

ABSTRAK



UNIVERSITAS ESA UNGGUL
FAKULTAS ILMU – ILMU KESEHATAN
PROGRAM STUDI GIZI
SKRIPSI, OKTOBER 2020

BUNGA FIEOLYTA AYU

Analisis Perencanaan Menu, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan Terhadap Biaya Sisa Makanan dan Zat Gizi yang Hilang Pada Menu Makan Siang Karyawan Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH

XIII , VI Bab, 110 Halaman, 9 Tabel, 4 Lampiran

Latar Belakang : Untuk mengatasi masalah gizi pada pekerja, salah satu usaha yang dapat dilakukan adalah dengan pemberian makanan bergizi di lingkungan kerja bagi para pekerja. Kualitas makan sangat ditentukan oleh kualitas menu yang disediakan oleh kantin ataupun catering. Indikator keberhasilan suatu sistem penyelenggaraan makanan adalah sisa makanan. Tingginya sisa makanan dapat menggambarkan adanya zat gizi yang terbuang sehingga kebutuhan zat gizi karyawan tidak adekuat, apabila kebutuhan zat gizi karyawan tidak adekuat maka akan berpengaruh pada produktivitas kerja karyawan. Secara ekonomi adanya sisa makanan menggambarkan adanya biaya yang terbuang.

Tujuan : Menganalisis perencanaan menu, preferensi menu, tingkat kepuasan terhadap biaya sisa dan zat gizi yang hilang pada menu makan siang di kantor notaris di kota Malang.

Metode : Desain penelitian adalah cross sectional. Tempat penelitian dilakukan di kantor notaris di kota Malang. Penelitian dilakukan pada bulan Agustus-September 2020. Sampel didapat sebanyak 45 dengan teknik *total sampling*. Data dikumpulkan dengan wawancara menggunakan kuesioner karakteristik responden, angket preferensi menu, angket tingkat kepuasan dan *form food weighing*. Analisis statistik menggunakan uji Spearman.

Hasil : Uji Korelasi *Spearman* menunjukkan variabel yang berhubungan dengan biaya sisa adalah tingkat kepuasa (p -value=0.008), ketepatan waktu penyajian (p -value=0.025), variasi menu (p -value=0.009), citarasa (p -value=0.005) . Variabel yang berhubungan dengan zat gizi yang hilang adalah tingkat kepuasan (p -value=0.015), ketepatan waktu penyajian (p -value=0.025), variasi menu (p -value=0.014), citarasa (p -value=0.003), dan kebersihan alat (p -value=0.041).

Kesimpulan : Ada hubungan antara tingkat kepuasan, ada hubungan ketepatan waktu penyajian, ada hubungan variasi menu, ada hubungan citarasa, ada hubungan kebersihan alat dengan biaya sisa dan zat gizi yang hilang.

Kata Kunci : Biaya Sisa, Preferensi Menu, Tingkat Kepuasan, Zat Gizi yang Hilang

ABSTRACT



UNIVERSITY OF ESA UNGGUL
FACULTY OF HEALTH SCIENCE
NUTRITION SCIENCE STUDY PROGRAM
SKRIPSI, OKTOBER 2020

BUNGA FIEOLYTA AYU

Analysis of Menu Planning, Menu Preferences, Level of Satisfaction with the Cost of Leftover Food and Nutrients Missing on the Lunch Menu for Notary Office Employees Paulus Oliver Yoesoef, SH

XIII, VI Chapter, 110 Pages, 9 Tables, 4 Attachments

Background: To solve the problem of nutrition in workers, one of the efforts that can be done is by providing nutritious food in the work environment for the workers. The quality of the meal is determined by the quality of the menu provided by the canteen or catering. An indicator of the success of a food organizing system is food waste. The high amount of food waste can describe the absence of wasted nutrients so that the nutritional needs of employees are not strong, if the needs of employees' nutrients are not strong then it will affect the productivity of employees. Economically the absence of food waste illustrates the cost squandered

Objective: Analyze menu planning, menu preferences, satisfaction level of waste fee are and lost nutrients on the lunch menu at the notary office in Malang.

Method : Research design is cross sectional. The research site was conducted at the notary office in Malang. The research was conducted in August-September 2020. The sample was obtained as many as 45 with total sampling techniques. The data was collected by interview using the respondent's characteristic questionnaire, menu preference questionnaire, satisfaction level questionnaire and food weighing form. Statistical analysis using spearman test.

Result : Spearman Correlation Test shows variables related to waste fee are satisfied level (p-value=0.008), serving timeliness (p-value=0.025), menu variation (p-value=0.009), flavor (p-value=0.005). Variables related to lost nutrients are satisfaction level (p-value=0.015), timeliness of serving (p-value=0.025), menu variations (p-value=0.014), flavor (p-value=0.003), and tool hygiene (p-value=0.041). Conclusion: There is a relationship between the level of satisfaction, there is a relationship of timeliness of presentation, there is a relationship of menu variations, there is a relationship of taste, there is a relationship of cleanliness of tools with waste fee and lost nutrients.

Keyword ; Waste Fee, Menu Preferences, Satisfaction Level , Lost Nutrients