

## Hubungan Manajemen Menu Makanan Bergizi Dengan Penghematan Budget Logistik Pondok Pesantren An Nawawi Al Bantani

Aisya Putri Salsabila<sup>1</sup>, Aisyah Qonita Aziz<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan,  
Universitas Sultan Ageng Tirtayasa

Jl. Raya Jkt Km 4 Jl. Pakupatan, Panancangan, Kec. Cipocok Jaya, Kota Serang, Banten

Korespondensi penulis : [aisyahqonita3@gmail.com](mailto:aisyahqonita3@gmail.com)

**Abstract.** *Islamic boarding schools are institutions where students usually live in huts (dormitories) using classical and general books as teaching materials, as well as studying Islamic religious knowledge in detail and practicing them. This research uses a qualitative method where researchers get answers from sources who have been interviewed, located in one of the modern Islamic boarding schools in Bogor, namely the An-Nawawi Al-Bantani Modern Islamic Boarding School. This research aims to analyze the relationship between menu management and budget savings at the An Nawawi Al Bantani Islamic Boarding School and explain the factors that can influence menu management in an effort to save logistics budgets. An Nawawi Al Bantani Islamic boarding school implements a policy of cooperation with vendors or suppliers as well as checking market prices directly to ensure quality and prices are appropriate. Apart from that, the lodge also manages food waste well, reduces waste, and ensures that leftover food that is suitable for consumption is reused.*

**Keywords:** Budget, Menu, Planning, Cottage.

**Abstrak.** Pondok pesantren adalah lembaga tempat para santrinya biasanya tinggal di pondok (asrama) dengan menggunakan kitab-kitab klasik dan umum sebagai bahan ajarnya, serta mempelajari ilmu-ilmu agama Islam secara detail dan mengamalkannya. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dimana peneliti mendapatkan jawaban dari narasumber yang telah diwawancarai, bertempat di salah satu pondok pesantren modern di Bogor yaitu Pondok Pesantren Modern An-Nawawi Al-Bantani. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara manajemen menu dengan penghematan budget di Pondok Pesantren An Nawawi Al Bantani serta menjelaskan faktor – faktor yang dapat mempengaruhi pengelolaan menu dalam upaya menghemat budget logistik. Pondok pesantren An Nawawi Al Bantani menerapkan kebijakan kerjasama dengan vendor atau supplier serta pengecekan harga pasar secara langsung untuk memastikan kualitas dan harga yang sesuai. Selain itu, pondok juga mengelola sisa makanan dengan baik, mengurangi pemborosan, dan memastikan bahwa sisa makanan yang layak dikonsumsi kembali dimanfaatkan.

**Kata kunci:** Anggaran, Menu, Perencanaan, Pondok.

### PENDAHULUAN

Pondok pesantren merupakan bagian dari sistem pendidikan nasional yang tidak menekankan pada ilmu pengetahuan umum saja melainkan ilmu agama. Pesantren mengajarkan kepada santrinya bahwa dalam melakukan aktivitas harus bermula dari kesadaran sendiri, tidak mementingkan diri sendiri, dan bebas dari tekanan orang lain termasuk orang tua, ulama, bahkan ustadz/ustadzah. Hal ini terlihat jelas pada beberapa peraturan dan sanksi di pondok pesantren, yang secara sadar diperkenalkan untuk membantu siswa mengembangkan ketaatan dan kemandirian dalam menjalankan aktivitas sehari-hari. Namun semuanya tetap bergantung pada kepribadian masing-masing siswa (Latipah, 2019).

Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), pesantren diartikan sebagai asrama tempat para santri belajar Al-Quran. Sedangkan dari sudut pandang pendidikan Islam, pesantren adalah lembaga tempat para santrinya biasanya tinggal di pondok (asrama) dengan

Received April 30, 2024; Accepted Mei 24, 2024; Published Juni 30, 2024

\* Aisya Putri Salsabila , [aisyahqonita3@gmail.com](mailto:aisyahqonita3@gmail.com)

menggunakan kitab-kitab klasik dan umum sebagai bahan ajarnya, serta mempelajari ilmu-ilmu agama Islam secara detail dan mengamalkannya. Ini adalah lembaga pendidikan dan dalam kehidupan sehari-hari menekankan pentingnya moralitas dalam kehidupan masyarakat (Latipah, 2019).

