

ABSTRAK

PENYELENGGARAAN MAKAN DI SEKOLAH CALON PERWIRA ANGKATAN DARAT

Prosedur penyelenggaraan makan di SECAPA AD berfokus kepada pemenuhan gizi dan energi siswanya untuk memenuhi kebutuhan energi harian dalam melaksanakan aktivitas. Siswa SECAPA AD melaksanakan pendidikan selama 7 bulan. Siswa mendapatkan pelayanan makan sebanyak 3 kali dalam satu hari yang terdiri dari makan pagi, makan siang dan makan malam. Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk memperoleh gambaran tentang penyelenggaraan makan di SECAPA AD. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Populasi penelitian yaitu kepala dan pegawai dapur SECAPA AD yang berjumlah 39 orang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling*, karena kepala dan pegawai dapur berjumlah 5 orang dianggap paling tahu tentang obyek/situasi sosial yang penulis teliti. Instrumen yang digunakan berupa pedoman wawancara dan pedoman observasi. Hasil penelitian menunjukkan, kerangka menu penyelenggaraan makanan di SECAPA AD dalam satu hari terdiri dari makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah, dan *extra feeding*. Pembelian bahan makanan terdiri lauk hewani, lauk nabati, sayuran, buah dan bumbu dilaksanakan setiap hari yang disesuaikan dengan kebutuhan dapur. Kegiatan persiapan terdiri dari persiapan alat, persiapan bahan dan pengawasan porsi. Teknik memasak yang sering digunakan adalah menggoreng dan merebus. Makanan yang telah diolah lalu didistribusikan dengan cara *desentralisasi* dan makanan disajikan di atas meja makan. Penulis menyarankan kepada pihak dapur SECAPA AD untuk meningkatkan kualitas dan variasi bahan makanan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas makanan yang dihasilkan dengan pengawasan yang lebih ketat. Selain itu penulis merekomendasikan untuk menyediakan menu makan yang lebih bervariasi agar siswa tidak merasa bosan.

Kata Kunci : *Penyelenggaraan makan, Sekolah Calon Perwira Angkatan Darat (SECAPA AD)*

ABSTRACT

FOOD MANAGEMENT AT ARMY OFFICER CANDIDATE SCHOOL

The procedure of organizing the meal at SECAPA AD focuses upon the fulfillment of nutrition and energy to meet the energy needs of their students daily in performing the activity. Students carry out education during SECAPA AD 7 months. Students get the service of a meal as much as 3 times in one day which consists of breakfast, lunch and dinner. The general objective to be achieved in this research is to gain an overview of the organization of the meal at SECAPA AD. The research method used is descriptive method. The population of the research that is the head and employee kitchen SECAPA AD that add up to 39 people. The sampling techniques used in this research is purposive sampling, because the head and kitchen employees numbered 5 people considered the most know about the object/social situation which the author carefully. The instruments used in the form of interview guidelines and guidelines for observation. The results showed, the framework of the organization of the menu foods at SECAPA AD in one day consist of staple food, animal protein, plant protein, vegetable, fruit, and extra fooding. The purchase of foodstuffs composed animal protein, plant protein, vegetables, fruit and herbs was carried out on a daily basis that is adapted to the needs of the kitchen. Preparation consists of preparation tools, preparation materials and supervision portion. Cooking techniques that are commonly used are frying and boiling. Foods that have been processed and then distributed by way of decentralization and the food serve in the above table. The authors suggest to the SECAPA AD kitchen to improve the quality and variety of food ingredients to enhance the quality and quantity of food is produced with stricter oversight. In addition the author recommends to provide a more varied menu so that students don't feel bored.

Keywords: *Food management, Army Officer Candidate School (SECAPA AD).*