

Hubungan Karakteristik Santri Dan Tingkat Kepuasan Makan Santri Di Pondok Pesantren Putri Ibnul Qoyyim Yogyakarta

INTISARI

Italiana Nurul Aida¹, Ika Ratna Palupi², Mutiara Tirta Prabandari Lintang Kusuma²

Latar belakang: Santri di pondok pesantren berada pada usia remaja yang merupakan periode rentan gizi dimana pemenuhan asupan gizi perlu diperhatikan dengan baik. Pondok Pesantren Putri Ibnul Qoyyim merupakan salah satu pondok pesantren di Yogyakarta dengan santri yang berasal dari berbagai daerah di Indonesia. Survei pendahuluan penyelenggaraan makanan menunjukkan rasa makanan tidak sesuai selera santri serta adanya kebosanan makanan karena pengulangan menu sehingga terjadi ketidakpuasan terhadap makanan di pondok pesantren. **Tujuan:** Mengetahui hubungan antara karakteristik santri (usia, asal daerah, lama tinggal, dan uang saku) dengan tingkat kepuasan makan santri serta gambaran proses penyelenggaraan makan di Pondok Pesantren Putri Ibnul Qoyyim Yogyakarta. **Metode:** Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif yang bersifat observasional dengan rancangan *cross sectional*. Subjek penelitian berjumlah 83 santri yang sesuai dengan kriteria inklusi penelitian. Pengumpulan data dilakukan dengan pengisian kuesioner karakteristik individu, kuesioner kepuasan makan santri, kuesioner aktivitas fisik, pengukuran tinggi badan dan berat badan santri, serta wawancara terhadap pengelola penyelenggaraan makanan. Analisis data menggunakan statistik deskriptif dan uji *Chi-square*. **Hasil:** Mayoritas responden (56,6%) berada pada golongan usia remaja tengah yaitu usia 15 – 18 tahun. Sebanyak 55,4% telah tinggal selama 3 – 5 tahun di pondok pesantren serta 75,9% responden berasal dari Daerah Istimewa Yogyakarta. Uang saku responden memiliki median sebesar Rp 250.000. Secara keseluruhan, tingkat kepuasan makan santri terhadap penyelenggaraan makanan sebesar 85,5%. Terdapat hubungan yang signifikan antara karakteristik usia ($p=0,026$) dan lama tinggal ($p=0,005$) santri dengan tingkat kepuasan makan santri tetapi tidak terdapat hubungan yang signifikan antara karakteristik santri dengan tingkat kepuasan makan santri pada variabel asal daerah ($p=0,721$) dan uang saku ($p=1000$). **Kesimpulan:** Tingkat kepuasan makan di pondok pesantren putri Ibnul Qoyyim sebesar 85,5% sudah tergolong baik. Diperlukan evaluasi siklus menu secara berkala untuk meningkatkan kepuasan santri terhadap penyelenggaraan makanan dengan dapat memerhatikan karakteristik santri.

Kata Kunci: penyelenggaraan makanan, pondok pesantren, karakteristik santri, tingkat kepuasan makan

¹Mahasiswa Program Studi Gizi Kesehatan FK-KMK UGM

²Dosen Program Studi Gizi Kesehatan FK-KMK UGM

The Correlation Between Student Characteristics and Food Satisfaction in Pondok Pesantren Putri Ibnul Qoyyim Yogyakarta

ABSTRACT

Italiana Nurul Aida¹, Ika Ratna Palupi², Mutiara Tirta Prabandari Lintang Kusuma²

Background: Students (santri) in girls' Islamic boarding schools (Pondok Pesantren Putri) are in their teens period which is a period of nutritional vulnerability where the fulfillment of nutritional intake needs to be considered properly. Pondok Pesantren Putri Ibnul Qoyyim located in Yogyakarta with students from various regions in Indonesia. A preliminary survey showed that the taste of food did not match with student appetite and there was food boredom due to menu repetition which might cause food dissatisfaction in Pondok pesantren putri Ibnul Qoyyim Yogyakarta. **Objective:** To analyze the correlation between student characteristics (age, region of origin, length of stay, and pocket money) and food satisfaction in Pondok Pesantren Putri Ibnul Qoyyim Yogyakarta as well as to describe the foodservice management in Pondok Pesantren Putri Ibnul Qoyyim Yogyakarta. **Methods:** The research used a quantitative method with a cross-sectional study design. The subject of this research was 83 students that fulfilled criteria inclusion. Data were collected by filling out individual characteristics questionnaire, food satisfaction questionnaire, physical activity questionnaire, measurement of students height and weight, and interview with foodservice organizers. Data analysis used descriptive statistics and chi-square test. **Results:** The majority of students were in the middle adolescence (aged 15 to 18) and 55,4% students have lived in the Pondok pesantren for 3 to 5 years. About 75.9% students came from Daerah Istimewa Yogyakarta. The median pocket money of students is IDR 250.000. There was a significant correlation between age ($p = 0,026$) and length of stay ($p = 0,005$) with food satisfaction. However no significant correlation between region of origin ($p = 0,721$) and pocket money ($p = 1,000$) with food satisfaction. **Conclusions:** The level of food satisfaction among students in Pondok Pesantren Putri Ibnul Qoyyim Yogyakarta is 85,5% and classified as quite good. Periodic menu cycle evaluation is required, to increase student's food satisfaction by considering the characteristics of student.

Keywords: foodservice, islamic boarding school, students characteristic, food satisfaction

¹Student of Health Nutrition Department, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Universitas Gadjah Mada

²Lecturer of Health Nutrition Department, Faculty of Medicine, Public Health, and Nursing, Universitas Gadjah Mada