



Pendampingan Tata Kelola Gizi dan Keuangan (Model Tata Gizi) pada Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan

Nutrition and Financial Management Assistance (Nutrition Management Model) at the Muhammadiyah Pamekasan Orphanage

Shinta Oktafiana¹, Sahrul Romadhon^{2*}, Farida Ulfa Lutfiyah Qusyairi¹

¹ Tadris Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Islam Negeri Madura, Pamekasan, Indonesia

² Tadris Bahasa Indonesia, Universitas Islam Negeri Madura, Pamekasan, Indonesia

*Email Korespondensi: sahrul@iainmadura.ac.id

Abstrak

Panti Asuhan Muhammadiyah di Pamekasan menghadapi kendala dalam menerapkan prinsip gizi seimbang dan manajemen menu harian bagi para santrinya. Permasalahan utama terletak pada proses perencanaan konsumsi yang masih bersifat sederhana dan praktis tanpa standar gizi yang terukur. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk menerapkan Model Tata Gizi (Aman, Terstruktur, Adaptif, Inklusif, Zahir, dan Inovatif) guna meningkatkan kualitas asupan nutrisi dan efisiensi manajemen pangan. Metode yang digunakan adalah *Participatory Action Research* (PAR) yang meliputi tahapan identifikasi, perencanaan, aksi (pelatihan), dan refleksi. Hasil kegiatan pada empat panti asuhan menunjukkan adanya peningkatan dalam pengetahuan mitra, di mana pada tahap pascates (*post-test*) sebanyak 40% peserta mencapai nilai sempurna. Selain itu, program ini berhasil membentuk sistem menu mingguan yang terstruktur, melibatkan santri dalam pengelolaan dapur, serta mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal. Kesimpulannya, Model Tata Gizi terbukti menjadi solusi pengelolaan gizi berbasis komunitas yang efektif dan efisien untuk mendukung kesejahteraan santri secara berkelanjutan.

Kata kunci: panti asuhan, tata gizi, PAR, gizi seimbang, manajemen keuangan.

Abstract

The Muhammadiyah Orphanage in Pamekasan faces obstacles in implementing balanced nutrition principles and daily menu management for its students. The primary issue lies in the food consumption planning process, which remains simple and practical without measurable nutritional standards. This community service aims to implement the "Model Tata Gizi" (Safe, Structured, Adaptive, Inclusive, Transparent, and Innovative) to improve the quality of nutritional intake and the efficiency of food management. The method employed is Participatory Action Research (PAR), consisting of identification, planning, action (training), and reflection stages. The results of the activities across four orphanages show a significant increase in the partners' knowledge, with 40% of participants achieving perfect scores in the post-test. Furthermore, the program successfully established a structured weekly menu system, involved students in kitchen management, and optimized the use of local food ingredients. In conclusion, the "Model Tata Gizi" has proven to be an effective and efficient community-based nutrition management solution to support sustainable student welfare.

Keywords: orphanage, nutrition management, PAR, balanced nutrition, financial management.

Pesan Utama:

- Penerapan Model Tata Gizi melalui pendekatan partisipatif dapat meningkatkan pemahaman gizi dan keterampilan manajemen keuangan bagi pengelola panti asuhan
- Program ini berhasil menciptakan sistem pengelolaan menu mingguan yang terstruktur, inklusif, dan efisien guna menjamin pemenuhan gizi seimbang bagi santri secara berkelanjutan



Copyright (c) 2026 Authors.

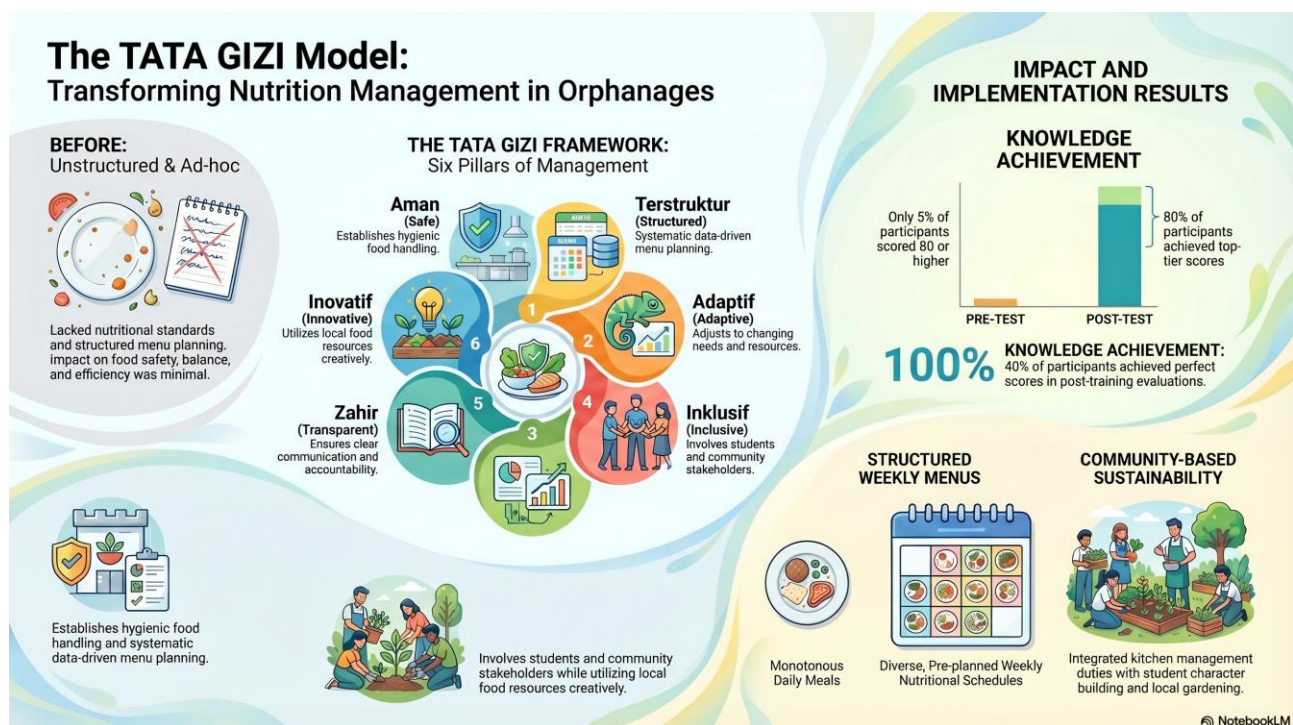


Received: 01 November 2025
Accepted: 26 January 2026

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License

DOI: <https://doi.org/10.56303/jppmi.v5i1.1031>

GRAPHICAL ABSTRACT



PENDAHULUAN

Panti asuhan merupakan institusi sosial yang memiliki tanggung jawab besar dalam pemenuhan kebutuhan dasar anak-anak, termasuk kebutuhan gizi yang memadai. Gizi yang seimbang menjadi perhatian dalam proses perkembangan tumbuh kembang anak dari sisi fisik, mental, maupun dalam kehidupan sosial (Handiras, Erwanda, Putri, Wandani, & Wulandari, 2023). Namun, berbagai kajian menggambarkan sistem pengelolaan makanan di banyak panti asuhan belum sepenuhnya memenuhi standar mutu gizi, antara lain akibat keterbatasan sumber daya manusia, kurangnya perencanaan menu berbasis kebutuhan spesifik anak, serta minimnya pengawasan terhadap kualitas dan keamanan pangan.

