

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Indonesia merupakan negara berkembang dengan jumlah penduduk 269,6 juta per juni 2020. Dari jumlah tersebut sebanyak 133,56 juta orang merupakan penduduk angkatan kerja (BPS, 2020). Produktivitas merupakan salah satu faktor kunci dalam mendorong pertumbuhan ekonomi secara optimal. Peningkatan produktivitas tenaga kerja merupakan tanggung jawab dari berbagai pihak. Perusahaan menyediakan alat, sarana, fasilitas pelatihan, dan prasarana kerja lainnya, sementara karyawan berkewajiban untuk menampilkan etos kerja, sikap peduli dan disiplin yang baik, berinisiatif untuk melakukan perbaikan hasil kerja secara terus menerus (Bodroastuti, 2012). Dengan begitu keberhasilan atau kegagalan tujuan pembangunan antara lain ditentukan oleh kualitas sumber daya manusia sebagai sumber modal serta pengelola pembangunan.

Meningkatkan mutu sumber daya merupakan salah satu tantangan di bidang ketenagakerjaan. Hasil riset menunjukkan bahwa *Human Development Index* (HDI) bangsa Indonesia masih jauh tertinggal dibandingkan dengan negara tetangga seperti: Jepang, dan Malaysia. Penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa penyebab utamanya adalah tingkat kesehatan bangsa Indonesia yang masih rendah, termasuk masalah gizi. Untuk mengatasi masalah gizi pada pekerja, salah satu usaha yang dapat dilakukan adalah dengan pemberian makanan bergizi di lingkungan kerja bagi para pekerja. Pelayanan gizi institusi industri atau tenaga kerja, adalah suatu bentuk penyelenggaraan makanan banyak yang sarannya adalah para tenaga kerja, seperti di pabrik, perusahaan ataupun perkantoran (Wayansari et al., 2018). Di Indonesia sendiri belum banyak perusahaan yang memberikan fasilitas penyelenggaraan makan bagi buruh atau karyawannya, tidak seperti di Jepang, usaha yang berkaitan dengan penyediaan makanan bagi industri berada di bawah tanggung jawab Departemen Perburuhan yang telah memiliki peraturan dan ketentuan yang baku dalam pengelolaan makanan industri. Setiap institusi memberikan pelayanan makanan bagi pekerjanya dengan cara yang berbeda. Ada yang hanya

menyediakan kantin dengan sistem kupon dan ada juga yang memberikan fasilitas katering bagi pekerjanya (Nurrachmah, 2016).

Salah satu rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan yaitu perencanaan menu. Dalam merencanakan menu harus dibentuk tim khusus agar dapat merencanakan menu dengan baik sehingga dapat mencapai tujuan yaitu menyediakan makanan yang memenuhi kecukupan gizi (Palacio & Theis, 2009). Perencanaan menu sangat penting, karena menu berhubungan dengan kebutuhan dan penggunaan sumber daya lainnya, perencanaan menu harus disesuaikan dengan anggaran yang ada dengan mempertimbangkan kebutuhan gizi dan aspek kepadatan makanan dan variasi bahan makanan (Tanjung et al., 2017).

Kualitas makan sangat ditentukan oleh kualitas menu yang disediakan oleh kantin ataupun katering. Menu yang baik adalah menu yang sudah mempertimbangkan gizi seimbang (Arika, 2013). Kualitas makan dapat mempengaruhi kepuasan konsumen. Beberapa indikator kualitas pelayanan makanan yaitu, variasi menu makanan, cara penyajian makanan, ketepatan waktu menghadirkan makanan, keadaan peralatan makan, serta sikap dan perilaku petugas penyaji makanan (Putri, 2018). Pada penelitian Nurrachmah, (2016) tingkat kepuasan karyawan terhadap penyelenggaraan makan siang di PT Findora Internusa berdasarkan 5 indikator terdapat 1 indikator yang dinilai tidak puas oleh karyawan yaitu indikator variasi menu dengan total skor 57,5%. Preferensi terbentuk dari persepsi terhadap suatu produk, preferensi juga dapat diartikan sebagai tingkat kesukaan seseorang atau penilaian seseorang terhadap suatu makanan atau produk yang disajikan. Dari hasil penelitian Azzahra, (2017) tidak ada korelasi penampilan makanan ($p = 0,075$), rasa makanan ($p = 0,051$), dan menu makanan ($p = 0,206$) dengan sisa makan.

