



Pelatihan B2SA (Beragam, Bergizi, Seimbang, dan Aman) Bagi Pengelola Makanan (Catering) Boarding School Kota Bandung

Sri Marini¹, Ita Karnita², Surya Aditya Wahyono³, Geri Supriadi⁴, Sara Rabasari⁵, Rima Rosmiati⁶, Ahmad Wahyudin⁷, Yudha Galtieri⁸

AKPAR NHI

Abstrak. *Pengelolaan makanan (catering) boarding school yang baik menjamin kecukupan gizi para siswa. Tantangan saat ini adalah bagaimana memenuhi makanan yang beragam, bergizi, seimbang dan aman (B2SA) yang tengah diusung dan menjadi program Dinas Ketahanan pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan baik secara teori maupun praktikal kepada para pengelola makanan (catering) boarding school kota Bandung. Materi Pelatihan dipilih berdasarkan kebutuhan dari pengelola dapur pondok pesantren yang ada di Bandung, terutama dalam pengolahan makanan yang beragam, bergizi seimbang dan aman. Metode kegiatan pengabdian ini adalah melalui penyuluhan, demo dan praktik. Peserta kegiatan pengabdian masyarakat ini berjumlah 35 orang pengelola makanan boarding school di kota Bandung. Langkah awal dilakukan koordinasi dengan DKPP sebagai mitra pelaksana pengabdian masyarakat, juga koordinasi dengan sasaran pengabdian sebelum dilaksanakan kegiatan pelatihan. Luaran program kemitraan masyarakat ini adalah meningkatnya pemahaman para pengelola makanan boarding school di kota Bandung mengenai pengolahan makanan yang beragam, bergizi, seimbang, dan aman.*

Kata kunci: B2SA, pengelola makanan, catering, boarding school

Pendahuluan

Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung merupakan unit yang bertugas merumuskan kebijakan teknis bidang pertanian dan melaksanakan tugas teknis operasional bidang pertanian, yang juga meliputi tanaman pangan, perikanan dan peternakan, yang dijabarkan kedalam 4 (empat) misi, Mengembangkan Potensi Sumber Daya Pertanian Secara Berkelanjutan dan Berwawasan Lingkungan; Meningkatkan Ketahanan Pangan; Meningkatkan Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan; dan Meningkatkan Pelayanan di Bidang Pertanian.

Ketahanan pangan sangat penting karena mendukung pertahanan keamanan. Bukan hanya sebagai komoditi ekonomi, pangan merupakan komoditi yang memiliki fungsi sosial dan politik, baik nasional maupun global. Untuk itulah, ketahanan pangan mempunyai pengaruh yang penting terhadap keamanan. Ketahanan pangan merupakan salah satu isu strategis dalam pembangunan suatu negara, terutama negara yang sedang berkembang. Perannya yaitu sebagai salah satu sasaran utama pembangunan dan salah satu instrumen utama pembangunan ekonomi [1]. Ketahanan Pangan merupakan kondisi terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari ketersediaan pangan yang cukup, baik dari segi kuantitas, maupun kualitas, aman, merata, dan terjangkau. Ketahanan pangan merupakan hal yang penting dan strategis, karena berdasarkan pengalaman di banyak negara menunjukan bahwa tidak ada satu negarapun yang dapat melaksanakan pembangunan secara mantap sebelum mampu mewujudkan ketahanan pangan terlebih dahulu.

Tugas pokok DKPP adalah melaksanakan sebagian urusan Pemerintah Bidang Pangan, Pertanian dan Perikanan berdasarkan asas otonomi dan pembantuan yang diserahkan oleh Walikota. Tujuan dan Sasaran Jangka Menengah Dinas Pangan dan Pertanian Kota Bandung yaitu meningkatkan ketahanan pangan yang berkelanjutan. Strategi yang dicanangkan Dinas Pangan dan Pertanian Kota Bandung untuk mencapai tujuan tersebut dengan cara memfasilitasi ketersediaan dan kemudahan pangan bagi masyarakat, meningkatkan cakupan pemeriksaan mutu komoditas hasil pertanian, peternakan dan perikanan yang beredar di Kota Bandung, meningkatkan usaha pertanian perkotaan melalui pemanfaatan lahan kosong, pemilihan komoditas pertanian dan perikanan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, dan mempunyai peluang pasar. Selain itu dilakukan pembinaan, pelatihan, dan promosi pemasaran produk pertanian.