Dalam menjawab permasalahan tersebut, diterapkanlah pendekatan Model TATA GIZI, yakni singkatan dari Tata Kelola Aman, Terstruktur, Adaptif, Inklusif, Zahir, dan Inovatif. Model ini tidak hanya menekankan aspek teknis pengolahan makanan, tetapi juga mempromosikan prinsip tata kelola yang sistematis

, partisipatif, dan responsif terhadap kebutuhan anak-anak, khususnya dalam konteks pemenuhan gizi seimbang. Dimensi "aman" menekankan pentingnya aspek keamanan pangan, mulai dari pemilihan bahan baku, proses penyimpanan, hingga penyajian yang higienis dan sesuai standar kesehatan. "Terstruktur" mengacu pada perencanaan dan pelaksanaan yang sistematis, terorganisasi, serta didukung oleh data dan panduan operasional

yang jelas. "Adaptif" bermakna responsif terhadap perubahan kondisi sosial, ekonomi, dan lingkungan, serta mampu menyesuaikan strategi sesuai dinamika kebutuhan gizi anak.

Sementara itu, "inklusif" memastikan partisipasi semua pihak termasuk orang tua, pendidik, tenaga kesehatan, dan komunitas dalam setiap tahapan pengelolaan gizi, sehingga tercipta rasa memiliki dan kolaborasi yang kuat. "Zahir", yang berarti transparan dan mudah dipantau, menegaskan pentingnya akuntabilitas, keterbukaan informasi, dan monitoring berkala untuk menjamin pelaksanaan program yang dapat dipercaya dan dievaluasi secara objektif. Terakhir, "inovatif" mengarah pada pengembangan ide-ide baru dalam pengelolaan gizi, baik melalui teknologi, pendekatan edukatif, maupun metode intervensi sosial yang kreatif dan relevan dengan konteks lokal. Dengan pendekatan Model TATA GIZI ini, diharapkan upaya pemenuhan kebutuhan gizi anak tidak hanya bersifat jangka pendek, tetapi mampu menciptakan sistem yang berkelanjutan, terintegrasi, dan berdampak nyata terhadap peningkatan kualitas hidup generasi masa depan.

Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan sebagai lembaga sosial yang menangani anak-anak yatim dan dhuafa di wilayah Kabupaten Pamekasan. Dalam sistem penyelenggaraan makanan memerlukan inovasi. Saat ini, belum tersedia sistem manajemen gizi yang terstandarisasi, sehingga berpotensi menimbulkan risiko ketidakseimbangan asupan gizi bagi anak-anak yang diasuh. Hal ini menegaskan perlunya intervensi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang menitikberatkan pada peningkatan kapasitas pengelola panti asuhan dalam hal penyelenggaraan makanan yang bergizi dan aman.

Melalui penerapan Model TATA GIZI, program pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan bentuk pelatihan dan pendampingan kepada pengelola Panti Asuhan Muhammadiyah Putri Pamekasan dalam merancang dan melaksanakan sistem penyelenggaraan makanan yang berbasis pada prinsip gizi seimbang dan keamanan pangan. Dengan pelatihan dan pendampingan terhadap pengelola panti, penerapan Model TATA GIZI diharapkan mampu meningkatkan efisiensi dan kualitas layanan makanan serta berdampak positif terhadap status gizi dan kesejahteraan anak-anak yang diasuh.

Berdasarkan beberapa informasi yang telah diuraikan, pengabdian kepada masyarakat ini memiliki dua fokus pengabdian. Pertama, pengabdian difokuskan pada pendampingan Tata Kelola penyelenggaraan Makanan dengan Model TATA-GIZI pada Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan. Kedua, hal berikutnya yang dilakukan adalah hasil pendampingan tata kelola dengan Model TATA-GIZI pada Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan.

METODE

Metode pengabdian masyarakat yang diterapkan dalam program ini menggunakan pendekatan atau metode *Participatory Action Research* (PAR), yaitu sebuah pendekatan pengabdian yang digunakan dengan cara partisipatif yang berorientasi pada aksi nyata dan kolaborasi mendalam antara tim pelaksana dan komunitas mitra. Dalam konteks ini, mitra yang dimaksud adalah para pengelola Panti Asuhan Muhammadiyah Putri Pamekasan sejumlah 40 orang yang memiliki peran sentral dalam kegiatan penyelenggaraan makanan bagi anak-anak asuh. Pendekatan PAR dipilih bukan tanpa alasan, melainkan karena pendekatan ini memiliki keunggulan dalam menciptakan ruang belajar bersama yang dinamis, fleksibel, dan memberdayakan. PAR bukan hanya menghasilkan pengetahuan, tetapi juga menciptakan transformasi sosial yang bermakna melalui partisipasi aktif (Taggart, 2005).

Tahap awal dalam pendekatan ini adalah proses identifikasi masalah. Tim pengabdian melakukan observasi langsung terhadap kondisi eksisting di dapur panti, memperhatikan alur penyelenggaraan makanan mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan pangan, proses pengolahan, hingga distribusi makanan ke anak-anak panti. Tak hanya itu, wawancara mendalam juga dilakukan dengan kepala panti, pengelola dapur, dan staf pendukung lainnya untuk menggali lebih jauh persepsi, kebiasaan, serta hambatan-hambatan yang selama ini dihadapi dalam proses penyelenggaraan makanan. Hasil observasi dan wawancara tersebut kemudian dipetakan dan dibahas dalam forum diskusi partisipatif, sehingga melahirkan peta masalah dan kebutuhan yang disepakati bersama. Partisipasi mitra dalam proses ini menjadi aspek penting untuk memastikan bahwa setiap langkah perubahan nantinya benar-benar relevan dengan konteks lokal dan kebutuhan nyata.

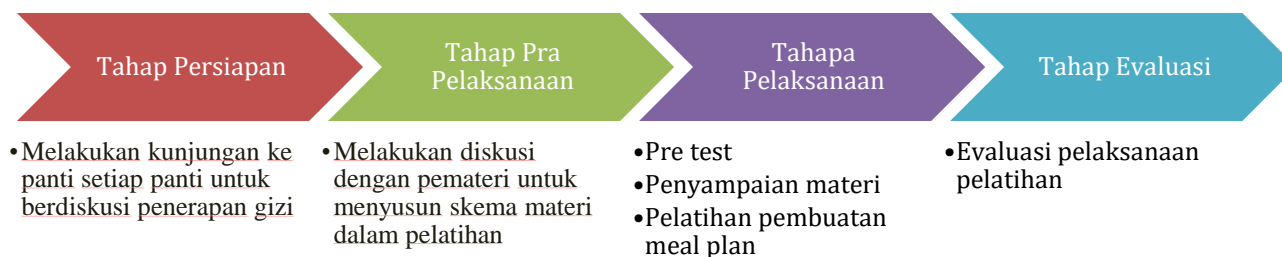
Tahap berikutnya adalah perencanaan aksi. Dalam fase ini, tim pengabdian merancang pelatihan berbasis

Model Tata-Gizi, sebuah model pelatihan yang mengintegrasikan enam prinsip utama: Tata Kelola Aman, Terstruktur, Adaptif, Inklusif, Zahir (transparan), dan Inovatif. Kegiatan ini disusun secara kontekstual, menggunakan bahasa sederhana dan contoh nyata yang sesuai dengan kebiasaan serta kemampuan mitra. Materi pelatihan meliputi penyusunan menu gizi seimbang, teknik pengolahan makanan yang higienis, prosedur sanitasi dapur, dan sistem pengawasan kualitas makanan. Selain itu, dirancang pula jadwal pelatihan, simulasi, dan sesi refleksi bersama yang dilakukan secara bertahap agar proses belajar berlangsung secara mendalam dan tidak terburu-buru.

Tahap implementasi merupakan fase krusial dalam proses PAR. Dalam tahap ini, dilakukan pelatihan intensif yang mencakup teori dan praktik langsung, seperti penyusunan menu bergizi yang mempertimbangkan kebutuhan kalori dan zat gizi mikro/makro, pelatihan memasak dengan metode yang meminimalkan kehilangan zat gizi, hingga praktik menjaga higienitas dapur. Tidak hanya itu, pendampingan juga diberikan dalam proses penyusunan menu, dapur higienis, serta perencanaan keuangan belanja sebagai panduan praktis yang bisa diterapkan secara konsisten oleh pengelola panti dalam jangka panjang.