Sebagai lembaga pendidikan Islam yang menampung banyaknya santri dan pengajar, pondok pesantren haruslah memenuhi segala kebutuhan yang ada. Kebutuhan yang dimaksud adalah tempat tinggal yang layak dan nyaman, ketersediaan air bersih, makanan, dan perlengkapan sehari-hari untuk santri. Adapun fasilitas yang umumnya tersedia di pondok pesantren termasuk tempat tinggal (pondok), ruang kelas, masjid, perpustakaan, tempat makan bersama, dan fasilitas olahraga. Selain itu, beberapa pesantren juga menyediakan fasilitas medis, tempat belajar mandiri, dan kegiatan ekstrakurikuler seperti seni dan keterampilan.

Salah satu yang menjadi kebutuhan penting dalam lembaga pendidikan Islam pondok pesantren adalah menyediakan dan memberikan pelayanan makanan yang bergizi dan berkualitas. Hal tersebut juga menjadi salah satu aspek krusial yang seringkali diabaikan oleh beberapa lembaga pondok pesantren. Dalam pelayanan makanan untuk para santri di setiap pondok pesantren memiliki cara yang berbeda. Setiap pondok pesantren memiliki kekurangan dan kelebihan masing-masing dalam memberikan kualitas pelayanan makanannya.

Para santri dalam perkembangan dan pertumbuhannya di pondok tentunya memerlukan makanan sebagai asupan mereka. Makanan tersebut adalah makanan yang bergizi dan variatif. Makanan bergizi sangat menunjang kesehatan santri di pondok pesantren. Sedangkan, menu makanan yang variatif tidak akan membuat santri merasa bosan untuk makan.

Dalam menyediakan dan memberikan pelayanan makanan yang bergizi dan variatif dibutuhkan manajemen atau perencanaan menu. Perencanaan menu menjadi rangkaian yang penting pula karena menu berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumber daya lainnya. Perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek variasi bahan makanan. Menu yang baik dan bergizi akan memberikan kualitas dalam pelayanan makanan secara baik pula. Ciri menu yang baik adalah menu yang sudah mempertimbangkan gizi seimbang (Ayupradinda et al, 2022).

Pemasukan anggaran dana suatu pondok pesantren umumnya berasal dari iuran santri ataupun wali santri serta donatur. Beberapa pesantren di bawah naungan yayasan pun biasanya mendapatkan pemasukan anggaran dari yayasan tersebut juga. Karena ketergantungan tersebut, terkadang anggaran dana yang didapat tidak selalu memenuhi kebutuhan yang diperlukan. Anggaran dana tersebut harus diatur dan dikelola secara baik oleh pihak keuangan pondok.

Lembaga pendidikan yang baik, tentunya memiliki pengelolaan keuangan yang baik pula agar dapat memenuhi kebutuhannya.

Namun, dalam beberapa studi kasus yang dialami beberapa pondok pesantren terdapat keterbatasan anggaran dana untuk pelayanan makanannya. Keterbatasan anggaran dana dalam penyediaan dan pelayanan makanan di sebuah pondok pesantren perlu diperhatikan karena hal tersebut memberikan dampak yang buruk jika tidak dikelola dengan baik. Hal tersebut menjadi kendala ataupun masalah jika tidak adanya manajemen menu makanan dalam pondok. Manajemen atau perencanaan menu diperlukan agar dapat disesuaikan dengan budget yang tersedia.

Pondok pesantren An Nawawi Al Bantani merupakan salah satu pondok pesantren modern yang berada di Gunung Sindur, Parung, Bogor. Pondok pesantren An Nawawi Al Bantani juga merupakan salah satu pondok yang menyediakan makanan 3 kali sehari kepada para santri secara swakelola. Penyediaan makanan di pondok ini juga bergantung pada budget yang tersedia. Maka, Pondok pesantren An Nawawi Al Bantani melakukan penghematan budget logistik dalam penyediaan makanannya. Hal tersebut sangatlah berpengaruh dan berdampak pada menu yang diberikan.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dimana peneliti mendapatkan jawaban dari narasumber yang telah diwawancarai. Tempat yang ingin diteliti oleh peneliti adalah salah satu pondok pesantren modern di Bogor yaitu Pondok Pesantren Modern An-Nawawi Al-Bantani. Pemilihan lokasi penelitian ini didasarkan atas pertimbangan bahwa tempat ini telah menjadi tempat peneliti untuk menuntut ilmu. Peneliti juga mengetahui secara jelas bagaimana prosedur perencanaan menu yang dihidangkan ketika masih menjadi seorang santri sebelumnya.

Kegiatan penelitian dilakukan secara daring melalui salah satu aplikasi berkiriman pesan dan panggilan sederhana yaitu WhatsApp dan dilakukan secara bertahap dalam waktu 2 minggu lamanya (d disesuaikan dengan kebutuhan penelitian). Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yaitu menggunakan metode wawancara. Metode wawancara (*interview*) adalah teknik pengumpulan data yang melibatkan interaksi langsung antara peneliti dan responden.

