

**PERBEDAAN SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN, TINGKAT
KECUKUPAN GIZI, DAN STATUS GIZI SANTRI PUTRI DI PONDOK
PESANTREN KLASIK DAN MODERN**

**FITRIANA FEBIOLA-25000117130209
2022-SKRIPSI**

Pondok pesantren atau ponpes terdiri dari klasik dan modern. Tiap ponpes memiliki penyelenggaraan makanan yang berbeda untuk memenuhi kebutuhan gizi santrinya masing-masing. Pemenuhan zat gizi santri penting untuk proses pertumbuhan dan perkembangan santri tetap optimal, terutama pada santri putri. Desain penelitian menggunakan *crosssectional* dengan jumlah sampel 37 orang ponpes. Analisis data menggunakan uji *T-Test Independent* dan *Mann Whithney*. Hasil penelitian menunjukkan penyelenggaraan makanan di ponpes menunjukkan bahwa sistem penyelenggaraan makanan di ponpes modern lebih baik dibanding ponpes klasik karena di ponpes modern sudah menerapkan 81,8% komponen penting sedangkan pada ponpes klasik baru 54,5%. Terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kecukupan gizi (energi, protein, lemak dan karbohidrat, vitamin C, kalsium, Fe, dan Zn) santri putri di ponpes klasik dan modern pada masing-masing didapatkan *p value* = 0,0001 ($p < 0,05$). Tidak terdapat perbedaan antara status gizi di pondok pesantren klasik dan modern dengan *p-value* $>0,05$. Saran bagi pondok pesantren sebaiknya dapat meningkatkan porsi semua jenis pangan agar dapat meningkatkan tingkat kecukupan gizi santri. serta diharapkan ada variasi menu dan sumber makanan lain seperti sumber protein hewani.

Kata Kunci: Penyelenggaraan Makan, Tingkat Kecukupan Gizi, Status Gizi, Pondok Pesantren, Santri.