Tahap terakhir adalah refleksi dan evaluasi. Evaluasi formatif dilakukan secara berkala melalui pengisian angket. Evaluasi ini membantu mendeteksi hambatan, kesenjangan pengetahuan, maupun dinamika internal panti selama proses implementasi berlangsung. Sementara itu, evaluasi sumatif dilakukan melalui metode pre-test dan post-test untuk mengukur dan menganalisis peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra, serta dilakukan survei kepuasan untuk menilai keberterimaan metode yang diterapkan. Hasil evaluasi digunakan untuk melakukan perbaikan pendekatan serta menyusun rekomendasi tindak lanjut yang bersifat berkelanjutan.

Keseluruhan proses PAR ini dirancang tidak hanya sebagai media *transfer of knowledge*, tetapi juga sebagai sarana pemberdayaan (*empowerment*) dan peningkatan kapasitas (*capacity building*) mitra agar mampu mandiri dalam mengelola sistem makanan yang aman, sehat, dan berkelanjutan di masa depan. Dengan demikian, pengabdian ini tidak berhenti pada aktivitas sesaat, melainkan menjadi pijakan untuk perubahan jangka panjang yang berdampak langsung pada kesejahteraan anak-anak panti asuhan.



Gambar 1. Bagan Alur Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap identifikasi dan diagnosa awal pada Panti Asuhan

Berdasarkan hasil identifikasi kondisi pengelolaan makanan di Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan, ditemukan sejumlah permasalahan yang memerlukan perhatian khusus. Sebagian besar pengelola panti belum memahami prinsip gizi seimbang, sehingga penyediaan makanan masih berorientasi pada aspek mudah, murah, dan efisien tanpa memperhatikan keseimbangan zat gizi. Menu yang disajikan pun cenderung monoton dan didominasi oleh makanan gorengan, sehingga kandungan gizinya belum optimal bagi pertumbuhan dan kesehatan santri. Selain itu, seluruh pengelola panti belum pernah mengikuti pelatihan atau penyuluhan tentang gizi dan keamanan pangan dari ahli gizi, sehingga pengetahuan mereka masih terbatas pada pengalaman dan kebiasaan sehari-hari.

Dalam proses penyusunan menu, pengelola juga belum melibatkan santri, yang menyebabkan munculnya perilaku pilih-pilih makanan. Evaluasi yang dilakukan selama ini hanya berfokus pada pengeluaran belanja, bukan pada kualitas menu dan kecukupan gizi yang disajikan. Di sisi lain, panti asuhan belum menjalin kerja sama dengan ahli gizi untuk membantu penyusunan menu yang lebih sehat, sementara kendala utama yang dihadapi adalah

manajemen keuangan yang terbatas dan selera makan santri yang beragam. Hasil dari identifikasi diatas dapat dimasukan pada tabel berikut.

Tabel 1. Hasil Identifikasi di Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan

No	Hasil Identifikasi	Kebutuhan
1	Makanan yang disajikan tidak memenuhi gizi namun disesuaikan dengan ketersediaan belanja	Meal Plan yang disesuaikan dengan perencanaan keuangan
2	Menu makanan setiap hari berisi nasi, lauk (ikan, tahu, tempe) dan sayur	Meal Plan jelas dengan variasi menu
3	Dapur disapu setiap hari dan kompor di lab namun di pel seminggu sekali	Jadwal Piket Kebersihan Dapur
4	Bahan makanan diperoleh setiap hari namun disimpan dalam lemari es dan freezer	Meal Plan yang disesuaikan dengan perencanaan keuangan
5	Proses memasak dilakukan setiap akan makan yakni 3 kali sehari namun hari jum'at tidak masak karena ada donatur	Meal Plan yang disesuaikan dengan perencanaan keuangan
6	Penyajian makanan yang kurang menarik namun disesuaikan dengan porsi anak bahkan dlebihkan	Meal Plan jelas dengan variasi menu
7	Tidak ada jadwal tertulis terkait dengan perencanaan menu harian di panti asuhan	Meal Plan yang disesuaikan dengan perencanaan keuangan

Dari hasil identifikasi ada beberapa kebutuhan penting yang perlu segera dipenuhi. Pengelola panti membutuhkan pelatihan dan penyuluhan tentang prinsip gizi seimbang agar mampu menyusun menu bergizi yang tetap ekonomis. Selain itu, diperlukan adanya panduan tertulis mengenai penyusunan menu mingguan atau bulanan yang memperhatikan kebutuhan gizi santri sesuai usia dan aktivitasnya. Kerja sama dengan ahli gizi juga sangat dibutuhkan sebagai bentuk pendampingan berkelanjutan untuk memperbaiki sistem penyediaan makanan di panti. Evaluasi menu sebaiknya dilakukan secara rutin, tidak hanya meninjau aspek pengeluaran, tetapi juga keseimbangan gizi dan penerimaan santri terhadap makanan yang disajikan. Pengelola juga perlu melibatkan santri dalam proses penyusunan menu agar mereka merasa memiliki keterlibatan dan dapat mengurangi perilaku pilih-pilih makanan. Selain itu, dibutuhkan penguatan manajemen keuangan berbasis kebutuhan gizi serta peningkatan kemampuan dalam variasi teknik pengolahan makanan seperti merebus, mengukus, atau menumis untuk menggantikan kebiasaan menggoreng. Dengan pemenuhan kebutuhan tersebut, diharapkan panti asuhan mampu menciptakan sistem pengelolaan makanan yang lebih sehat, efisien, dan berkelanjutan guna mendukung kesejahteraan para santri.

Perencanaan aksi patisipatif Model Tata Gizi

Pada fase ini, tim pengabdian melaksanakan perancangan pelatihan berbasis Model Tata-Gizi, sebuah pendekatan pelatihan terpadu yang dikembangkan untuk menjawab tantangan penyelenggaraan makanan bergizi seimbang di lingkungan Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan. Tujuan utama dari fase ini adalah membangun sistem pengelolaan gizi yang tidak hanya menekankan pada pemenuhan nutrisi santri, tetapi juga memperhatikan aspek manajerial, efisiensi anggaran, keamanan pangan, dan keberlanjutan praktik di tingkat panti. Dalam konteks ini, tim pengabdian bertindak sebagai fasilitator dan perancang model intervensi yang menggabungkan keilmuan gizi, manajemen keuangan, serta penguatan kapasitas pengelola panti melalui pendekatan partisipatif dan kontekstual.

Model Tata-Gizi dirancang dengan mengintegrasikan enam prinsip utama, yakni Tata Kelola Aman, Terstruktur, Adaptif, Inklusif, Zahir (transparan), dan Inovatif. Setiap prinsip memiliki peran yang saling melengkapi dalam membangun sistem tata kelola makanan yang ideal di lingkungan panti asuhan. Prinsip Tata Kelola Aman menekankan pentingnya penerapan standar keamanan pangan pada setiap tahapan, mulai dari

pemilihan dan penyimpanan bahan makanan, proses pengolahan, hingga penyajian kepada santri. Hal ini dilakukan agar makanan yang dikonsumsi tidak hanya lezat, tetapi juga aman dan layak konsumsi, mengingat banyak panti yang belum memiliki panduan baku mengenai higienitas pangan. Selanjutnya, prinsip Terstruktur menuntut adanya alur kerja yang jelas, mulai dari tahap perencanaan menu, pelaksanaan pengolahan, distribusi, hingga evaluasi gizi dan anggaran. Dengan adanya sistem yang terstruktur, pengelola panti dapat menjalankan kegiatan dapur dengan efisien dan terukur.