Kemandirian dan pemberdayaan masyarakat Kota Bandung didalam pengolahan makanan sehat yang aman perlu di tingkatkan dan di tanamkan sejak dini. Keterepenuhan kebutuhan makanan masyarakat yang layak juga harus diperhatikan, Simatupang [1] menyatakan perlu adanya kebijakan yang berorientasi pada swasembada pangan termasuk ketegori paradigma pendekatan pengadaan pangan (*food availability approach*).

Pengolahan makanan sehat perlu di tingkatkan dengan dilakukan pemberdayaan agar masyarakat dapat dengan mandiri memenuhi kebutuhan pangan. Pemberdayaan sebagai sebuah proses dan tujuan. Sebagai proses, pemberdayaan adalah serangkaian kegiatan untuk memperkuat kekuasaan atau keberdayaan kelompok lemah dalam masyarakat, termasuk individu-individu yang mengalami masalah kemiskinan [2]. Sebagai tujuan, maka pemberdayaan menunjuk pada keadaan atau hasil yang ingin dicapai oleh sebuah perubahan sosial, yaitu masyarakat yang berdaya, memiliki kekuasaan atau mempunyai pengetahuan dan kemampuan dalam memenuhi kebutuhan hidupnya yang baik yang bersifat fisik, ekonomi maupun sosial seperti memiliki kepercayaan diri, mampu menyampaikan aspirasi, mempunyai mata pencaharian, berpartisipasi dalam kegiatan sosial, dan mandiri dalam melaksanakan tugas-tugas kehidupannya. Pengertian pemberdayaan sebagai tujuan seringkali digunakan sebagai indikator keberhasilan pemberdayaan sebagai sebuah proses. Pemberdayaan masyarakat dalam hal pelatihan mengenai olahan pangan yang baik perlu di dilakukan secara berkala dan terus menerus.

Menurut Ronitawati [3], penyelenggaraan makanan di boarding school adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada santri atau siswa, dalam rangka pencapaian status kesehatan khususnya dalam hal ini penyelenggaraan makanan di sekolah memiliki manfaat dalam hal pencapaian akademik dan perbaikan status gizi. Berdasarkan penelitian di Pesantren Gorontalo, nilai gizi makanan terutama energi hanya sekitar 76% dari kebutuhan total santri [4]. Menurut Dewi [5] management service food and beverage atau pengelolaan makanan dan minuman sehat menjadi sangat penting di pondok pesantren. Pengelolaan makanan di pondok pesantren sementara ini dilakukan secara sederhana, belum mendapatkan arahan yang semestinya dari tenaga yang kompeten dibidang olahan, nutrisi ataupun ahli gizi.

Analisis situasi pada program kemitraan kepada masyarakat ini adalah pengelola catering di pondok pesantren yang ada di Kota Bandung. Kasus kekurangan gizi dan stunting menjadi isu yang santer di Indonesia dan di seluruh kelompok sosial ekonomi. Maka dari itu perlu diadakannya pelatihan maupun sosialisasi mengenai pengolahan makanan yang beragam, bergizi seimbang serta aman untuk di konsumsi sejak dini. Penyelenggaraan kegiatan pelatihan pengelolaan makanan bagi boarding school yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) yang diikuti oleh pengelola catering pondok pesantren di bandung yang bertanggung jawab bersentuhan langsung terhadap masyarakat yang diharapkan dapat di implementasikan dan kembali diedukasikan kepada masyarakat.

Pola konsumsi B2SA merupakan implementasi konsumsi pangan yang memenuhi prinsip pemenuhan kualitas dan kuantitas keragaman jenis pangan yang dikonsumsi melalui pemilihan makanan dan penyusunan menu yang perlu disosialisasikan sampai pada tingkat terkecil dimulai dalam keluarga atau kelompok masyarakat dan juga mengarahkan agar pemanfaatan pangan dalam tubuh (*food utility*) dapat optimal yang mencakup energi, protein, vitamin, dan mineral. Kesadaran yang baik akan lebih menjamin terpenuhinya kebutuhan gizi masing-masing anggota keluarga atau kelompok sesuai dengan kebutuhannya memenuhi kaidah mutu, keanekaragaman, kandungan gizi, keamanan, dan kehalalan juga efisiensi untuk mencegah pemborosan dalam pengeluaran biaya sehari-hari.

