

Implementasi Manajemen Penyelenggaraan Makanan Berbasis ABCD di Pondok Pesantren Nurul Qur'an Ponorogo Tahun 2025

Silvi Titasari¹, Ahmad Kirom²

¹Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia

²Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo, Indonesia

Abstract

This article discusses the implementation of food management at the Nurul Qur'an Pakunden Ponorogo Islamic Boarding School. The purpose of this study is to find out the implementation or application of food management which includes a series of activities starting from the planning, organizing, implementation, to supervision stages at the Nurul Qur'an Islamic Boarding School. This research was conducted at the Nurul Qur'an Islamic Boarding School and was conducted from July 16 - August 28, 2025. The research uses the ABCD (*Asset Based Community-driven Development*) method, which is a method that prioritizes the benefits of assets and potentials that exist and are owned by the Nurul Qur'an Islamic Boarding School. Data collection techniques through observation, interviews, and documentation. The results of the study show that budget planning is still constrained by funds, menus are not based on nutritional standards, the workforce does not have a nutritional background, the implementation does not follow operational standards, and hygiene supervision is still weak.

Keywords

Food Administration, Islamic Boarding School, Food Hygiene and Sanitation

Corresponding Author

Silvi Titasari

Institut Agama Islam Sunan Giri (INSURI) Ponorogo; silvitasari18@gmail.com

1. PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan merupakan bagian integral dari pelayanan institusi yang memiliki fungsi besar dalam menjaga kesehatan, produktivitas, serta kualitas hidup individu yang menjadi sasaran layanan. Menurut standar gizi, makanan yang baik harus memenuhi prinsip 4 sehat 5 sempurna atau yang lebih modern dikenal sebagai gizi seimbang, yaitu mencakup sumber energi, protein, vitamin, mineral, serta cairan. Dalam konteks institusi seperti rumah sakit, sekolah, panti asuhan, maupun pesantren, penyelenggaraan makanan bukan sekadar penyediaan hidangan, melainkan sebuah sistem manajemen yang mencakup perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan, distribusi, hingga pengawasan. Proses yang sistematis ini akan menentukan kualitas, keamanan, dan nilai gizi makanan yang diterima oleh konsumen akhir.

Lembaga Pendidikan pesantren yang berlandaskan nilai-nilai Islam memiliki ciri khusus tersendiri. Karena mayoritas santri menetap di asrama, pemenuhan kebutuhan gizi mereka sepenuhnya



ditopang oleh sistem pengelolaan makanan yang disediakan di lingkungan pesantren. Apabila makanan yang disajikan tidak mencukupi kebutuhan gizi, hal ini berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan, penurunan konsentrasi belajar, bahkan menurunkan daya tahan tubuh santri. Oleh karena itu, manajemen makanan di pesantren perlu mendapat perhatian serius. Menurut Terry (1972), dalam teori manajemen terdapat empat fungsi utama yang relevan dalam penyelenggaraan makanan, yaitu *planning*, *organizing*, *actuating*, dan *controlling* (POAC). *Planning* (perencanaan) mencakup penyusunan anggaran dan menu; *organizing* (pengorganisasian) mencakup pembagian tugas tenaga kerja dapur; *actuating* (pelaksanaan) mencakup seluruh kegiatan operasional mulai dari penerimaan bahan hingga penyajian makanan; dan *controlling* (pengawasan) mencakup evaluasi kualitas, higiene, sanitasi, serta kecukupan gizi. Setiap tahapan ini memiliki tantangan tersendiri dalam konteks pesantren yang sering menghadapi keterbatasan anggaran, tenaga, dan fasilitas.

