai syarat yaitu adanya *pantry* yang mempunyai alat-alat pendingin, pemanas dan alat-alat makan (Purwaningtiyas Sulistiyo, 2013).

Higiene dan Sanitasi Makanan Penyelenggaraan Makanan.

Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi jasaboga, bahwa higiene sanitasi makanan merupakan suatu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapan yang dapat dan

mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.

Sanitasi Peralatan Makanan

Menurut Keputusan Menteri kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VIII/2003, peralatan dapat berperan sebagai jalur atau media pengotoran terhadap makanan, jika keadaannya tidak sesuai dangan ditetapkan atau tidak memenuhi syarat kesehatan. Kelengkapan dari peralatan yang meliputi peralatan masak dan peralatan makan juga berperan dalam menunjang terciptanya makanan yang bersih dan higiene.

Higiene Tenaga Penjamah Makanan

Menurut Keputusan Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi jasaboga penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Daya Terima Menu (Persepsi)

Daya terima menu (persepsi) terhadap makanan yang disajikan ditentukan oleh penilaian konsumen terhadap makanan tersebut. Menurut Almatsier, Just'at dan Akmal (1992) daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan dipengaruhi oleh penampilan dan rupa makanan. Penampilan makanan terdiri dari warna, bentuk, besar porsi, dan cara makanan yang ditata atau disajikan. Sedangkan rupa makanan terdiri dari suhu, tekstur, bumbu, dan aroma.

Aspek Penampilan

Warna

Warna makanan adalah hidangan yang disajikan betapapun lezatnya makanan apabila penampilannya tidak menarik waktu disajikan akan mengakibatkan selera orang yang akan memakannya menjadi hilang (Moehyi,1992).

Tekstur

Tekstur makanan dapat dinilai secara persepsi dengan menyebutkan teksturnya : kering, lembab, padat, cair, tebal, tipis, kasar, halus, tangguh, keras, lunak, kompak, dan keropos (Bennion 1985 dalam Iriaty 2010).

Besar Porsi

Besar porsi adalah besar dan bentuk potongan suatu makanan atau banyak dan

sedikitnya makanan yang dihidangkan. Besar porsi makanan setiap orang berbeda sesuai dengan kebiasaan makan sehari-hari atau di lingkungan tempat kerja.

Penyajian

Bentuk penyajian makanan dapat disajikan dengan bentuk sesuai bahan makanannya yang diperoleh dengan cara memotong bahan makanannya yang diperoleh dengan cara memotong atau mengiris bahan makanan dengan cara khusus, penyajian makanan memiliki daya tarik tersendiri ketika disajikan setelah matang (Moehyi, 1992).

Aspek Rasa

Suhu

Suhu (temperatur) makanan adalah tingkat panas dari hidangan yang disajikan. Bila makanan yang disajikan tidak sesuai dengan suhu penyajian yang tepat akan menyebabkan makanan menjadi tidak enak. Makanan yang terlalu panas atau terlalu dingin akan mengurangi sensitifitas syaraf terhadap rasa makanan (Arminanto, 2003)

Aroma

Aroma makanan adalah bau yang disebarkan oleh makanan dengan daya tarik yang kuat yang mampu merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera makan seseorang. Aroma yang dikeluarkan oleh setiap makanan berbeda-beda dan melalui pemasakan yang berbeda akan menimbulkan aroma yang berbeda pula (Arminanto, 2003)

Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan makanan adalah hasil akhir dari proses pemasakan. Tingkat kematangan makanan dikategorikan menjadi matang, kurang matang dan tidak matang. Jenis kuliner asing, tingkat kematangan seperti daging dapat dikategorikan setengah matang, matang dan matang benar

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan deskriptif analitik dan deskriptif observasional dengan desain penelitian *cross sectional.*

Teknik Pengambilan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah WBP (Warga Binaan Pemasyarakatan) di Lapas Kelas II B Tasikmalaya. Penelitian ini menggunakan metode *purposive sampling,* dengan sampel 105 orang.