## **HASIL**

Terdapat 2 jenis responden atau narasumber yang digunakan dalam penelitian ini. Karakteristik narasumber yang digunakan sebagai informan tersebut adalah bendahara pondok

pesantren dan kepala unit dapur pondok pesantren An Nawawi Al Bantani. Keduanya merupakan narasumber yang memiliki hubungan dengan pertanyaan yang terkait dalam penelitian ini. Kedua narasumber tersebut juga merupakan pengurus pondok pesantren An Nawawi Al Bantani yang bersedia untuk menjadi informan dalam penelitian ini.

Manajemen menu di pondok pesantren modern An Nawawi Al Bantani diatur langsung oleh pengurus pondok yaitu kepala unit dapur pondok. Hasil penelitian menunjukkan bahwa strategi yang biasa digunakan dalam membuat perencanaan menu untuk menghemat budget di pondok pesantren ini yaitu dengan melakukan *study banding* ke beberapa pesantren dan kepala unit dapur melakukan survei langsung ke pasar untuk memilah harga secara langsung.

*“Kami melakukan study banding ke beberapa pesantren dalam pembuatan menu dan membandingkan menu-menu di beberapa pesantren. Serta turun langsung ke pasar dalam melihat harga di lapangan dari menu-menu yang telah kita dapat, sehingga kita bisa tepat dalam menentukan menu dalam menghemat budget di pesantren.”*

(Arif Maulana, 2024)

Dengan memilah harga secara langsung ke pasar, kepala unit dapur pondok pesantren ini dapat mengetahui harga pasti kebutuhan logistik dalam standar pasar. Beliau juga mempunyai proses tersendiri dalam pemilihan supplier atau vendor yang dapat menghemat budget logistik di pondok.

*“Pertama, mengecek langsung harga-harga sayur, lauk, dan kebutuhan lainnya sehingga kita tahu bentuk harga standar pasar. Kedua, kita kumpulkan seluruh harga-harga dan jenis barang dapur dari beberapa supplier atau vendor yang mengajukan ke pondok, lalu bisa kita bandingkan mana harga yang murah dan barang yang berkualitas di antara para vendor yang masuk ke pesantren. Ketiga, kita buat perjanjian dengan vendor atau supplier yang kita pilih agar terjaga kerja sama yang baik. Baik dari segi harga yang miring dan kualitas barang yang di kirim.”*

(Arif Maulana, 2024)

Namun, dibalik strategi yang baik yang dilakukan oleh pengurus pondok pesantren terutama kepala unit pondok, terdapat kendala yang dialami. Kendala yang dialami tersebut adalah kendala dalam menentukan menu di pondok pesantren An Nawawi Al Bantani.

*“Suka tingginya harga barang di pasar sehingga menjadi kendala dalam menentukan menu.”*

(Arif Maulana, 2024)

Pondok pesantren An Nawawi Al Bantani hanya mempunyai kemungkinan kecil jika adanya pemborosan dari sisa makanan, karena pondok telah menetapkan penyelenggaraan makanan sesuai dengan kebutuhan.

*“Jika ada lauk dan sayur yang lebih, maka akan dibagikan kembali ke santri di waktu makan selanjutnya, sebagai menjadi lauk tambahan untuk mengurangi lauk dan sayur yang terbuang. Tapi, karena belanja kita sudah sesuai kebutuhan, kemungkinan kecil adanya pemborosan lauk dan sayur yang terbuang-buang.”*

(Arif Maulana, 2024)

Adapun langkah-langkah yang diambil untuk mengurangi pemborosan dalam penyediaan makanan di pondok yaitu dengan menyesuaikan kebutuhan makanan sesuai dengan jumlah warga yang ada di pondok.

*“Menghitung kebutuhan seluruh jumlah warga pondok dengan benar dan membeli barang sayur, lauk, dan lain-lain sesuai kebutuhan saja, sehingga kecil kemungkinan untuk pemborosan atau mubazir.”*

(Arif Maulana, 2024)

## **PEMBAHASAN**

Perencanaan menu memiliki hubungan yang erat dengan penghematan budget dalam kehidupan sehari-hari. Dengan merencanakan menu secara cermat, seseorang dapat mengontrol pengeluaran untuk makanan dan minuman. Misalnya, dengan membuat daftar belanjaan yang terperinci, seseorang dapat membeli hanya bahan makanan yang diperlukan, menghindari pemborosan, dan memanfaatkan harga yang lebih murah. Hal ini membantu mengurangi pemborosan dan memaksimalkan pengeluaran.