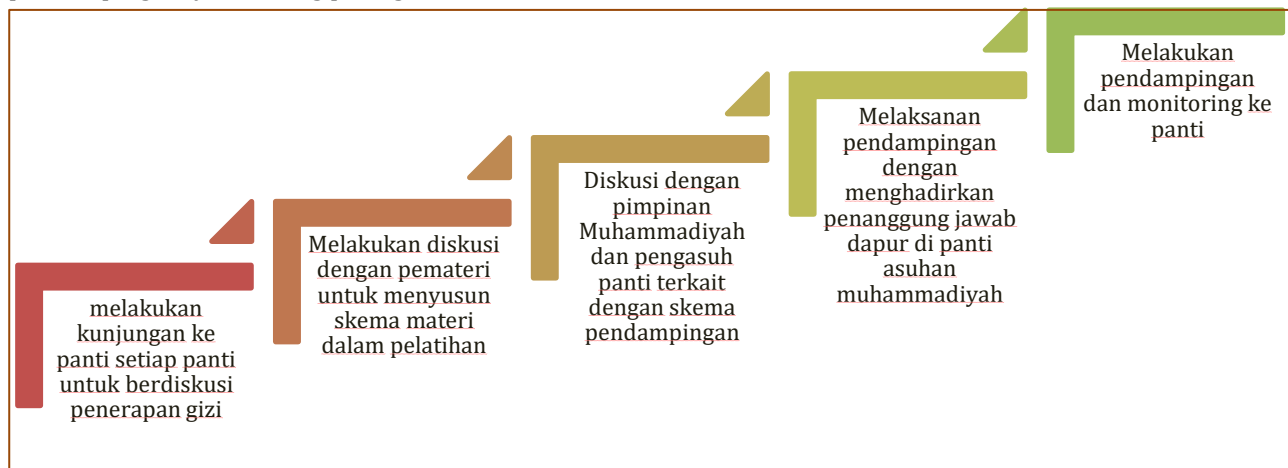
Prinsip Adaptif menegaskan bahwa setiap kegiatan pelatihan dan pendampingan harus disesuaikan dengan kondisi nyata panti, baik dari segi sumber daya manusia, ekonomi, maupun budaya makan. Hal ini penting mengingat setiap panti memiliki karakteristik dan kemampuan yang berbeda dalam mengelola bahan pangan. Sementara itu, prinsip Inklusif memastikan seluruh pihak yang berkepentingan, seperti pengelola panti, penanggung jawab dapur, santri, serta pihak eksternal seperti ahli gizi dan ahli perencanaan keuangan, dilibatkan secara aktif dalam proses pelatihan dan pengambilan keputusan. Prinsip Zahir (transparan) menggarisbawahi perlunya keterbukaan dalam pengelolaan keuangan, penyusunan menu, serta pelaporan hasil kegiatan agar tercipta kepercayaan antar pihak. Terakhir, prinsip Inovatif mendorong lahirnya ide-ide baru dalam pengolahan bahan makanan lokal menjadi menu bergizi yang hemat biaya dan tetap menarik bagi santri.

Kegiatan pendampingan disusun secara kontekstual dan aplikatif, menggunakan bahasa yang sederhana serta contoh-contoh nyata yang sesuai dengan keseharian pengelola panti. Hal ini dilakukan agar materi pendampingan mudah dipahami dan langsung dapat diterapkan. Materi utama yang diberikan meliputi empat komponen besar, yakni penyusunan menu gizi seimbang, teknik pengolahan makanan yang higienis, prosedur sanitasi dapur, dan sistem pengawasan kualitas makanan. Pada bagian penyusunan menu, peserta pelatihan diajak memahami konsep dasar gizi seimbang dengan mempertimbangkan kebutuhan energi dan zat gizi sesuai kelompok usia santri, serta kemampuan finansial panti. Melalui sesi simulasi, pengelola dilatih menyusun menu mingguan yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral dalam proporsi ideal, sekaligus menyesuaikan dengan bahan pangan lokal seperti tempe, ikan laut, sayuran, dan buah musiman yang mudah diperoleh di sekitar Pamekasan.

Pada materi teknik pengolahan makanan yang higienis, peserta dilatih tentang pentingnya menjaga kebersihan bahan pangan, cara penyimpanan yang tepat dengan memanfaatkan freezer dan kulkas, serta teknik memasak yang mempertahankan nilai gizi seperti menumis dan mengukus sebagai alternatif dari menggoreng berlebihan. Materi ini disertai praktik langsung di dapur panti dengan bimbingan ahli gizi, agar peserta tidak hanya memahami teori tetapi juga mampu menerapkan teknik pengolahan yang benar. Sementara itu, pada aspek prosedur sanitasi dapur, tim pengabdian memberikan pelatihan mengenai kebersihan peralatan, pengelolaan limbah makanan, dan standar kebersihan diri pengelola, termasuk penggunaan celemek dan penutup kepala saat memasak. Selain aspek teknis, pelatihan juga menekankan pentingnya sistem pengawasan kualitas makanan, yaitu proses pengecekan bahan sebelum diolah, kontrol suhu saat penyajian, serta evaluasi sisa makanan untuk mengetahui tingkat penerimaan santri terhadap menu yang disajikan. Dari evaluasi tersebut, pengelola dapat memperbaiki menu yang kurang diminati tanpa mengurangi kandungan gizinya.

Dalam rangka memperkuat efektivitas pelaksanaan program, tim pengabdian menyusun kegiatan perencanaan pendampingan melalui serangkaian diskusi strategis dengan pemateri ahli, yang melibatkan ahli gizi dari, praktisi perencanaan keuangan, serta pimpinan Muhammadiyah setempat. Diskusi ini bertujuan menyatukan persepsi antara kebutuhan teknis di lapangan dengan arah kebijakan lembaga. Dari sisi gizi, ahli memberikan panduan mengenai standar menu seimbang dan kebutuhan kalori anak usia sekolah serta remaja. Dari sisi keuangan, praktisi memberikan masukan mengenai manajemen anggaran bahan pangan agar efisien tanpa mengorbankan kualitas makanan. Pimpinan Muhammadiyah berperan memberikan dukungan kelembagaan dan memastikan program ini dapat diadopsi secara luas di seluruh jaringan panti Muhammadiyah.

Setelah tahap perencanaan dan pelatihan selesai, tim pengabdian juga menyusun jadwal pendampingan berkelanjutan yang meliputi sesi simulasi, praktik langsung, serta refleksi bersama. Sesi refleksi ini penting agar setiap pengelola dapat menganalisis keberhasilan dan kendala yang dialami selama proses penerapan model, serta bersama-sama mencari solusi yang sesuai dengan kapasitas panti. Dengan pendekatan bertahap dan berkesinambungan, diharapkan hasil pelatihan tidak hanya berhenti pada pemahaman teoritis, tetapi benar-benar membentuk kebiasaan baru dalam tata kelola gizi yang sehat, hemat, dan berkelanjutan. Melalui pelaksanaan Model Tata-Gizi ini, Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan diharapkan mampu menjadi contoh praktik baik pengelolaan makanan bergizi seimbang dengan sistem manajemen keuangan yang efektif dan transparan, serta mampu meningkatkan kualitas hidup para santrinya secara nyata. Adapun alur pendampingannya tertuang pada gambar berikut.



Gambar 1. Alur Pendampingan Model Tata Gizi

Gambar tersebut menampilkan Alur Pendampingan Model Tata Gizi yang menggambarkan tahapan sistematis dalam pelaksanaan program peningkatan tata kelola gizi di Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan. Alur ini menunjukkan langkah-langkah berurutan yang dilakukan oleh tim pengabdian, mulai dari identifikasi awal kebutuhan hingga proses monitoring dan evaluasi di lapangan.

Tahap pertama dalam alur ini adalah melakukan kunjungan ke setiap panti asuhan untuk berdiskusi secara langsung dengan pengelola mengenai kondisi aktual penerapan gizi di masing-masing panti. Kegiatan ini berfungsi untuk memperoleh gambaran awal tentang kebiasaan pengelolaan makanan, pola konsumsi santri, serta tantangan yang dihadapi oleh pihak pengelola dalam memenuhi kebutuhan gizi seimbang. Hasil kunjungan ini menjadi dasar penting dalam merancang bentuk pendampingan yang tepat sasaran dan sesuai konteks lapangan.