Beberapa penelitian sebelumnya telah menyoroiti persoalan ini. Penelitian di Pondok Pesantren Darul Aman Makassar menemukan adanya sistem pengelolaan makanan, khususnya penyusunan rencana hingga pendataan, belum berjalan maksimal (Safitri, 2018). Penelitian lain di Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi menegaskan adanya keterbatasan sarana dan prasarana, pengawasan, serta minimnya tenaga pengolah makanan yang terlatih (Choiriyah et al., 2021). Sementara itu, penelitian di Pesantren Hubulo Gorontalo menunjukkan meskipun kualitas makanan bisa diterima, kandungan energi hanya mencukupi sekitar 76% dari kebutuhan gizi harian santri (Taqhi, 2014). Temuan-temuan tersebut memperlihatkan bahwa pengelolaan makanan di pesantren masih menjadi persoalan serius yang perlu ditangani. Dalam konteks inilah penelitian di Pondok Pesantren Nurul Qur'an Ponorogo menjadi penting. Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat memberikan masukan bagi pihak pesantren dalam meningkatkan mutu pelayanan makanan sehingga kebutuhan gizi santri dapat terpenuhi secara optimal.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode ABCD (*Asset-Based Community Development*), yaitu pendekatan yang menekankan pada penggalan, pemanfaatan, dan pengembangan potensi atau aset yang dimiliki oleh masyarakat. Metode ini dipilih karena sesuai dengan konteks pesantren, di mana keterlibatan pengelola, tenaga dapur, dan santri menjadi aset utama dalam penyelenggaraan makanan. Dengan metode ABCD, penelitian ini tidak hanya menggambarkan masalah penyelenggaraan makanan, tetapi juga berupaya menunjukkan potensi dan solusi berbasis aset yang dimiliki pesantren. Penelitian dilaksanakan di Pondok Pesantren Nurul Qur'an Pakunden Ponorogo selama kurang lebih 40 hari. Narasumber atau informan terdiri dari narasumber kunci (pengasuh pondok), narasumber utama (juru masak atau penanggung jawab dapur), dan narasumber pendukung (santri) yang dipilih

berdasarkan pertimbangan relevansi dengan kebutuhan peneliti. Teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi.

Penerapan metode ABCD dalam penelitian melalui beberapa tahap: Discovery (Penemuan Aset), pada tahap ini peneliti berusaha menemukan berbagai aset yang dimiliki pesantren, baik aset manusia (pimpinan pondok, pengurus, juru masak, dan santri), aset fisik (dapur, peralatan masak, ruang makan, lahan), maupun aset sosial (budaya gotong royong dan nilai keagamaan); Dream (Perumusan Harapan), tahap ini dilakukan dengan menggali aspirasi dan harapan para informan mengenai penyelenggaraan makanan di pesantren; Design (Perancangan Strategi), berdasarkan aset yang ditemukan dan harapan yang dirumuskan, peneliti bersama informan menyusun rancangan strategi; Define (Penetapan Prioritas), dalam tahap ini ditetapkan prioritas perbaikan yang dapat segera dilakukan, seperti peningkatan kebersihan dapur, pengendalian hama, dan penyusunan menu mingguan yang lebih variatif. Prioritas ini disesuaikan dengan kondisi riil pondok pesantren dan keterbatasan anggaran; Destiny (Implementasi dan Keberlanjutan), adalah implementasi strategi dan upaya menjaga keberlanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Perencanaan Penyelenggaraan Makanan

Perencanaan merupakan tahap awal yang sangat menentukan kualitas penyelenggaraan makanan. Di Pondok Pesantren Nurul Qur'an, perencanaan anggaran dilakukan oleh pimpinan pondok bersama tim dapur. Dana diperoleh dari iuran bulanan santri yang juga harus dibagi dengan kebutuhan operasional lain, sehingga alokasi untuk konsumsi relatif terbatas. Akibatnya, variasi menu dan kualitas bahan pangan sering kali harus disesuaikan dengan kondisi keuangan pesantren. Berikut pernyataan narasumber terkait perencanaan perbelanjaan:

"yang menyusun pembelanjaan saya (Bu Nyai) bersama tim dapur terutama kepala dapur. Uang belanja diambil dari iuran bulanan santri. Kita belanjanya menyesuaikan antara keseluruhan santri dan uang yang kita terima. Tapi tidak jarang juga kita beli sayur yang harganya relatif murah karena naik turunnya harga dipasaran yang tidak menentu, sedangkan kebutuhan kita stabil sejumlah santri setiap harinya." (narasumber kunci).