Pengolahan produk tentunya tidak lepas dari nilai gizi yang terkandung didalam komoditi pangan. Gizi adalah suatu proses menggunakan makanan yang dikonsumsi secara normal melalui proses pencernaan, penyerapan oleh tubuh, didistribusikan, penyimpanan, metabolisme dan pengeluaran zat-zat yang tidak digunakan untuk mempertahankan kehidupan, pertumbuhan dan fungsi normal dari organ-organ serta menghasilkan energi. Status gizi adalah keadaan akibat dari keseimbangan antara konsumsi dan penyerapan gizi dan penggunaan zat gizi tersebut atau bentuk dari nutrisi variabel tertentu [6]

Tren yang ada saat ini adalah dimana masyarakat lebih menggemari makanan yang kekinian yang dianggap kurang sehat seperti makanan cepat saji yang lebih menarik ketimbang makanan sehat atau makanan dari daerahnya sendiri, hal itu yang menjadi masalah karena dapat menimbulkan dampak yang kurang baik bagi masyarakat itu sendiri, seperti timbulnya penyakit-penyakit yang di derita, kurangnya nutrisi, stunting dan sebagainya karena masyarakat kurang peduli atau tidak adanya edukasi mengenai pangan yang mereka konsumsi. Kenyataan bahwa kebutuhan nutrisi manusia yang beragam tidak bisa hanya dipenuhi oleh satu macam makanan namun haruslah diperhatikan variasinya demi memenuhi nutrisi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Oleh karenanya edukasi dan pelatihan pengolahan pangan dengan keberagaman, bergizi seimbang, sehat dan aman sangatlah diperlukan oleh masyarakat di kota Bandung, khususnya bagi pengelola makanan boarding school.

Pelatihan yang bekerjasama dengan DKPP dengan target pelatihan para penyuluh umum dan para pengelola catering pondok pesantren di kota Bandung dalam pembuatan makanan lengkap (Full Set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung adalah untuk memastikan pola pemanfaatan pangan yang di konsumsi oleh masyarakat memenuhi kaidah mutu, keanekaragaman, kandungan gizi, keamanan dan kehalalan juga untuk efisiensi dalam rangka mencegah pemborosan dalam pengeluaran biaya.

Analisis situasi pada program kemitraan kepada masyarakat inilah yang menjadi fokus kolaborasi AKPAR NHI Bandung dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) kota Bandung dalam melaksanakan kegiatan gerakan pangan ini. AKPAR NHI Bandung sebagai lembaga pendidikan tinggi yang bergerak dalam pengolahan makanan dan telah memiliki kerjasama dengan DKPP kota Bandung maka turut berkontribusi dengan memberikan pelatihan olahan pangan sehat bagi para pengelola catering pondok pesantren kota Bandung dan membantu mensukseskan program MBKM (Merdeka Belajar Kampus Merdeka) dalam hal keterlibatan mahasiswa di perguruan tinggi untuk dapat mengaplikasikan ilmunya untuk pemberdayaan masyarakat.

Pengabdian kepada masyarakat merupakan suatu kegiatan yang bertujuan membantu masyarakat tertentu dalam beberapa aktivitas. Secara umum program ini dirancang oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung Kota Bandung untuk memberi kontribusi nyata bagi masyarakat, khususnya dalam mengembangkan kesejahteraan dan kemajuan masyarakat Indonesia khususnya dalam bidang pengolahan makanan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu bagian dari Tridharma Perguruan Tinggi yang harus dilakukan setiap dosen.

Metode

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah berkoordinasi dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung. Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Bandung Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian kota Bandung merupakan salah satu dinas di pemerintah daerah kota Bandung yang peduli terhadap bahan-bahan pangan lokal beserta olahan produknya. Koordinasi dilakukan dengan pihak DKPP melalui Kepala Bidang Kerjasama, selanjutnya koordinasi dilakukan dengan seluruh pihak DKPP yang terkait dengan program pengabdian masyarakat ini khususnya dalam edukasi dan pelatihan mengenai makanan sehat bagi para pengolah makanan pondok pesantren di Kota Bandung. Tahap koordinasi berikutnya adalah pembuatan surat resmi dan pengajuan proposal kegiatan dilakukan. Koordinasi dilakukan dengan pihak DKPP Kota Bandung dimana tempat penyelenggaraan kegiatan pkm, sekaligus penyampaian surat resmi dari pihak AKPAR NHI Bandung. Wawancara dilakukan untuk menggali potensi serta menganalisa situasi di pihak mitra untuk dijadikan materi juga solusi dalam pemberian penyuluhan bagi penyuluh umum mengenai pembuatan makanan yang bergizi, seimbang dan aman (B2SA).