Tahap kedua adalah melakukan diskusi dengan pemateri untuk menyusun skema materi dalam pelatihan. Pada tahap ini, tim pengabdian berkolaborasi dengan ahli gizi dan praktisi perencanaan keuangan untuk merumuskan konten pelatihan yang relevan dan mudah diterapkan. Materi yang disusun mencakup perencanaan menu bergizi seimbang, teknik pengolahan yang higienis, manajemen anggaran belanja pangan, serta standar kebersihan dapur. Diskusi ini memastikan bahwa pelatihan yang dirancang mampu menjawab kebutuhan nyata pengelola panti dan memiliki muatan edukatif yang aplikatif.

Selanjutnya, pada tahap ketiga dilakukan diskusi dengan pimpinan Muhammadiyah dan pengasuh panti terkait skema pendampingan yang akan diterapkan. Diskusi ini penting untuk memperoleh dukungan kelembagaan dan memastikan kegiatan pendampingan mendapat restu serta dukungan penuh dari pihak pimpinan dan pengurus panti. Melalui komunikasi ini pula, disepakati bentuk kerja sama, jadwal pelaksanaan, serta mekanisme pelaporan hasil kegiatan pendampingan agar berjalan efektif dan terkoordinasi dengan baik.

Tahap keempat adalah pelaksanaan pendampingan secara langsung, di mana tim pengabdian menghadirkan para pemateri dan melibatkan penanggung jawab dapur di masing-masing panti asuhan

Muhammadiyah. Dalam sesi ini dilakukan pelatihan, praktik penyusunan menu, simulasi pengolahan makanan sehat, serta evaluasi pengeluaran bahan pangan. Pendampingan dilakukan dengan pendekatan partisipatif, sehingga pengelola panti dapat belajar secara langsung melalui praktik dan mendapatkan bimbingan intensif dari para ahli.

Tahap terakhir adalah melakukan pendampingan lanjutan dan monitoring ke panti. Pada fase ini, tim pengabdian kembali melakukan kunjungan untuk meninjau sejauh mana penerapan hasil pelatihan di lapangan. Kegiatan monitoring meliputi observasi dapur, evaluasi menu yang disusun, serta wawancara dengan pengelola dan santri mengenai perubahan pola makan. Hasil dari kegiatan ini menjadi bahan refleksi dan evaluasi keberlanjutan program. Secara keseluruhan, alur pendampingan ini menggambarkan proses kerja yang terencana, kolaboratif, dan berkelanjutan. Setiap tahap saling berkaitan untuk memastikan bahwa pengelolaan gizi di panti asuhan dapat berjalan secara efektif, efisien, dan berorientasi pada peningkatan kualitas hidup santri.

Implementasi dan pendampingan Model Tata Gizi

Tahapan implementasi Model Tata Gizi di Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan dilaksanakan secara sistematis melalui beberapa langkah yang dirancang agar kegiatan berjalan efektif, partisipatif, dan berkelanjutan. Proses ini tidak hanya berfokus pada penerapan teori yang telah dirancang sebelumnya, tetapi juga memastikan setiap panti asuhan benar-benar memahami dan mampu menerapkan prinsip tata gizi dalam kesehariannya. Tahapan ini terdiri atas lima langkah utama, yaitu (1) pendampingan ke panti asuhan, (2) diskusi dengan pemateri, (3) diskusi dengan pengurus Muhammadiyah bidang kesejahteraan sosial, (4) pelaksanaan Focus Group Discussion (FGD) tematik, dan (5) monitoring, refleksi, serta evaluasi lapangan.

Tahap implementasi Model Tata Gizi di Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan dimulai dengan serangkaian kegiatan pendampingan dan koordinasi yang dilakukan secara terstruktur, kolaboratif, dan berkesinambungan. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk memperkuat kemampuan pengelola panti dalam menyediakan makanan bergizi seimbang dengan manajemen keuangan yang efisien, sanitasi dapur yang baik, serta sistem perencanaan menu yang terukur dan realistis (Wulandari et al., 2021). Kegiatan implementasi ini melibatkan berbagai pihak, mulai dari fasilitator lapangan, ahli gizi, ahli perencanaan keuangan, hingga pengurus Muhammadiyah di bidang kesejahteraan sosial, agar pelaksanaan program dapat berjalan menyeluruh dan berdampak langsung pada pengelolaan pangan di lingkungan panti.

Tahapan pertama dilakukan melalui pendampingan awal ke empat panti asuhan Muhammadiyah di Pamekasan, yaitu Panti Asuhan Putra, Panti Putri, Panti Rachbini, dan Panti Al-Azhar. Dalam tahap ini, tim fasilitator melakukan kunjungan langsung untuk melakukan diskusi dengan para pengasuh dan pengelola panti terkait pemenuhan makanan bergizi dan kebiasaan pengelolaan konsumsi santri.



Gambar 2. Pendampingan Awal Panti Al- Azhar

Diskusi berjalan secara interaktif, menggali informasi tentang pola makan harian, cara penyusunan menu, cara pengolahan makanan, hingga strategi pengelolaan dana belanja bahan makanan. Fasilitator juga melakukan observasi langsung terhadap dapur, fasilitas penyimpanan bahan pangan seperti freezer dan kulkas, serta kebersihan area pengolahan makanan. Melalui kegiatan ini, diperoleh pemahaman mendalam tentang kebutuhan spesifik tiap panti, termasuk kendala utama seperti keterbatasan dana, kurangnya variasi menu, dan minimnya pengetahuan gizi di kalangan pengelola. Hasil dari pendampingan awal ini menjadi dasar penting dalam menyusun desain pelatihan yang relevan dan aplikatif sesuai kondisi lapangan.

Setelah tahap observasi dan pendampingan awal selesai, tim pengabdian melanjutkan kegiatan dengan diskusi bersama para pemateri ahli, yakni Ibu Ira dan Ibu Fida. Keduanya merupakan narasumber yang berkompeten di bidang gizi dan manajemen keuangan.



Gambar 3. Melakukan FGD dengan Tim Ahli

Dalam pertemuan ini, dilakukan perumusan materi dan desain pelatihan serta pendampingan yang disesuaikan dengan kebutuhan dan kapasitas pengelola panti. Diskusi berlangsung secara mendalam dan produktif, membahas berbagai aspek penting yang akan menjadi fokus pelatihan. Dari hasil kesepakatan bersama, ditetapkan bahwa materi pelatihan akan berfokus pada empat hal pokok, yaitu: (1) prinsip gizi seimbang, (2) sanitasi dan higienitas dapur, (3) perencanaan keuangan yang efektif dan efisien, serta (4) penyusunan perencanaan menu harian selama satu minggu.

Prinsip gizi seimbang dipilih sebagai materi utama karena menjadi dasar bagi pengelola dalam menentukan variasi bahan makanan sesuai kebutuhan santri. Sementara itu, materi sanitasi dapur dinilai penting untuk memastikan makanan yang diolah tetap aman dan higienis. Materi perencanaan keuangan disusun agar pengelola panti mampu mengatur pengeluaran secara efisien tanpa mengorbankan kualitas gizi makanan, sedangkan latihan penyusunan menu mingguan dilakukan untuk memberikan pengalaman langsung dalam merancang menu yang terukur sesuai dengan anggaran panti. Hal ini sesuai dengan teori dan praktik tentang budget planning dan resource allocation dalam konteks organisasi pendidikan, termasuk bagaimana perencanaan anggaran berperan dalam mendistribusikan sumber daya secara efisien sehingga tujuan organisasi dapat tercapai dengan optimal. Fokusnya pada strategi perencanaan anggaran, efisiensi alokasi, serta monitoring dan evaluasi sebagai bagian penting dalam resource management (Sinugbohan et al., 2025).