Dalam aspek menu, Pondok Pesantren Nurul Qur'an menggunakan siklus tujuh hari yang diperbarui setiap enam bulan. Menu harian umumnya mencakup nasi, lauk pauk, sayur, dan sesekali buah. Namun, ketersediaan buah tidak konsisten dan penyusunan menu belum didasarkan pada standar gizi baku, melainkan pada pengalaman juru masak. Hal ini sebagaimana disampaikan oleh narasumber pendukung berikut:

"disini belum ada standart menu, ya cuma biasanya sayur apa yang ada itu dimasak. Masaknya juga terserah kepala dan tim dapur. Untuk buah atau pelengkap lainnya ada, tapi belum bias rutin seminggu sekali." (narasumber pendukung).



Gambar 1. Wawancara dengan narasumber pendukung

Penelitian di Pondok Pesantren Al-Qodiri Jember juga menemukan bahwa menu yang tidak berbasis standar gizi mengakibatkan kurang seimbangnya asupan nutrisi santri (Purwaningtiyas, 2013). Hal ini menunjukkan bahwa standar gizi seharusnya menjadi acuan penting dalam perencanaan menu pesantren.

Sumber Daya Manusia (SDM)

Jumlah tenaga kerja di dapur sebanyak 12 orang dengan pembagian tugas tertentu seperti belanja, memasak, dan penyajian. Namun, tidak ada yang mempunyai latar belakang pendidikan gizi atau tata boga. Kompetensi tenaga kerja lebih didasarkan pada pengalaman sehari-hari. Kondisi ini tentu berpengaruh terhadap profesionalitas penyelenggaraan makanan. Berikut pernyataan narasumber terkait tenaga kerja yang ada di Pondok Pesantren Nurul Qur'an:

"untuk tenaga masak itu saya mempekerjakan satu orang dari luar pondok sedangkan satunya mbak ndalem. Untuk belanja atau bantu-bantu mengiris sayur saya utus 5 anak ndalem, lalu untuk penyajian 6 anak." (informan utama).

Menurut teori manajemen sumber daya manusia, kualitas tenaga kerja menjadi faktor penting dalam keberhasilan sebuah system (Dessler, 2015). Penelitian di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar juga mencatat tentang ketiadaan tenaga kerja dengan keahlian gizi mengakibatkan penyelenggaraan makanan hanya berjalan secara tradisional tanpa inovasi (Sugirman, 2013). Oleh karena itu, peningkatan kapasitas tenaga kerja melalui pelatihan atau rekrutmen tenaga ahli menjadi hal yang mendesak.

Pelaksanaan Penyelenggaraan Makanan

Tahap pelaksanaan meliputi pengadaan, penerimaan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, distribusi, hingga penyajian makanan. Di Pondok Pesantren Nurul Qur'an hampir semua kegiatan pelaksanaan makanan ini melibatkan santri yang mengabdikan diri ke ndalem. Hal ini dilakukan karena dengan keterlibatan santri dalam kegiatan ini dapat membantu santri agar bisa terus

berkembang pada lingkup sosialnya, menimbang mereka adalah asset masyarakat pondok.

Pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Nurul Qur'an terdiri dari beberapa kegiatan:

a. Pengadaan Bahan Pangan

Pengadaan bahan pangan ini dilakukan dengan dua metode utama, yaitu membeli langsung di pasar dan memesan dari pemasok tetap. Membeli langsung di pasar umumnya digunakan untuk bahan yang mudah rusak, seperti sayuran, buah, tempe dan lainnya. Metode ini memungkinkan pemilihan kualitas terbaik, tetapi membutuhkan waktu dan tenaga yang lebih banyak karena dilakukan hampir setiap hari.

Sementara itu, memesan dari pemasok tetap lebih praktis dan membantu menjaga ketersediaan pasokan, khususnya untuk bahan pokok seperti beras, telur, atau bahan kering lainnya. Namun, sistem ini belum memiliki mekanisme pencatatan yang terstruktur, sehingga rentan terjadi kesalahan dalam penghitungan stok, harga, atau jumlah bahan yang dibutuhkan.

b. Penerimaan Bahan Makanan

Dalam pelaksanaannya pada proses penerimaan bahan makanan bisa di katakan hanya sebagai formalitas, sebab penerimaan bahan makanan tanpa melakukan pemeriksaan ketat terhadap kualitas bahan makanan. Kelebihannya, prosesnya lebih cepat dan tidak mengganggu jalannya kegiatan memasak.