Tahapan selanjutnya adalah menentukan prioritas dan jadwal acara dari setiap solusi yang ditawarkan. Penentuan prioritas dan jadwal dari setiap solusi dilakukan dengan melakukan pertemuan dengan seluruh atau perwakilan pihak terkait program pengabdian masyarakat. Hasil pertemuan adalah berupa prioritas dari solusi yang ditawarkan. Pelaksanaan setiap kegiatan dilakukan sesuai skala prioritas. Pada tabel berikut dapat dilihat tahapan pelaksanaan kegiatan:

Tabel 1. Pelaksanaan Setiap Kegiatan

No	Solusi Kegiatan	Metode
1	Pemberian Pengetahuan mengenai B2SA (beragam, bergizi seimbang dan aman)	Presentasi dan tanya jawab
2	Pemberian pengetahuan mengenai olahan makanan B2SA (beragam, bergizi seimbang dan aman)	Presentasi dan tanya jawab
3	Demo dan praktek Pengolahan Makanan untuk para pengelola catering pondok pesantren di Bandung	Presentasi, praktek dan demonstrasi, evaluasi dan tanya jawab

Sumber : Olahan Pelaksana PKM, 2022

Evaluasi dilakukan setelah semua solusi kemitraan dilakukan. Langkah evaluasi dilakukan bersama dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian kota Bandung dengan cara Melakukan pertemuan dengan pihak DKPP kota Bandung dan Kelompok para pengolah makanan pondok pesantren di Kota Bandung. Selanjutnya dilakukan umpan balik dan masukan dari peserta pelatihan dan DKPP kota Bandung dan Kelompok pengolah makanan pondok pesantren mengenai program kemitraan.

Kelayakan AKPAR NHI Bandung sebagai perguruan tinggi vokasi di bidang perhotelan didukung oleh sumber daya manusia yang kompeten dibidangnya. Sehingga hal tersebut menjadi potensi dan kelayakan Lembaga untuk melakukan program kemitraan bersama DKPP kota Bandung. Pelaksana pengabdian masyarakat diwajibkan memiliki kepakaran di bidangnya, dari pihak AKPAR NHI Bandung terdiri dari kepakaran dibidang manajemen food production, manajemen perhotelan, manajemen pemasaran. Sedangkan kepakaran analisis ketahanan pangan berasal dari pihak DKPP. Sumber daya yang dimiliki oleh internal AKPAR NHI Bandung dan DKPP diharapkan mampu untuk melahirkan solusi bagi permasalahan yang ada pada mitra pengabdian masyarakat ini.

Berikut adalah nama tim pengusul dan kepakarannya:

Tabel 2. Pelaksana Pengabdian dan Kepakaran

No	Nama Tim	Kepakaran
1	Sri Marini, S.P., MM	Bidang Manajemen Pemasaran
2	Ita Karnita, M.M. Par	Bidang Manajemen Perhotelan
3	Sara Rabasari, S.M	Bidang Manajemen Perhotelan
4	Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., M.M	Bidang Manajemen Perhotelan
5	Geri Supriadi A.Md., S.E	Bidang Food Production
6	Rima Rosmiati	Bidang Analisis Ketahanan Pangan
7	Ahmad Wahyudin	Bidang Analisis Ketahanan Pangan
8	Yudha Galtieri	Bidang Analisis Ketahanan Pangan

Selain kepakaran dosen-dosen tersebut di atas, pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan mahasiswa peminatan kitchen dan pastry. Integrasi mahasiswa dalam program pengabdian kepada masyarakat ini sesuai dengan misi dan strategi AKPAR NHI Bandung untuk melaksanakan tri dharma perguruan tinggi. Mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang sudah didapatkan di perkuliahan kepada masyarakat. Sarana dan prasarana yang memadai diperlukan untuk terlaksananya

program. AKPAR NHI Bandung memiliki prasarana laboratorium praktek kitchen untuk pengolahan produk yang potensial bagi pelaksanaan pengabdian masyarakat ini.

Hasil Dan Pembahasan

Berikut adalah catatan harian kegiatan PKM Pelatihan Pengolahan makanan yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi pengelola catering boarding school di Kota Bandung.