Tahapan berikutnya adalah diskusi dan koordinasi dengan pengurus Muhammadiyah bidang kesejahteraan sosial serta pengurus panti asuhan Muhammadiyah. Kegiatan ini bertujuan memperkuat dukungan kelembagaan serta memastikan keberlangsungan program secara sistematis.



Gambar 4. FGD dengan Pengurus PDM dan Panti

Dalam pertemuan ini, disepakati bahwa kegiatan pendampingan dan pelatihan akan dilaksanakan secara langsung dengan mengumpulkan seluruh pengurus panti asuhan di lingkungan Muhammadiyah Pamekasan. Pertemuan koordinasi juga menghasilkan kesepakatan mengenai waktu dan tempat pelaksanaan kegiatan, yaitu pada Rabu, 23 September 2025 pukul 08.00–12.00 WIB yang bertempat di Panti Asuhan Muhammadiyah Putra di Jalan Bahagia, Pamekasan. Kegiatan ini diikuti oleh 40 peserta yang terdiri atas pengasuh, pengelola dapur, dan perwakilan santri dari masing-masing panti.

Sebelum pelaksanaan kegiatan, dilakukan pembagian tugas pelaksanaan di antara anggota tim pengabdian dan pengurus Muhammadiyah agar seluruh pihak dapat berperan aktif dalam proses pelatihan maupun kegiatan monitoring berikutnya. Setiap anggota tim memiliki tanggung jawab yang berbeda, mulai dari moderator, narasumber, fasilitator diskusi kelompok, hingga pengamat lapangan yang bertugas mencatat hasil kegiatan untuk keperluan evaluasi. Pembagian tugas ini bertujuan agar pelaksanaan kegiatan berjalan efektif, partisipatif, dan terukur.

Pada hari pelaksanaan, kegiatan pelatihan dan pendampingan dibagi menjadi tiga sesi utama, yaitu pembukaan, pemaparan materi, dan sesi praktik atau presentasi hasil. Acara dibuka secara resmi oleh Wakil Ketua Pimpinan Daerah Muhammadiyah Pamekasan, yang dalam sambutannya menekankan pentingnya sinergi antara aspek keagamaan, kesehatan, dan kemandirian pangan dalam pengelolaan panti.

Sesi pertama diawali dengan materi mengenai prinsip gizi seimbang dan sanitasi dapur yang disampaikan oleh Ibu Ira. Dalam sesi ini, peserta belajar tentang cara menyusun komposisi makanan yang seimbang antara karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral.



Gambar 6. Pemaparan Materi Gizi dan Perencanaan Keuangan

Selain itu, peserta juga diajarkan pentingnya menjaga kebersihan alat masak, bahan pangan, serta lingkungan dapur agar terhindar dari kontaminasi. Sesi kedua diisi oleh Ibu Fida yang memaparkan materi tentang perencanaan keuangan dalam pengelolaan dapur panti. Peserta diperkenalkan pada konsep penganggaran

seederhana, pencatatan pengeluaran, serta cara mengoptimalkan belanja bahan makanan agar sesuai kebutuhan gizi santri namun tetap hemat.

Pada sesi terakhir, peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok untuk melakukan praktik penyusunan perencanaan menu harian selama satu minggu. Setiap kelompok diberikan kertas karton dan alat tulis untuk membuat rancangan menu berdasarkan anggaran yang telah ditentukan.



Gambar 7. Presentasi Perencanaan Menu

Hasil kerja kelompok ini kemudian dipresentasikan di depan peserta lain, sehingga terjadi proses diskusi, saling memberi masukan, dan refleksi bersama. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pemahaman peserta, tetapi juga melatih kemampuan berpikir kreatif dalam mengatur kombinasi makanan bergizi sesuai dengan kondisi riil panti.

Secara keseluruhan, tahapan implementasi ini berjalan dengan baik dan partisipatif. Setiap tahap saling terhubung dan memperkuat satu sama lain mulai dari pendampingan lapangan, penyusunan materi pelatihan, koordinasi kelembagaan, hingga pelaksanaan kegiatan. Melalui kegiatan ini, para pengelola panti mendapatkan pemahaman baru tentang pentingnya gizi seimbang dan pengelolaan makanan yang higienis, sekaligus memiliki keterampilan praktis dalam perencanaan menu dan pengaturan keuangan. Hasil dari tahapan ini menjadi pondasi penting bagi keberlanjutan program Model Tata Gizi di lingkungan panti asuhan Muhammadiyah Pamekasan.

Refleksi dan evaluasi pendampingan Model Tata Gizi

Berdasarkan hasil monitoring pelaksanaan perencanaan menu di empat Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan, diperoleh gambaran menyeluruh mengenai tingkat keberhasilan penerapan Model Tata Gizi yang telah dirancang sebelumnya. Secara umum, hasil menunjukkan bahwa sebagian besar panti telah menerapkan sistem perencanaan menu yang cukup baik dan terstruktur, meskipun masih terdapat beberapa tantangan yang perlu diperhatikan untuk peningkatan berkelanjutan.



Gambar 8. Monitoring Ke Panti Asuhan Putra

Gambar diatas menunjukkan kegiatan monitoring yang dilakukan oleh tim pelaksana sebagai bagian dari rangkaian pendampingan Model Tara-Gizi. Dalam kegiatan ini, tim melakukan observasi langsung terhadap kondisi dapur, ketersediaan bahan makanan, serta pola pengolahan makanan yang diterapkan oleh pengelola

panti. Hasil monitoring menunjukkan bahwa pengelola panti telah berupaya menyediakan makanan bergizi bagi anak asuh, namun masih diperlukan peningkatan dalam hal perencanaan menu seimbang, pengaturan jadwal makan, dan pemanfaatan bahan pangan lokal. Selain itu, tim juga memberikan masukan teknis terkait cara penyimpanan bahan makanan dan pengolahan yang lebih higienis untuk mendukung kesehatan anak-anak panti secara berkelanjutan. Dapat dilihat dari tabel berikut

Tabel 2. Hasil Monitoring dan Evaluasi di Panti Asuhan

No	Panti asuhan	Perencanaan menu	Ketersediaan dana	Keterlibatan santri	Kendala	Lain-lain
1	Panti Putri	perencanaan menu sudah sangat baik dan tersusun rapi dari senin hingga minggu	dana sesuai dengan menu yang telah dibuat	santri terbagi dalam piket, piket memasak, menyusun menu dan ke pasar untuk belanja	menu dapat berubah karena ketersediaan bahan dan keinginan makan sesuatu	di panti asuhan putri tanahnya cukup subur, terdapat 3 pohon kelor, 3 pohon terong hijau, pohon cabai dan beberapa jenis buah seperti mangga dan jambu meski belum berbuah
2	Panti Putra	perencanaan menu sangat sistematis dan melihat kebutuhan gizi anak ada pemisahan antara menu puasa sunnah senin dan kamis	dana sesuai dengan menu dalam minggu ini telah habis 900rb	santri tidak terlibat dalam memasak dan perencanaan menu karena santri difokuskan pada tahfidz	menu dapat berubah menyesuaikan budget dan kebutuhan operasional lainnya	dipanti asuhan putra memiliki tempat luas dan bersih dan masakan selalu fresh tiap kali makan dengan menu yang beragam.
3	Panti Rachbini	perencanaan menu sudah baik dan tercetak dengan baik serta tidak ada pengulangan menu dalam satu minggu	dana sesuai dengan menu dan dalam minggu ini pengeluaran belanja cukup sedikit	santri terlibat aktif dalam piket dan penyusunan menu bersama dengan penanggung jawab dapur	menu yang dibuat dapat berubah bila ada sodaqoh	dipanti asuhan rachbini memiliki tempat cukup luas namun semua full bangunan, ada box freezer untuk menyimpan makanan dan magic com dengan kapasitas 5 kg. pengasuh sangat proaktif sehingga sering mendapat sodaqoh berupa bahan masakan
4	Panti Al-Azhar	perencanaan menu sangat rapi dan sistematis memperhatikan kebutuhan gizi santri	dana sesuai dengan menu dalam seminggu namun belanjanya langsung stok	santri terlibat aktif dalam piket namun tidak dalam perencanaan menu	harus memasak sambal setiap kali masak	dipanti asuhan al azhar tempat cukup luas namun dapurnya kecil. terdapat box freezer untuk menyimpan makanan namun dapurnya kecil. ada beberapa tanaman sayur yang dapat dikonsumsi seperti cabai dan terong