Kelemahan pada praktik penerimaan yang seperti ini adalah kurangnya pemeriksaan terhadap kualitas bahan makanan seperti kesegaran, kebersihan, ukuran, atau masa simpan bahan. Hal ini bisa menyebabkan penurunan kualitas gizi dan keamanan makanan yang dihasilkan.

Kepercayaan kepada pemasok yang memang sudah bekerjasama bertahun-tahun menjadi landasan utama tetap di berlakukannya sistem penerimaan yang seperti ini. Meskipun demikian, seharusnya tetap perlu dilakukan pemeriksaan sederhana seperti mengecek warna, aroma, tekstur, serta kondisi kemasan bahan. Dengan cara ini, risiko menerima bahan yang tidak layak dikonsumsi dapat dikurangi.

c. Penyimpanan Bahan Pangan

Penyimpanan bahan makanan dibagi menjadi dua jenis yaitu, bahan basah dan bahan kering. Bahan basah seperti daging, tempe, dan sayuran harus dibersihkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kulkas untuk menjaga masa kelayakan bahan pangan dan mencegah dari pembusukan. Cara ini sudah sesuai dengan prinsip kebersihan dan bisa membuat bahan makanan bertahan lebih lama.

Bahan kering seperti beras disimpan dalam wadah tertutup agar tetap bersih. Namun, jika wadah tidak benar-benar kedap, beras bisa terkena hama. Tepung, gula, dan bumbu biasanya masih berada

bersama alat lainnya, sehingga belum memenuhi standar penyimpanan yang benar. Hal ini bisa menyebabkan bahan makanan terkontaminasi, menurunkan kualitas bahan makanan.

Oleh sebab itu penting sekali penataan khusus untuk tempat penyimpanan bahan makanan, misalnya menggunakan rak terpisah untuk bahan makanan dan alat dapur, serta memberi label pada setiap bahan agar lebih mudah mengawasi keluar-masuknya stok.

d. Persiapan Makanan

Tahap ini merupakan proses sebelum membuat makanan yaitu penyiapan bumbu makanan. Bumbu makanan di buat tanpa menggunakan resep yang baku atau ukuran porsi yang tetap, melainkan hanya didasarkan pada perkiraan juru masak. Keuntungannya, juru masak bisa menyesuaikan rasa sesuai dengan selera santri dan lebih fleksibel ketika bahan-bahan yang tersedia berubah. Namun, kelemahannya adalah karena tidak ada ukuran porsi yang sama, maka bisa terjadi ketidakseragaman dalam penyajian, bahkan berisiko mengganggu nilai gizi yang didapat santri.

Meskipun begitu, kualitas rasa dan penampilan makanan tetap harus diperhatikan, dengan penyusunan resep dan ukuran porsi yang sederhana, misalnya berapa gram nasi, lauk, dan sayur per orang. Dengan demikian, selain menjaga kualitas gizi, juga bisa mengatur pengeluaran bahan makanan agar lebih hemat.

e. Pengolahan

Pengolahan makanan melibatkan enam orang petugas masak selama waktu sekitar 3 hingga 4 jam. Proses ini dilakukan secara manual dengan menggunakan alat yang sederhana. Hal ini menunjukkan kerja sama yang baik di antara para petugas meskipun fasilitas yang digunakan terbatas.

Nasi dimasak menggunakan oven khusus, cara ini lebih praktis untuk membuat dalam jumlah besar dibandingkan cara memasak tradisional. Namun, karena tidak ada standar prosedur pengolahan, kualitas makanan bisa berbeda-beda, seperti perbedaan tingkat kelembutan nasi atau rasa.