Hasil dan Pembahasan

Identifikasi Sistem Penyelenggaraan Makanan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya, sebagian besar unit

penyelenggaraan makanan memiliki perencanaan anggaran belanja, perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, penerimaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, persiapan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, pendistribusian makanan dengan sentralisasi dan gabungan (sewaktu-waktu), Praktik Higiene penjamah makanan pada penyelenggaraan makan sebagian besar buruk, praktik sanitasi sarana dan lingkungan produksi pada penyelenggaraan makan sebagai sebagian besar buruk.

Berdasarkan hasil penelitian terhadap 105 WBP (Warga Binaan Pemasyarakatan) di Lapas Kelas II B Tasikmalaya maka dapat ditemukan berbagai macam karakteristik responden sebagai berikut : Sebagian besar WBP berpendidikan SD 56 orang (53,3%), SMP 28 orang (26,67%), dan SMA 21 orang (20%).

Sebagian WBP diklasifikasikan Umurnya menjadi Dewasa Awal (18-40 tahun) 87 orang (82,85%), dan Dewasa Madya (41-60 tahun) 18 orang (17,14%).

Sebagian WBP yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 66 orang (62,85%), dan perempuan 39 (47,14%).

sebagian besar responden (WBP) menilai daya terima menu aspek penampilan dari segi warna yaitu tidak menarik sebanyak 48 orang (45,71%) , kurang menarik sebanyak 50 orang (47,61%), dan menarik sebanyak 7 orang (6,66%).

Sebagian besar responden (WBP) menilai daya terima menu aspek penampilan dari segi tekstur yaitu tidak suka sebanyak 13 orang (12,38%) , kurang suka sebanyak 33 orang (31,42%), dan suka sebanyak 59 orang (56,19%).

Sebagian besar responden (WBP) menilai daya terima menu aspek penampilan dari segi besar porsi yaitu kurang sebanyak 29 orang (27,61%), cukup sebanyak 44 orang (41,9%) , dan lebih sebanyak 32 orang (30,47%).

Sebagian besar responden (WBP) menilai daya terima menu aspek penampilan dari segi penyajian yaitu Tidak menarik sebanyak 27 orang (25,71%) , kurang menarik sebanyak 66 orang (62,85%) dan menarik sebanyak 12 orang (11,42%).

Sebagian besar responden (WBP) menilai daya terima menu aspek rasa dari segi suhu yaitu dingin sebanyak 6 orang (5,71%) , hangat sebanyak 97 orang (92,38%) , dan panas sebanyak 2 orang (1,9%).

Sebagian besar responden (WBP) menilai daya terima menu aspek rasa dari segi aroma yaitu Tidak Suka sebanyak 8 orang (7,61%) , Kurang Suka sebanyak 11

orang (10,47%) , dan Suka sebanyak 86 orang (81,9%).

Sebagian besar responden (WBP) menilai daya terima menu aspek rasa dari segi tingkat kematangan yaitu Tidak matang sebanyak 1 orang (0,009%), Kurang matang sebanyak 6 orang (5,71%), dan matang sebanyak 98 orang (93,33%).

Analisis Daya Terima Menu (Persepsi) Aspek Penampilan (Warna, Tekstur, Besar Porsi, dan Penyajian)

1. Pendidikan
   a) p = 0,227 > (α) 0,05 (Ada hubungan antara pendidikan dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi warna).
   b) p= 0,013 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara pendidikan dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi tekstur).
   c) p=0,118 > (α) 0,05 (Ada hubungan antara pendidikan dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi besar porsi).
   d) p=0,002 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara pendidikan dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi tekstur).
2. Umur
   a) p=0,278 > (α) 0,05 (Ada hubungan antara umur dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi warna).
   b) p=1,0001 > (α) 0,05 (Ada hubungan antara umur dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi tekstur).
   c) p=0,002 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara umur dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi besar porsi).
   d) p=0,001 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara umur dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi penyajian).
3. Jenis Kelamin
   a) p= 0,03 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi warna).
   b) p=0,02 < (α) 0,05 (Tidak Ada hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi tekstur).
   c) p=0,005 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi besar porsi).
   d) p=0,004 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima menu aspek penampilan dari segi penyajian).