Selain itu, perencanaan menu juga memungkinkan seseorang untuk memilih bahan makanan yang lebih terjangkau namun tetap sehat dan bergizi. Dengan memilih bahan makanan yang musiman atau lokal, seseorang dapat mengurangi biaya transportasi dan pengemasan yang biasanya ditransfer ke konsumen. Dan dengan memanfaatkan bahan makanan yang sama untuk beberapa hidangan, seseorang juga dapat mengurangi pemborosan dan memperpanjang umur simpan bahan makanan.

Sama halnya dengan hasil penelitian yang ditujukan kepada pondok pesantren An Nawawi Al Bantani, yaitu telah mewujudkan manajemen menu yang baik dalam menghemat budget logistik pondok. Melalui kebijakan yang ditentukan para pengurus pondok, didapatkan hasil yang memuaskan dalam penghematan budget logistiknya. Salah satu kebijakan yang tepat yang telah dilakukan adalah dengan menjalin kerjasama dan hubungan antara pondok dengan vendor atau supplier. Serta melakukan pengecekan secara langsung harga-harga bahan pangan

di pasar sehingga mengetahui bagaimana harga standar pasar dan kualitas bahan pangan yang baik. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Sulistiyo Purwaningtiyas (2013) di sebuah pondok pesantren di kabupaten Jember, bahwa proses pengadaan bahan makanan disana dilakukan dengan pembelian secara langsung ke pasar. Pengadaan bahan makanan disana juga telah memiliki langganan tetap untuk setiap golongan bahan makanan agar mengefisienkan waktu pembelian. Namun, proses pembelian bahan makanannya tidak terlalu memperhatikan kualitas bahan makanan dikarenakan tempat pembelian yang sudah menjadi langganan, jadi apapun kualitas bahan makanan yang disediakan langganan tersebut akan diterima oleh pondok. Berbeda dengan pondok pesantren An Nawawi Al Bantani yang tetap memprioritaskan kualitas bahan makanan yang diberikan dari vendor atau supplier.

Pondok pesantren An Nawawi Al Bantani juga telah menerapkan hal-hal untuk mengurangi pemborosan dari sisa makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hanya ada kemungkinan kecil dari pemborosan sisa makanan yang terjadi di pondok ini. Hal tersebut telah dijelaskan dari kepala unit dapur bahwa terdapat beberapa langkah yang dilakukan untuk mengurangi pemborosan dalam penyediaan makanan di pondok. Langkah yang dilakukan yaitu dengan menghitung keseluruhan warga pondok dengan benar dan membeli bahan makanan sesuai dengan kebutuhan. Dan jika memang terdapat sisa makanan dari penyelenggaraan makanan di pondok, maka itu berasal dari jatah makan siswa yang sedang pulang. Namun, pondok pesantren dapat mengelola sisa makanan yang masih layak tersebut dengan membagikan kembali kepada santri di waktu makan selanjutnya dan dijadikan sebagai lauk tambahan untuk mengurangi lauk dan sayur yang terbuang. Menurut Dyach Octavia Rizky dkk (2023), keberhasilan suatu sistem penyelenggaraan makanan dapat dikaitkan dengan rendahnya sisa makanan pada sistem penyelenggaraan makanan. Jika dikaitkan dengan hal tersebut, maka pondok pesantren An Nawawi Al Bantani telah melakukan penyelenggaraan makanan serta pengelolaan sisa makanan yang baik sehingga tidak terjadinya pemborosan makanan.

Tentunya hal tersebut membuktikan bahwa manajemen menu yang baik dapat membantu pondok mengontrol pengeluaran untuk makanan dan minuman dengan lebih efektif. Dengan merencanakan menu secara cermat berdasarkan harga dan ketersediaan bahan serta membeli sesuai dengan kebutuhan, pondok dapat memastikan pengeluaran yang efisien dan menghindari pemborosan. Selain itu, manajemen menu yang baik juga dapat membantu pondok untuk memanfaatkan sumber daya yang ada dengan lebih optimal. Dengan memilih bahan makanan yang terjangkau namun tetap sehat dan bergizi, pondok dapat menghemat uang

dan memastikan pangan yang berkualitas bagi para penghuninya. Hal ini juga dapat membantu pondok untuk menciptakan menu yang bervariasi dan menarik bagi para penghuninya.