Selain itu, penggunaan alat sederhana mengharuskan tenaga yang lebih banyak dan bisa memengaruhi efisiensi kerja. Diperlukan penerapan standar sanitasi dan keamanan pangan selama proses pengolahan, seperti penggunaan alat pelindung sederhana seperti sarung tangan, celemek, dan penutup kepala. Selain itu, pembagian tugas yang jelas antar petugas juga diperlukan agar alur kerja menjadi lebih teratur.



Gambar 2. Pengolahan bahan makan

Dalam praktek pelaksanaan penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Nurul Qur'an ini memang masih kurang dalam aspek menu atau standart resep. Menurut Agharisty (2013), ketiadaan standar resep dan ukuran porsi dapat menimbulkan ketidakseragaman kualitas makanan dan berpengaruh terhadap kecukupan gizi. Kondisi ini juga menunjukkan lemahnya aspek dokumentasi dalam manajemen penyelenggaraan makanan.

Pengawasan

Pengawasan dalam proses penyelenggaraan makanan sangat penting untuk memastikan bahwa setiap tahapan, mulai dari pengadaan hingga penyajian, dijalankan sesuai dengan prinsip kebersihan dan sanitasi. Di Pondok Pesantren Nurul Qur'an, aspek pengawasan sudah mulai diterapkan, terutama melalui kebiasaan petugas dapur yang terbiasa mencuci tangan sebelum bekerja. Tindakan sederhana ini menunjukkan adanya kesadaran awal tentang pentingnya menjaga kebersihan diri. Namun, penerapan pengawasan belum mencakup semua aspek, karena masih belum diiringi penggunaan seragam khusus, celemek, atau sarung tangan yang seharusnya menjadi bagian dari standar dasar dalam pengolahan makanan secara higienis.

Dari segi sanitasi lingkungan, kondisi dapur Pondok Pesantren Nurul Qur'an masih menghadapi beberapa masalah yang cukup berat. Salah satu indikatornya adalah adanya tikus, yang menunjukkan bahwa sistem pengendalian hama belum memadai. Selain itu, saluran pembuangan limbah yang belum teratur berpotensi menyebabkan pencemaran lingkungan dapur, menurunkan kualitas udara, serta menjadi tempat berkembang biaknya serangga atau bakteri. Situasi ini menunjukkan bahwa pengawasan tidak hanya berkaitan dengan perilaku individu petugas dapur, tetapi juga mencakup penataan fasilitas fisik yang mendukung terciptanya dapur yang bersih dan aman untuk pengolahan makanan.

Penelitian Sholichah dan Syukur juga menunjukkan bahwa keterbatasan fasilitas sanitasi merupakan kendala umum dalam penyelenggaraan makanan di pesantren (Sholichah & Syukur, 2020).

Padahal, menurut teori higiene makanan, faktor kebersihan lingkungan sangat menentukan keamanan pangan yang disajikan.

Tabel 1. Ringkasan Temuan Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Nurul Qur'an Pakunden Ponorogo Tahun 2025

Aspek	Temuan Utama	Kendala	Rekomendasi
Perencanaan	Anggaran disusun pimpinan pondok & tim dapur, menu 7 hari sekali	Dana terbatas, menu tidak berbasis gizi	Susun menu berbasis gizi
SDM	Tenaga kerja sejumlah 12 orang, mayoritas tanpa latar gizi/tata boga	Kurang kompetensi profesional	Pelatihan atau rekrut tenaga ahli
Pelaksanaan	Pengadaan, penyimpanan, pengolahan, penyajian melibatkan santri	Tidak ada SOP, alat sederhana	SOP tertulis, sanitasi, standart resep
Pengawasan	Cuci tangan sudah jadi kebiasaan, sadar kebersihan	Dapur kurang higienis, ada tikus, sanitasi	Perbaikan sanitasi, kontrol hama

Temuan pada Tabel 1 menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Nurul Qur'an masih menghadapi kendala serius pada aspek perencanaan, SDM, pelaksanaan, dan pengawasan. Keterbatasan anggaran membuat variasi menu tidak berbasis gizi seimbang (Purwaningtiyas, 2013), sedangkan ketiadaan tenaga dengan latar belakang gizi menyebabkan pengelolaan hanya mengandalkan pengalaman praktis (Sugirman, 2013). Dari sisi pelaksanaan, absennya standart operasional prosedur (SOP) berimplikasi pada kualitas makanan yang tidak konsisten (Dessler, 2015). Sementara itu, aspek pengawasan juga lemah karena keterbatasan fasilitas sanitasi, kondisi yang serupa dengan temuan Sholichah dan Syukur (2020).