Tabel 3. Catatan Harian Pengabdian Kepada Masyarakat

No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
1	7 Sept 2022	Rapat Panitia	<ul style="list-style-type: none"> - Sri Marini,.S.P.,MM - Ita Karnita,M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,M.M - Sara Rabasari, S.M - Geri Supriadi A.Md. Par.
2	8 Sept 2022	Penguatan konsep	<ul style="list-style-type: none"> - Sri Marini,.S.P.,MM - Ita Karnita,M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,M.M - Sara Rabasari, S.M - Geri Supriadi A.Md. Par. - Ka Unit Litabmas - Perwakilan DKPP (Rima Rosmiati, Ahmad Wahyudin, Yudha Galtieri)
3	14 Sept 2022	Rapat koordinasi peminatan kitchen dan pastry	<ul style="list-style-type: none"> - Sri Marini,.S.P.,MM - Ita Karnita,M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,M.M - Sara Rabasari, S.M - Geri Supriadi A.Md. Par. - Ka Unit Litabmas - Perwakilan DKPP (Rima Rosmiati, Ahmad Wahyudin, Yudha Galtieri)
4	20 Sept 2022	Persiapan bahan dan materi pengabdian masyarakat	<ul style="list-style-type: none"> - Sri Marini,.S.P.,MM - Ita Karnita,M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,M.M - Sara Rabasari, S.M - Geri Supriadi A.Md. Par, - Ka Unit Litabmas - Peminatan Kitchen dan Pastry - Perwakilan Mahasiswa Kitchen dan Pastry
5	21-22 Sept 2022	Persiapan dan Pengolahan Produk dan rapat koordinasi internal	<ul style="list-style-type: none"> - Sri Marini,.S.P.,MM - Ita Karnita,M.M.Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par.,M.M - Sara Rabasari, S.M - Geri Supriadi A.Md. Par. - Ka Unit Litabmas - Peminatan Kitchen dan Pastry - Perwakilan Mahasiswa Kitchen dan

			Pastry
6	22 Sept 2022	Pelaksanaan PkM yaitu: 07.00 Persiapan tempat 09.00 Pembukaan 09.05 Sambutan 10.00 Rangkaian Kegiatan Pemateri 1, 2,3 11.00 Demo Pengolahan makanan 13.00 Penjelasan produk dan evaluasi produk	- Sri Marini, S.P., MM - Ita Karnita, M.M. Par - Surya Aditya Wahyono S.ST.Par., M.M - Sara Rabasari, S.M - Geri Supriadi A.Md. Par. - Ka Unit Litabmas - Peminatan Kitchen dan Pastry - Perwakilan Mahasiswa Kitchen dan Pastry - Team DKPP

Sumber : Olahan Pelaksana PKM, 2022

Hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM pelatihan pembuatan makanan lengkap (full set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) bagi pengelola catering dan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Bandung. Secara keseluruhan telah mencapai 100% dari keseluruhan rencana program. Tahapan yang telah dilakukan antara lain, perizinan dan penggandaan proposal, koordinasi dengan pihak DKPP Kota Bandung, serta pelatihan.

Kegiatan pelatihan dilakukan di lokasi kampus AKPAR NHI Bandung, sasaran pengabdian masyarakat diberi materi mengenai pengolahan pengetahuan tentang olahan pangan sehat, demo dan praktek pengolahan makanan. Para kelompok pengelola catering pondok pesantren ini perlu adanya edukasi untuk mengolah berbagai sumber bahan pangan lokal atau bahan yang sesuai dengan perekonomian para peserta menjadi makanan yang dapat memenuhi kebutuhannya kelompoknya tanpa mengurangi nilai gizi atau keberagaman masakan yang disajikan. Hasil penelitian [7] mengenai penyelenggaraan makanan di pondok pesantren adanya temuan mengenai perhitungan angka kecukupan gizi bagi para siswa boarding school. Selain itu tidak diaplikasikannya siklus menu pada penyelenggaraan yang menjadi permasalahan kebosanan siswa dalam mengkonsumsi makanan. Jenis makanan yang dikonsumsi tidak begitu variatif utamanya pada jenis makanan lauk pauk dan sayur [8].

Pembuatan laporan akhir dilakukan oleh pelaksana PKM bertujuan untuk merincikan semua kegiatan yang telah terselenggarakan dan merincikan dana yang telah digunakan selama kegiatan berlangsung. Setelah kegiatan selesai, pelaksana PKM memonitoring dan melakukan evaluasi terhadap semua kegiatan yang sudah dilaksanakan. Tiap kegiatan akan dilakukan evaluasi dengan kombinasi dari daftar hadir, pre dan post test atau form observasi keaktifan target peserta. Daftar hadir dapat menunjukkan antusiasme target peserta sedangkan pre-post test untuk menilai peningkatan pengetahuan. Form observasi digunakan untuk menilai peningkatan keterampilan target. Serta melakukan evaluasi secara keseluruhan kegiatan hingga rincian dana yang telah digunakan.