Pada Panti Asuhan Putri, sistem perencanaan menu sudah berjalan baik dan tersusun rapi dari hari Senin hingga Minggu. Menu yang disusun tidak hanya memperhatikan variasi makanan, tetapi juga kesesuaian antara kebutuhan gizi dan ketersediaan dana. Santri dilibatkan secara aktif melalui sistem piket, meliputi kegiatan memasak, menyusun menu, hingga pergi ke pasar untuk berbelanja bahan makanan. Hal ini menunjukkan adanya praktik pendidikan karakter (Yustisiabel et al., 2024) dan kemandirian dalam pengelolaan konsumsi sehari-hari (Yahya et al., 2024). Kendati demikian, menu terkadang mengalami perubahan karena faktor ketersediaan bahan di pasar dan selera makan santri. Menariknya, panti ini memiliki potensi ketahanan pangan lokal karena tanah di sekitarnya cukup subur dan telah ditanami beberapa tanaman produktif seperti pohon kelor, terong hijau, cabai, mangga, dan jambu. Potensi ini dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai sumber bahan makanan segar yang dapat menekan biaya belanja.

Berbeda dengan panti putri, Panti Asuhan Putra menerapkan sistem perencanaan menu yang sangat sistematis dan berbasis kebutuhan gizi santri, dengan tambahan menu khusus bagi santri yang menjalankan puasa sunnah Senin-Kamis. Perencanaan ini mencerminkan adanya kesadaran terhadap variasi kebutuhan energi anak-anak yang menjalani aktivitas ibadah intensif. Dalam satu minggu, panti menghabiskan dana sekitar Rp900.000, yang disesuaikan dengan menu yang telah disusun sebelumnya. Namun, santri di panti putra tidak terlibat langsung dalam proses memasak atau perencanaan menu, karena kegiatan mereka lebih difokuskan pada program tahfidz Al-Qur'an. Meski demikian, kondisi dapur panti baik, bersih, luas, dan terkelola dengan rapi. Makanan yang disajikan selalu fresh setiap kali makan dan memiliki variasi yang cukup, menunjukkan komitmen pengelola terhadap kualitas konsumsi harian santri. Tantangan utama di panti ini adalah fleksibilitas dalam pengeluaran dana, karena terkadang menu harus disesuaikan dengan kebutuhan operasional lain di luar konsumsi.

Sementara itu, Panti Asuhan Rachbini menunjukkan kinerja yang optimal dalam perencanaan menu. Menu mingguan telah dicetak secara rapi tanpa pengulangan dalam satu minggu, menandakan tingkat kerapian dan keseriusan pengelola dalam perencanaan. Dana yang digunakan sebanding dengan kebutuhan menu, dan bahkan dalam minggu tertentu, pengeluaran belanja relatif kecil karena adanya bantuan *sodaqoh* bahan makanan dari masyarakat. Santri di panti ini terlibat aktif dalam kegiatan dapur, baik dalam piket maupun penyusunan menu bersama penanggung jawab. Keterlibatan ini menjadi praktik pembelajaran sosial yang penting dalam membangun tanggung jawab dan kebersamaan. Dari sisi sarana, Panti Rachbini memiliki fasilitas yang memadai seperti *box freezer* untuk penyimpanan bahan makanan dan *magic com* berkapasitas besar (5 kg). Ruang panti memang cukup luas meskipun sebagian besar sudah menjadi bangunan permanen. Pengasuh panti dikenal proaktif dan memiliki jejaring sosial yang baik, sehingga sering menerima donasi bahan makanan dari masyarakat sekitar sebagai faktor penting dalam keberlanjutan gizi di panti.

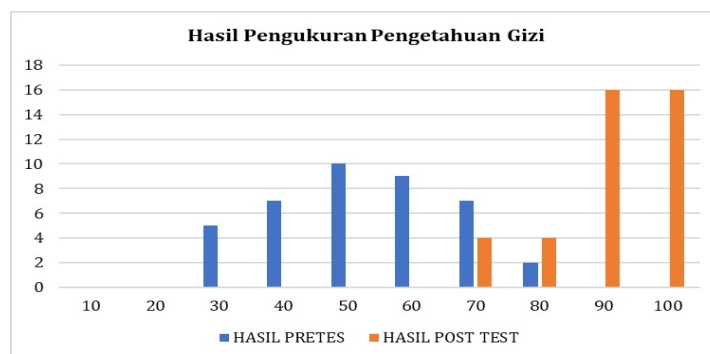
Adapun Panti Asuhan Al-Azhar juga menunjukkan tingkat perencanaan menu yang rapi dan sistematis, dengan perhatian khusus terhadap kebutuhan gizi santri. Dana yang dialokasikan sesuai dengan kebutuhan menu mingguan, dan sistem belanja dilakukan dengan cara *stok* bahan makanan langsung agar lebih efisien. Santri di panti ini turut terlibat aktif dalam kegiatan piket dapur, meskipun belum dilibatkan dalam tahap perencanaan menu. Rutinitas memasak di panti ini termasuk membuat *sambal* setiap kali masak, yang menjadi ciri khas kuliner di sana. Dari sisi fasilitas, Panti Al-Azhar memiliki ruang cukup luas, namun dapur berukuran kecil sehingga ruang gerak dalam pengolahan makanan agak terbatas. Panti ini sudah memiliki *box freezer* untuk penyimpanan bahan makanan dan menanam beberapa tanaman sayur seperti cabai dan terong yang bisa dikonsumsi. Upaya ini menunjukkan adanya kesadaran terhadap pemanfaatan lahan sempit untuk mendukung kemandirian pangan.

Berdasarkan hasil observasi keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa seluruh panti telah menerapkan prinsip-prinsip dasar dalam Model Tata Gizi, terutama dalam hal perencanaan menu, efisiensi dana, dan keterlibatan santri dalam aktivitas dapur. Namun, masih terdapat ruang perbaikan dalam aspek pelibatan santri secara menyeluruh dalam tahap perencanaan menu, integrasi antara sumber bahan lokal dan menu gizi seimbang,

serta optimalisasi fasilitas dapur agar lebih mendukung pengolahan makanan bergizi dengan teknik yang sehat. Kegiatan monitoring juga menunjukkan bahwa sebagian besar pengelola telah memiliki kesadaran terhadap pentingnya variasi makanan dan keseimbangan nutrisi, namun perlu terus diperkuat dengan pendampingan berkelanjutan dari ahli gizi dan tim pengabdian.

Secara keseluruhan, hasil pelaksanaan Model Tata Gizi di empat panti asuhan Muhammadiyah ini menunjukkan kemajuan dibandingkan kondisi awal. Adanya sistem menu mingguan, keterlibatan sebagian santri dalam dapur, serta pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi indikator bahwa pendekatan pelatihan dan pendampingan yang dilakukan telah memberikan dampak positif. Dengan pendampingan lanjutan dan dukungan kelembagaan dari pimpinan Muhammadiyah, model ini berpotensi menjadi contoh penerapan pengelolaan gizi seimbang berbasis komunitas yang efektif, efisien, dan berkelanjutan bagi lembaga asuhan di daerah lain.

Kegiatan *pre test* dan *post test* untuk mengukur tingkat pemahaman pengurus dan pengolah dapur panti asuhan dengan hasil sebagai berikut.