Analisis Daya Terima Menu

(Persepsi) Aspek Rasa (Suhu, Aroma dan Tingkat Kematangan)

1. Pendidikan
   a) p = 0,004 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara pendidikan dengan daya terima menu aspek rasa dari segi suhu).
   b) p= 0,0021 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara pendidikan dengan daya terima menu aspek rasa dari segi aroma).
   c) p=0,0023 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara pendidikan dengan daya terima menu aspek rasa dari segi tingkat kematangan).

2. Umur
   a) p = 0,143 > (α) 0,05 (Ada hubungan antara umur dengan daya terima menu aspek rasa dari segi suhu).
   b) p= 0,001 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara umur dengan daya terima menu aspek rasa dari segi aroma).
   c) p=1,111 > (α) 0,05 (Ada hubungan antara umur dengan daya terima menu aspek rasa dari segi tingkat kematangan).

3. Jenis Kelamin
   a) p = 0,212 > (α) 0,05 (Ada hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima menu aspek rasa dari segi suhu).
   b) p= 0,006 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima menu aspek rasa dari segi aroma).
   c) p=0,009 < (α) 0,05 (Tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan daya terima menu aspek rasa dari segi tingkat kematangan).

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dengan judul Analisis Sistem Penyelenggaraan Makanan dan Day Terima Menu (Persepsi) Yang Disajikan di Lapas Kelas II B Tasikmalaya sudah memiliki prosedur kegiatan penyelenggaraan makanan namun belum lengkap dan banyak komponen yang belum sesuai standar, Hubungan karakteristik responden dengan daya terima menu aspek penampilan (pendidikan dengan warna dan pendidikan dengan besar porsi, umur dengan warna dan umur dengan tekstur). Hubungan karakteristik responden dengan daya terima menu aspek rasa (umur dengan suhu, umur dengan tingkat kematangan, dan jenis kelamin dengan suhu).

Daftar Pustaka

Almatsier, S., *et al*. *Gizi Seimbang Dalam Daur Kehidupan*. 2011. Jakarta: PT.

Gramedia Pustaka Utama.

Arminanto 2003. *Penyelenggaraan Makanan Ditinjau dari Konsumsi Energi Protein dan Pengaruhnya Terhadap Status Gizi Santri Putri Usia 10-18 Tahun 2003.*

Depkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.*

Depkes RI. 2003b. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/VIII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga*

Departemen Kesehatan RI. 2007. *Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren*. Jakarta: Depkes RI

Irianty, A. 2010. *Hubungan Menu Hidangan Makan, Kecukupan Energi Serta Protein Dengan Status Gizi Santri Putri di Pondok Pesantren Batu Licin.*

Moehyi, 1992. MIPM DASAR . Bogor: G.Indonesia.

Pedoman Penyelenggaraan Makanan Bagi Warga Binaan Pemasyarakatan Di Lembaga Pemasyarakatan Dan Rumah Tahanan Negawa, Nomor M.MH.01.PK.07.2 Tahun 2009.

Surat Edaran (SE) Menteri Kehakiman No.M.02-Um.01.06 Tahun 1989 tentang Petunjuk Pelaksanaan Biaya Bahan Makanan Bagi Napi/Tahanan Negara/Anak

Surat Edaran No.E.PP.02.05-02 Tanggal 20 September 2007 tentang Peningkatan Pelayanan Makanan Bagi Penghuni Lapas/Rutan/Cabang Rutan.

Purwaningtiyas Sulistiyo.2013. Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Jember. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Jember.