

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA POLTEKKES  
KEMENKES RIAU PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI**

**TUGAS AKHIR**

**MONIKA**

**GAMBARAN PENGETAHUAN PENGELOLA PESANTREN X RIAU  
TENTANG SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI**

**xiii + 55 Halaman + 1 gambar**

---

**INTISARI**

Pengetahuan pengelola penyelenggaraan makanan suatu institusi tentunya berpengaruh pada proses penyelenggaraan makanannya maupun hasilnya. Jika pengelola tersebut memiliki pengetahuan yang baik tentunya ia akan menerapkan pengetahuan yang dimilikinya untuk mewujudkan penyelenggaraan makanan yang baik dan tepat. Penyelenggaraan makanan yang baik dan benar tentunya juga akan menghasilkan makanan yang baik pula sehingga konsumen yang mengonsumsi makanan tersebut juga mendapat dampak yang baik pula. Hygiene Sanitasi makanan maupun dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan guna menghasilkan makanan yang berkualitas bagi konsumen. Salah satu caranya dengan menerapkan personal hygiene pada penjamah makanan saat pengolahan makanan dan juga memperhatikan serta menjaga Hygiene dan sanitasi lingkungannya.

Penelitian ini bertujuan untuk melihat gambaran pengetahuan pengelola pesantren X Riau tentang penyelenggaraan makanan. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pengelola pesantren yang berkaitan dengan penyelenggaraan makanan di pesantren. Sampel dalam penelitian ini adalah semua pengelola pesantren yang berjumlah 15 orang. Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Tingkat pengetahuan dinilai dengan cara menggunakan kuesioner.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil bahwa terdapat 12 orang responden (80%) dikategorikan memiliki pengetahuan baik sedangkan 3 orang responden (20%) lainnya dikategorikan pengetahuan cukup.

Kata Kunci : Penyelenggaraan makanan, pondok pesantren, *Hygiene* Sanitasi Makanan, Pengetahuan

Referensi : 21 ( 2010 – 2020)

**MINISTRY OF HEALTH THE REPUBLIC OF INDONESIA  
POLYTECHNIC OF HEALTH OF MINISTRY HEALTH RIAU STUDY  
OF NUTRITIONAL PROGRAMS**

***FINAL PROJECT, 2021***

**MONIKA**

**OVERVIEW OF MANAGERIAL KNOWLEDGE OF X ISLAMIC  
BOARDING SCHOOL RIAU ABOUT INSTITUTIONAL FOOD  
MANAGEMENT SYSTEM**

**xii + 44 pages + 1 image + 5 appendices**

---

**ABSTRACT**

The knowledge of the managers of the organization of an institution's food certainly affects both the process of providing food and the results. If the managers have good knowledge of course they will apply their knowledge to realize good and proper food administration. The implementation of good and correct food will of course also produce good food so that consumers who consume these foods will also have a good impact. Hygiene Food sanitation as well as in food processing needs to be considered in order to produce quality food for consumers. One way is to apply personal hygiene to food handlers when processing food and also pay attention to and maintain Hygiene and environmental sanitation.

This study aims to look at the description of the knowledge of the administrators of the X Riau Islamic boarding school about food administration. The population in this study were all managers of Islamic boarding schools related to the provision of food in Islamic boarding schools. The sample in this study were all managers of Islamic boarding schools totaling 15 people. This type of research is a descriptive research with a quantitative approach. Knowledge level was assessed by using a questionnaire.

Based on the research that has been done, it was found that there were 12 respondents (80%) categorized as having good knowledge while the other 3 respondents (20%) were categorized as having sufficient knowledge.

**Keywords:** Food service, Islamic boarding school, *Hygiene* Sanitation  
Food, Knowledge

**Reference :** 21 ( 2010 – 2020 )