Gambar 9. Hasil *Pretest* dan *Post Tes*

Berdasarkan hasil pretest yang diikuti oleh 40 peserta pelatihan mengenai materi gizi dan perencanaan keuangan, diperoleh gambaran umum bahwa tingkat pemahaman awal peserta masih tergolong sedang. Data menunjukkan bahwa peserta dengan nilai 50 memiliki jumlah terbanyak, yaitu 10 orang, diikuti oleh nilai 60 sebanyak 9 orang, dan nilai 40 serta 70 masing-masing diperoleh oleh 7 orang. Sementara itu, 5 orang memperoleh nilai 30, dan hanya 2 orang yang mampu mencapai nilai 80. Tidak ada peserta yang memperoleh nilai di atas 80.

Sementara itu, berdasarkan hasil post-test yang diikuti oleh 40 peserta pendampingan Model TataGizi terlihat adanya peningkatan rata-rata skor dibandingkan dengan hasil pretest sebelumnya. Terdapat kenaikan rata-rata skor pengetahuan peserta antara sebelum dan sesudah pelatihan. Pada tahap pre-test, mayoritas peserta (25%) berada pada rentang nilai 50, sedangkan pada post-test, sebanyak 40% peserta mencapai nilai sempurna (100). Sebagian besar peserta memperoleh nilai yang sangat baik, dengan 16 orang mendapatkan nilai 90 dan 16 orang lainnya memperoleh nilai 100. Sementara itu, masing-masing 4 orang peserta memperoleh nilai 70 dan 80, dan tidak ada peserta yang mendapat nilai di bawah 70.

Peningkatan ini menunjukkan bahwa setelah mengikuti pendampingan, pengurus dan pengelola dapur telah memiliki pemahaman yang jauh lebih baik terhadap materi yang diberikan, baik dari aspek pengetahuan gizi seimbang maupun perencanaan keuangan sederhana. Hasil tersebut juga mencerminkan efektivitas metode pelatihan yang digunakan, di mana penyampaian materi, praktik langsung, serta pendampingan mampu meningkatkan kemampuan peserta secara menyeluruh. Dengan demikian, pelatihan ini berhasil mencapai tujuannya dalam meningkatkan literasi gizi dan keuangan para peserta, yang diharapkan dapat diterapkan dalam pengelolaan kebutuhan sehari-hari di lingkungan panti asuhan.

KESIMPULAN

Pelaksanaan Model Tata Gizi di Panti Asuhan Muhammadiyah Pamekasan telah berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan serta keterampilan pengelola panti dalam

mengelola makanan bergizi seimbang. Melalui tahapan pendampingan, pelatihan, dan koordinasi lintas pihak, kegiatan ini berhasil menciptakan sinergi antara aspek gizi, manajemen keuangan, serta sanitasi dapur. Hasilnya menunjukkan bahwa pengelola panti kini lebih memahami pentingnya keseimbangan gizi, kebersihan dalam pengolahan makanan, dan pengelolaan dana yang efisien untuk memenuhi kebutuhan konsumsi santri. Kegiatan pelatihan yang interaktif dengan pendekatan praktik langsung juga mampu menumbuhkan kemandirian dan kreativitas pengelola dalam menyusun menu harian sesuai kemampuan keuangan panti. Selain itu, keterlibatan aktif pengurus Muhammadiyah, ahli gizi, dan praktisi keuangan turut memperkuat keberlanjutan program ini secara kelembagaan. Dengan demikian, implementasi Model Tata Gizi tidak hanya meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan di panti, tetapi juga menjadi langkah awal menuju kemandirian pangan dan peningkatan kesejahteraan santri secara menyeluruh.

Adapun saran dari hasil pengabdian ini adalah sebagai berikut. Pertama, pendampingan lanjutan perlu terus dilakukan secara berkala untuk memastikan penerapan prinsip gizi seimbang dan sanitasi dapur berjalan konsisten. Kedua, pelatihan tambahan sebaiknya diberikan kepada pengelola baru atau relawan agar pengetahuan gizi tidak berhenti pada satu generasi pengurus. Ketiga, kolaborasi dengan Dinas Kesehatan atau ahli gizi lokal perlu diperkuat untuk pemantauan status gizi santri secara berkala. Keempat, optimalisasi lahan panti sebagai kebun pangan mandiri dapat menjadi solusi untuk menekan biaya belanja bahan makanan. Terakhir, evaluasi tahunan terhadap menu, anggaran, dan efektivitas program penting dilakukan agar Model Tata Gizi dapat terus berkembang dan menjadi contoh praktik baik bagi panti-panti lain di bawah naungan Muhammadiyah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada Universitas Islam Negeri Madura, Para Pengasuh Panti Muhammadiyah Pamekasan, dan semua pihak yang telah mendukung sepenuhnya kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini sehingga terlaksana sesuai dengan yang diharapkan.

KONFLIK KEPENTINGAN

Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bakri, B. (2022). Modifikasi Menu Terhadap Daya Terima Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Darussalam Singosari. *NUTRITURE JOURNAL*, 1(1), 40–48. <https://doi.org/10.31290/nj.v1i1.3530>.
- Handiras, B. P., Erwanda, A. p., Putri, E. M., Wandani, A. R., & Wulandari, N. H. (2023). Edukasi Makanan Serta Jajanan Sehat, Halal, dan Bergizi dalam. *Magistrorum Et Scholarium*, 03(01). Tratto da <https://ejournal.uksw.edu/jms/article/view/7596>
- Handrias, B. P. (2023). Edukasi Makanan Serta Jajanan Sehat, Halal, dan Bergizi dalam. *Magistrorum Et Scholarium*, 03(01). Tratto da <https://ejournal.uksw.edu/jms/article/view/7596>
- Kakulu, K., Sari, M. P., & Mahmud, M. (2023). Pengaruh Media Komik dan Poster pada Penyuluhan Gizi terhadap Pengetahuan Gizi Seimbang Anak Panti Asuhan. *Jurnal Kesehatan terpadu (Integrated Health Journal)*. <https://www.jurnalpoltekkesmaluku.com/index.php/JKT/article/view/434/156>
- Kusumawati, D., Septiani, S., & Purbowato, P. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Panti Asuhan Asisyiyah Kudus. *Jurnal Medika Indonesia*. *Jurnal Medika Indonesia* 2 (2), 29-36.
- Mahmud, M. (2019). Gambaran Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Anshor Ambon. *Global Health Science*. 4(3):144-149
- Mastuti, D. N., Ristanti, I. K., & Mafruah, D. (2025). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: Nuansa Fajar Cemerlang.
- Nuraeni, I., Bactiar, A., Hadiningsih, N., Setiawati, D., & Karimah, I. (2023). Penyuluhan Gizi Seimbang Selama Berpuasa Pada Anak di Panti Sosial Asuhan Anak. *Surya Dimas*, 7(3). doi: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v7i3.2995>

- Purwaningsih, S., Arni, F., & Susianawati, D. E. (2022). Edukasi Gizi Anak di Wilayah Kerja Puskesmas Sangurara . *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*. 3(1), 21-26. <https://doi.org/10.35870/jpni.v3i1.63>
- Rizqi, E. R., Widawati, W., & Azzahra, A. (2023). *Pemberdayaan Kader Dan Pemantauan Status Gizi Balita DI* . Bangkiang: Universitas Pahlawan.
- Ronitawati, P. (2020). *Modul Manajemen Institusi Penyelenggaraan Makanan/Gizi*. Jakarta: Esa Unggul.
- S, Kemmis., & R, Mc. Taggart. (2005). *Participatory Action Research: Communicative Action* . Los Angels: Sage Publications.
- Wano, Y. A., Tanuwijaya, L. K., & Arfiani, E. P. (2019). *Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal* . Malang: UB Press.
- Yunawati, I., & Kurdanti, W. (2023). *Manajemen Program Gizi: Teori dan Praktik*. Purbalingga: Eurreka Media Aksara.