Pemilihan bahan makanan yang tepat, perencanaan menu yang efisien, serta pengelolaan sisa makanan dengan baik adalah faktor-faktor manajemen menu dalam upaya penghematan budget logistik yang telah dilakukan oleh pondok pesantren An Nawawi Al Bantani. Dengan memperhitungkan faktor-faktor yang telah dijelaskan sebelumnya secara cermat, pondok pesantren An Nawawi Al Bantani dapat mengelola menu dengan lebih efisien dan menghemat budget logistik secara signifikan. Hal tersebut dibuktikan dengan pernyataan dari bendahara pondok yang mengatakan bahwa kebijakan-kebijakan yang telah dilakukan mendapatkan hasil yang baik.

Namun, diantara faktor-faktor baik yang dapat mempengaruhi manajemen menu, terdapat kendala yang dirasakan oleh pondok pesantren An Nawawi Al Bantani dalam menjalankan manajemen menunya. Kendala yang sering dihadapi tersebut adalah tingginya harga bahan makanan di pasar yang menyebabkan adanya hambatan dalam menentukan menu. Umumnya, harga bahan makanan di pasar yang cukup tinggi disebabkan oleh beberapa faktor. Salah satu contohnya adalah faktor musiman seperti harga bahan pangan tertentu yang cenderung naik dikarenakan sedang di luar musim panen, ataupun adanya perayaan atau hari besar yang meningkatkan melonjaknya permintaan bahan makanan tersebut. Hal ini berkaitan dengan penelitian yang dilakukan oleh Rean Alfa Rizky (2016) dalam makalahnya yang berjudul “Manajemen Pelayanan Makanan”, dimana ia mengungkapkan ketersediaan bahan makanan di pasar akan berpengaruh pada perencanaan menu yang telah dibuat sehingga dapat dilakukan solusi dengan mensubstitusi bahan makanan tertentu yang sedang musim dengan bahan makanan pada menu yang telah disusun.

## **KESIMPULAN**

Perencanaan menu yang efektif memiliki dampak signifikan dalam penghematan budget sehari-hari. Dengan merencanakan menu secara cermat, seseorang dapat mengendalikan pengeluaran untuk makanan dan minuman melalui pembuatan daftar belanjaan yang terperinci, yang membantu dalam membeli hanya bahan makanan yang diperlukan. Hal ini menghindari pemborosan dan memanfaatkan harga yang lebih murah. Selain itu, pemilihan bahan makanan yang terjangkau namun sehat dan bergizi dapat dilakukan dengan memilih bahan makanan musiman atau lokal, yang biasanya lebih murah. Manajemen menu yang baik juga memungkinkan pemanfaatan bahan makanan yang sama untuk beberapa hidangan, yang mengurangi pemborosan dan memperpanjang umur simpan bahan makanan.

Studi kasus pada pondok pesantren An Nawawi Al Bantani menunjukkan bahwa manajemen menu yang baik mampu menghemat budget logistik secara signifikan. Pondok ini menerapkan kebijakan kerjasama dengan vendor atau supplier dan melakukan pengecekan harga pasar secara langsung untuk memastikan kualitas dan harga yang sesuai. Selain itu, pondok juga mengelola sisa makanan dengan baik, mengurangi pemborosan, dan memastikan bahwa sisa makanan yang layak dikonsumsi kembali dimanfaatkan. Kendala yang sering dihadapi adalah tingginya harga bahan makanan di pasar, namun hal ini dapat diatasi dengan substitusi bahan makanan musiman dalam menu yang telah direncanakan. Dengan strategi ini, pondok pesantren An Nawawi Al Bantani berhasil mengontrol pengeluaran dan mengelola menu dengan efisien, membuktikan pentingnya manajemen menu dalam penghematan budget.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Ayupradinda, B. F., et al. (2022). Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi Yang Hilang. *Jurnal Nutrisia*, 24(1), 22.
- Latipah, N. (2019). Peran Pondok Pesantren Dalam Meningkatkan Kemandirian Santri Di Pondok Pesantren Nurrohman Al-Burhany Purwakarta. *Comm-Edu (Community Education Journal)*, 2(3), 193-201.
- Shomaroh, R. Z. (2015). Pengaruh Sekolah Berbasis Pesantren Terhadap Kompetensi Pendidikan Agama Islam Peserta Didik Di SMP Muhammadiyah 6 Surabaya (Skripsi). Surabaya: UMS, 18.
- Purwaningtiyas, S. (2013). Gambaran Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember (Skripsi). Jember: Universitas Jember, 52-54.
- Octavia, R. D., et al. (2021). Analisis Biaya Makan dan Biaya Sisa Makanan Pada Pasien Di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmu Gizi*, 12(1), 39-51.