Indikator keberhasilan suatu sistem penyelenggaraan makanan adalah sisa makanan. Sisa makanan adalah makanan yang tidak habis dimakan. Hasil penilaian sisa makanan dapat menjadi indikator perhitungan biaya makanan yang terbuang. Semakin banyak sisa makanan berarti biaya yang terbuang juga semakin tinggi. Pada penelitian Umihani, (2015) sisa makanan yang berkorelasi

dengan biaya yang hilang antara lain adalah nasi ($r = 0,412$), lauk hewani ($r = 0,505$), dan sayur ($r = 0,668$). Sisa lauk nabati tidak berkorelasi dengan biaya yang hilang ($r = 0,142$). Total gram makanan yang terbuang di RSUD Dr. Adhyatma, MPH dari siklus menu 10+1 hari yang ditetapkan pada tanggal 31 - 10 Juni termasuk tinggi; sebanyak 167,708 kg atau 62% dari makanan yang disajikan, dengan *money value* Rp1.855.845.

Dari beberapa penelitian yang sudah ada menunjukkan bahwa sudah saatnya gizi pekerja menjadi perhatian semua pihak, terutama pengelola tempat kerja mengingat para pekerja umumnya menghabiskan waktu sekitar 8 jam setiap harinya di tempat kerja. Kebutuhan energi selama bekerja (8 Jam) adalah 40-50% dari kebutuhan sehari. Bila diterjemahkan kedalam menu menjadi kebutuhan untuk 1 kali makan dan 1 kali snack (Ratnawati, 2011).

Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH merupakan kantor notaris dengan karyawan paling banyak di kota Malang. Untuk meningkatkan kinerja karyawan di kantor tersebut, pemilik mengadakan penyelenggaraan makan siang untuk karyawannya. Adapun tujuan dari penyelenggaraan makan ini adalah untuk meningkatkan produktivitas, agar karyawan dapat mengerjakan pekerjaannya dengan baik. Dari hasil survey awal peneliti, kantor tersebut sering bergonta - ganti katering karena ketidakcocokan karyawannya, tidak hanya itu sisa makan di kantor tersebut juga masih tergolong banyak, maka dari itu peneliti ingin melakukan penelitian tentang 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.

B. IDENTIFIKASI MASALAH

Kepuasan makan akan berpengaruh terhadap asupan makanan yang diperlukan karyawan untuk memenuhi kebutuhan sesuai dengan jenis pekerjaan, sehingga kesehatan dan daya kerja menjadi setinggi-tingginya. Kepuasan dipengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya ketepatan waktu makanan, variasi menu makanan, citarasa makanan, kebersihan alat, penampilan petugas, dan faktor lain (ruangan, aroma sekitar, bising, dll)

(Kemenkes RI, 2013). Indikator keberhasilan penyelenggaraan makanan juga dilihat dari adanya sisa makanan, yang dapat digunakan sebagai bahan monitoring evaluasi dari penyelenggaraan makanan itu sendiri.

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.

Kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH memberikan fasilitas makan siang untuk seluruh karyawannya, berdasarkan penelitian awal terlihat adanya banyak sisa makanan yang ada di *pantry* kantor tersebut. Oleh karena itu penulis ingin melakukan penelitian tentang 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

C. PEMBATASAN MASALAH

Agar tidak meluasnya objek dalam penelitian, dan supaya penelitian ini lebih terarah dan tidak menyimpang dari tujuannya maka penelitian ini dibatasi hanya dengan menganalisis 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.

D. PERUMUSAN MASALAH

Bagaimana 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 ?

E. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Mengetahui 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.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengidentifikasi karakteristik responden (umur, jenis kelamin)

- b. Menganalisis perencanaan menu di kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH.
- c. Mengidentifikasi preferensi menu di kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH.
- d. Mengidentifikasi tingkat kepuasan pada menu makan siang di kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH.
- e. Mengidentifikasi biaya sisa makan pada menu makan siang di kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH
- f. Mengidentifikasi zat gizi yang hilang (energi) pada menu makan siang di kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH
- g. Menganalisis hubungan karakteristik responden dengan biaya sisa makan dan zat gizi yang hilang pada menu makan siang di kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH.
- h. Menganalisis hubungan preferensi menu dengan biaya sisa makan dan zat gizi yang hilang pada menu makan siang di kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH.
- i. Menganalisis hubungan tingkat kepuasan dengan biaya sisa makan dan zat gizi yang hilang pada menu makan siang di kantor Notaris Paulus Oliver Yoesoef, SH.

F. MANFAAT PENELITIAN

1. Manfaat bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai 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, serta memberikan nilai akhir yang bagus bagi peneliti.

2. Manfaat bagi Kantor Notaris

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan untuk perencanaan peningkatan kepuasan terhadap makanan yang diberikan sehingga tidak ada lagi zat gizi yang terbuang serta tidak ada lagi biaya yang hilang.

3. Manfaat bagi Universitas

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan referensi dan informasi, khususnya mengenai analisis perencanaan menu, preferensi menu, tingkat kepuasan terhadap biaya sisa makanan dan zat gizi yang hilang pada karyawan kantor.

G. KETERBARUAN PENELITIAN

Tabel 1. 1
KETERBARUAN PENELITIAN

No	Penulis	Judul	Metode	Hasil
1	Febrianti (2009)	Penyelenggaraan Makanan, Tingkat Konsumsi dan Analisis Preferensi Atlet di SMA Negeri Ragunan Jakarta	Deskriptif Analitik	Terdapat hubungan yang signifikan positif pula antara tingkat konsumsi energi dengan ketepatan waktu penyajian ($p < 0.05$; $r = 0.329$) serta dengan kebersihan kantin dan sekitarnya ($p < 0.05$; $r = 0.313$).
2	Hartiningsih Desi (2013)	Hubungan Cita Rasa, Besar Porsi, dan Waktu Pemberian Makan Terhadap Sisa Makan Lunak Pasien Kelas 3 Di RSUD Berkah Kabupaten Pandeglang	<i>Cross Sectional</i>	Hasil uji statistic menunjukkan hubungan yang bermakna antara Besar porsi dan sisa makanan lunak ($X^2 = 13,235, p < 0,05$), Cita rasa dan sisa makanan lunak ($X^2 = 7,034, p < 0,05$), Waktu Pemberian makan dan sisa makanan lunak ($X^2 = 7,414, p < 0,05$)
3	Tinah (2014)	Hubungan Preferensi Makanan Asrama dan Konsumsi Pangan dengan Status Gizi Mahasiswa/I Jurusan Keperawatan Politeknik Medan Tahun 2014	<i>Cross Sectional</i>	70% mahasiswa tidak suka dengan makanan di Asrama dan pada analisis jalur (<i>path analysis</i>) menggunakan uji regresi linier, diketahui bahwa hubungan langsung preferensi terhadap status gizi adalah sebesar 0,061 dan hubungan tidak langsung preferensi terhadap status gizi melalui tingkat kecukupan energi juga sebesar 0,07, artinya preferensi dapat berhubungan secara langsung tanpa melalui tingkat kecukupan energi terhadap status gizi.

No	Penulis	Judul	Metode	Hasil
4	Permana Endah (2015)	Faktor yang berhubungan dengan preferensi konsumen street food pada mahasiswa Universitas Gadjah Mada	<i>Cross Sectional</i>	Hasil analisis menunjukkan bahwa jenis kelamin (RR:1,60, p=0,012), pendapatan RR:1,36, p=0,017), dan harga makanan (RR:0,52, p=0,001) merupakan faktor yang berhubungan dengan preferensi konsumen street food kelompok menu utama (RR:27,75, p=0,000), sedangkan pengetahuan gizi dan higiene sanitasi makanan (RR:1,25, p=0,000) merupakan faktor yang berhubungan dengan preferensi konsumen street food kelompok buah-buahan pada mahasiswa Universitas Gadjah Mada.
5	Umihani, Amanda (2015)	Analisis Biaya Yang Hilang Dari Sisa Makanan Pasien DI RSUD DR. ADHYATMA, MPH	<i>Cross Sectional</i>	Sisa makanan yang berkorelasi dengan biaya yang hilang antara lain adalah nasi (r=0,412), lauk hewani (r=0,505), dan sayur (r=0,668). Sisa lauk nabati tidak berkorelasi dengan biaya yang hilang (r=0,142)
6	Nurrachmah (2016)	Tingkat Kepuasan Karyawan terhadap Penyelenggaraan Makan Siang di Findora Internusa	<i>Cross Sectional</i>	Tingkat kepuasan karyawan terhadap <i>indicator</i> ketepatan waktu distribusi dikatakan puas dengan skor 93,5%, untuk <i>indicator</i> variasi menu dikatakan tidak puas dengan skor 57,5%, sedangkan <i>indicator</i> citarasa makanan, <i>hygiene</i> /kebersihan dan penampilan petugas dikatakan puas dengan skor masing – masing 83,2%, 90,2%, 50,5%