Tabel 4. Uraian kegiatan dan Waktu Pelaksanaan

No	Uraian Kegiatan	Waktu Pelaksanaan (Tanggal)									
		30/08	08/09	14/09	20/09	21/09	22/09	25/09	27/09	28/09	29/09
1	Rapat Panitia dan DKPP Kota Bandung										
2	Penguatan konsep										
3	Rapat koordinasi seluruh peminatan kitchen dan pastry										
4	Persiapan bahan dan materi pengabdian masyarakat										
5	Persiapan dan pengolahan produk dan rapat koordinasi internal										
6	Rapat pelaksana PKM										
7	Pelaksanaan PKM										
8	Rapat Pasca PKM										
9	Penyusunan Laporan Akhir										
10	Penerbitan artikel abdimas										



Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan PKM

Simpulan Dan Saran

Kegiatan PKM bagi pengelola makanan catering di boarding school kota Bandung sangat diperlukan dalam rangka edukasi pengolahan produk masakan yang beragam, bergizi seimbang

dan aman (B2SA). Kegiatan edukasi yang dilakukan dengan penyuluhan terkait manajemen pengelolaan makanan di boarding school memberikan kontribusi dalam meningkatkan pengetahuan juru masak dan pengelola pondok pesantren bagaimana cara pemilihan bahan makanan menjadi menu yang beragam, bergizi, seimbang dan aman. Tidak hanya kepada pengelola makanan boarding school saja, namun pelatihan ini penting bagi seluruh masyarakat dengan melalui perantara kelompok-kelompok masyarakat. Selain itu diharapkan tercapainya pemahaman mitra edukasi mengenai pengolahan produk masakan yang beragam, bergizi seimbang dan aman yang dilakukan secara berkala dan menjangkau seluruh masyarakat. Mitra dapat mengaplikasikan pelatihan olahan produk yang didapat di kelompoknya.

Saran yang dapat disampaikan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah pengelola makanan (catering) boarding school dapat melibatkan ahli gizi dari pihak DKPP dan penyusunan serta pengelolaan menu dari pihak AKPAR NHI Bandung sehingga bisa diperhitungkan kebutuhan konsumsi para santri serta variasi menu yang menarik. Perlu dilakukan evaluasi terhadap menu dan gizi makanan di pondok pesantren, minimal 6 bulan sekali. Selain itu keberlanjutan program serta edukasi sangat diharapkan bagi pengelola makanan (catering) boarding school dalam proses pembuatan makanan lengkap (full set menu) yang Beragam, Bergizi, Seimbang dan Aman (B2SA) menjadikan produk makanan yang lebih variatif sehingga menghindari menu yang monoton. Dan prioritas utama tentu saja memenuhi kebutuhan gizi melalui menu yang variatif, bahan yang bergizi dan aman. Di harapkan program ini dapat berkontribusi secara luas kepada masyarakat Kota Bandung dalam hal peningkatan kecukupan gizi dan ketahanan pangan masyarakat Kota Bandung.

Daftar Pustaka

- [1] P. Simatupang, "A Critical Review on Paradigm and Framework of National Food Security Policy," no. 7, pp. 1–19, 1998.
- [2] E. Suharto, *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Bandung: Alfabeta, 2010.
- [3] P. Ronitawati, B. Setiawan, T. Sinaga, D. G. Masyarakat, F. E. Manusia, and I. P. Bogor, "ANALISIS KONSUMSI BUAH DAN SAYUR PADA MODEL SISTEM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI SEKOLAH DASAR Analysis Consumption Fruits and Vegetables in the Model of Food Service System in Elementary School," vol. 12, no. 1, pp. 35–40, 2016.
- [4] R. S. Jayapura, "PONDOK PESANTREN HUBULO GORONTALO The Description of Food Procurement System at the Hubulo Islamic Boarding School , Gorontalo," pp. 241–247, 2014.
- [5] M. Dewi, M. Ulfah, N. Aini, R. Hastuti, and R. Hanifa, "Pengelolaan Makanan Sehat di Pondok Pesantren Guna Meningkatkan Kesehatan Reproduksi Remaja," vol. 14, no. 2, pp. 122–131, 2020, doi: 10.19184/wrtp.v14i2.17567.
- [6] Supriasa, *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: ECG, 2016.
- [7] F. W. Ningtyias *et al.*, "No Title."
- [8] E. Statistical and G. A. Sigmax1, "Free 30-Day Trial Download."