4. KESIMPULAN

Penelitian mengenai manajemen penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Nurul Qur'an Ponorogo menunjukkan bahwa keempat fungsi manajemen — perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengawasan — belum sepenuhnya berjalan sesuai dengan standar penyelenggaraan makanan institusi. Dalam aspek perencanaan, penyusunan anggaran masih terkendala keterbatasan dana, sehingga memengaruhi kualitas bahan dan variasi menu. Dalam aspek pengorganisasian, terdapat 12 tenaga dapur dengan pembagian tugas tertentu, namun tidak ada yang memiliki kualifikasi

formal di bidang gizi atau tata boga dan menyebabkan pengelolaan sangat bergantung pada pengalaman praktis. Dalam aspek pelaksanaan, seluruh tahapan mulai dari pengadaan hingga penyajian berjalan secara rutin, namun tidak didukung dengan standar operasional prosedur (SOP) yang jelas. Dalam aspek pengawasan, meskipun kebersihan personal sudah cukup baik, fasilitas sanitasi dan dapur masih bermasalah. Keberadaan tikus dan saluran pembuangan limbah yang kurang terkelola menunjukkan lemahnya kontrol sanitasi.

Perbaikan disarankan meliputi;

1. Perencanaan Menu Berbasis Gizi

Menu yang disusun hendaknya mengacu pada standar gizi seimbang. Penyusunan menu dapat melibatkan tenaga ahli gizi atau setidaknya menggunakan pedoman dari Kementerian Kesehatan. Dengan demikian, kebutuhan energi, protein, lemak, dan karbohidrat santri dapat terpenuhi secara optimal.

2. Peningkatan Kapasitas Tenaga Kerja

Pengelola pesantren sebaiknya memberikan pelatihan rutin kepada tenaga dapur, baik dalam aspek gizi, teknik pengolahan pangan, maupun higiene dan sanitasi. Alternatif lain adalah merekrut tenaga dengan latar belakang pendidikan gizi atau tata boga.

3. Penguatan Sistem Pelaksanaan dan Dokumentasi

Perlu dibuat standar operasional prosedur (SOP) untuk setiap tahap, mulai dari penerimaan bahan, penyimpanan, hingga pengolahan. Selain itu, pencatatan administrasi yang rapi dapat membantu evaluasi penyelenggaraan makanan.

4. Perbaikan Fasilitas dan Sanitasi Dapur

Pesantren perlu meningkatkan kualitas sarana dapur, seperti penyediaan tempat penyimpanan bahan kering yang sesuai, perbaikan saluran limbah, dan upaya pengendalian hama. Hal ini penting untuk menjamin keamanan pangan dan kesehatan santri.

REFERENSI

- Safitri, A. (2018). *Studi manajemen layanan makanan di Pondok Pesantren Darul Aman Makassar*. UIN Alauddin, Makassar.
- Choiriyah, S., Sholichah, F., & Widiastuti. (2021). *Sistem penyelenggaraan makan pagi dan status gizi santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi*.
- Taqhi, S. A. (2014). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. *Jurnal MKMI*.
- Purwaningtiyas, S. (2013). Gambaran penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Al Qodiri Kabupaten Jember. Universitas Jember.

- Sugirman, A. K. (2013). Gambaran input dan proses penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar. Universitas Hasanuddin.
- Agharisty, E. (2013). Analisis biaya dan zat gizi pada penyelenggaraan makanan di Sekolah Polisi Negara (SPN) Batua Makassar. *Media Gizi Pangan*, 6(1).
- Sholichah, F., & Syukur, F. (2020). Sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Tahfidz. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(2).
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan. Jakarta: Kemenkes.
- Terry, G. R. (1972). *Principles of management*. Richard D. Irwin, Illinois.
- Dessler, G. (2015). *Human resource management*. Pearson, New Jersey.