No	Penulis	Judul	Metode	Hasil
7	Azzahrah Sarah (2017)	Hubungan Karakteristik Narapidana, Preferensi Penampilan, Rasa dan Menu Makanan dengan Sisa Makanan	<i>Cross Sectional</i>	Hasil analisis menunjukkan tidak ada korelasi antara umur ($p=0,631$), etnis ($p=0.150$), pendidikan ($p=0.120$), penampilan makanan ($p=0.075$), rasa makanan ($p=0,051$), dan menu makanan ($p=0,206$) dengan sisa piring
8	Apriliani Eliza (2018)	Analisis Biaya Sisa Makan Siang dan Zat Gizi yang Hilang pada siswa SDIT Atikah Mussadad Garut 2017	<i>Cross Sectional</i>	Ada hubungan jenis kelamin dengan tingkat kesukaan makan siang ($p= 0,04$, $p \leq 0.05$). Tidak ada hubungan kebiasaan makan dengan tingkat kesukaan makan siang ($p=0,14$, $p > 0,05$). Ada hubungan tingkat kesukaan makan siang dengan sisa makan siang ($p=0,01$, $p \leq 0.05$). Biaya sisa makan siang Rp. 351.5,-. Energi yang hilang yaitu 51.1 kkal, protein 2.5 g, vitamin A 7.3 mcg, zat besi 0.42 mg, serat 0.15 g.
9	Ocaviana Rahmi (2018)	Hubungan Kualitas Menu, Preferensi Menu dan Status Gizi Atlet.	<i>Cross Sectional</i>	Hasil analisis menunjukkan bahwa kualitas menu dan preferensi menu tidak berpengaruh terhadap status gizi atlet. Ahli gizi pendamping atlet perlu memberikan edukasi gizi kepada atlet mengenai menu makanan yang sesuai dengan kebutuhan dan cabang olahraga yang digeluti.
10	Fadillah Alfiah (2019)	Analisis Biaya dan Faktor - Faktor Penyebab Sisa Makan Lunak Diet Garam Rendah Pada Makan Malam Pasien Rawat Inap Kelas III DI RSUPN DR. CIPTO MANGUNKUSUMO Jakarta Pusat Tahun 2018	<i>Cross Sectional</i>	Terdapat hubungan antara penyakit, makanan dari luar rumah sakit, penampilan makanan, rasa makanan dan cita rasa makanan dengan sisa makanan ($p < 0,05$). Rata-rata sisa makanan lunak diet rendah garam sebesar 29% dengan sisa tertinggi

No	Penulis	Judul	Metode	Hasil
				berasal dari sayuran (39,3%) dan terendah dari buah (6,7%) serta total biaya yang terbuang dari sisa makanan lunak selama 1 siklus sebesar Rp. 47.998,80/orang

Dari beberapa penelitian diatas terdapat hasil penelitian yang beraneka ragam terkait, analisis penyelenggaraan makanan, perencanaan menu, preferensi menu, tingkat kesukaan, sisa makan, dan biaya makan yang hilang. Kebanyakan penelitian penyelenggaraan makanan dilakukan pada institusi rumah sakit atau institusi pendidikan. Sehingga peneliti ingin melakukan penelitian yang berbeda yaitu penelitian pada institusi perkantoran. Dengan menganalisis 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 .