

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia. Oleh karena itu, penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun diluar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan diluar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarganya di rumah (Moehyi, 1992). Ada hubungan yang erat antara makanan dengan kesehatan manusia telah lama diakui. Sejak tahun 1970 para pembuat kebijakan pembangunan di dunia menyadari bahwa arti makanan lebih luas dari sekedar untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan saja (Almatsier, 2004).

Makanan yang sehat dan aman merupakan salah satu faktor yang penting untuk meningkatkan derajat kesehatan masyarakat. Makanan dapat diartikan aman apabila terbebas dari zat-zat atau bahan yang dapat membahayakan kesehatan tubuh tanpa membedakan apakah zat itu secara alami terdapat dalam bahan makanan yang digunakan atau tercampur secara sengaja maupun tidak sengaja ke dalam bahan makanan atau makanan jadi (Moehyi, 1992).

Penyelenggaraan makanan karyawan dalam suatu industri sangat diperlukan karena makanan yang dikonsumsi mengandung zat-zat gizi yang dapat mempengaruhi konsentrasi dan meningkatkan produktivitas kerja seperti, karbohidrat, protein, lemak, zat besi (Fe), dan vitamin C. Para pekerja yang tidak mendapatkan asupan gizi yang cukup bisa jadi akan berkurang konsentrasi dan produktivitasnya, apalagi jika ternyata mutu makanan yang dikonsumsi tidak memenuhi syarat kesehatan (tidak saniter dan higienis) dalam pengolahannya.

Manajemen penyelenggaraan makanan sendiri sebenarnya berfungsi sebagai sistem dengan tujuan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas baik. Pelaksanaan manajemen penyelenggaraan makanan institusi meliputi perencanaan anggaran belanja makanan, perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, penyediaan, penerimaan, penyimpanan, dan penyaluran bahan makanan, persiapan, pengolahan, penyaluran makanan hingga

pencatatan dan pelaporan sesuai dengan ketentuan yang berlaku (Nursiah dkk, 1990).

Sebagai perusahaan multinasional, PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. di Sidoarjo menyediakan makanan untuk para karyawannya, dengan harapan pemenuhan gizi karyawan melalui makanan akan meningkatkan produktivitas sehingga secara tidak langsung akan berdampak pada meningkatnya kuantitas produk yang dihasilkan dan meningkatnya *profit* perusahaan.

Hasil wawancara yang dilakukan dengan karyawan bagian personalia pada 23 Juni 2018 di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk., diketahui bahwa terdapat 3 *catering* yang berbeda untuk melayani makanan karyawan, *catering* ini melakukan pelayanan secara bergantian tiap bulannya. Pihak manajemen PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. memberikan rincian anggaran dana yang selanjutnya akan direncanakan sebagai menu oleh pihak *catering*. Penyelenggaraan makanan dilakukan pada jam makan siang yaitu jam 11.30-13.00 dengan melayani 1040 orang karyawan setiap harinya.

Dari hasil wawancara tersebut, didapatkan hasil bahwa sebanyak 50% karyawan bagian personalia jarang mengambil jatah makan siangnya, hal ini dikarenakan karyawan kurang menyukai makanan yang disediakan, karyawan lebih memilih membawa makanan sendiri dari rumah maupun membeli makanan dari luar pabrik. Ketiga pihak *catering* yang bekerja sama dengan PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. juga kurang memperhatikan variasi menu makanan yang disajikan, hal ini berdasarkan keterangan wawancara bahwa terdapat sedikitnya 4 kali pengulangan menu (sayur bening) dalam siklus menu 10 hari. Selain itu, berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan pada 25 Juni 2018, ternyata tidak terdapat menu lauk nabati yang disajikan pada hari tersebut, hal ini bisa menyebabkan kekurangan zat gizi tertentu pada para karyawan, terutama protein dari sumber nabati.

Berdasarkan gambaran tersebut, penulis ingin mengetahui bagaimana proses penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. yang mencakup analisis pola menu, standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi, serta kepuasan konsumen.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pola menu, standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi, serta kepuasan konsumen pada penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk.?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pola menu, standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi, serta kepuasan konsumen pada penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pola menu pada penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk.
- b. Menganalisis standar porsi pada penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk.
- c. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi dari menu dan standar porsi yang disajikan pada penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. yang meliputi: energi, protein, karbohidrat, lemak, zat besi (Fe), dan vitamin C.
- d. Menganalisis kepuasan konsumen pada penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Institusi

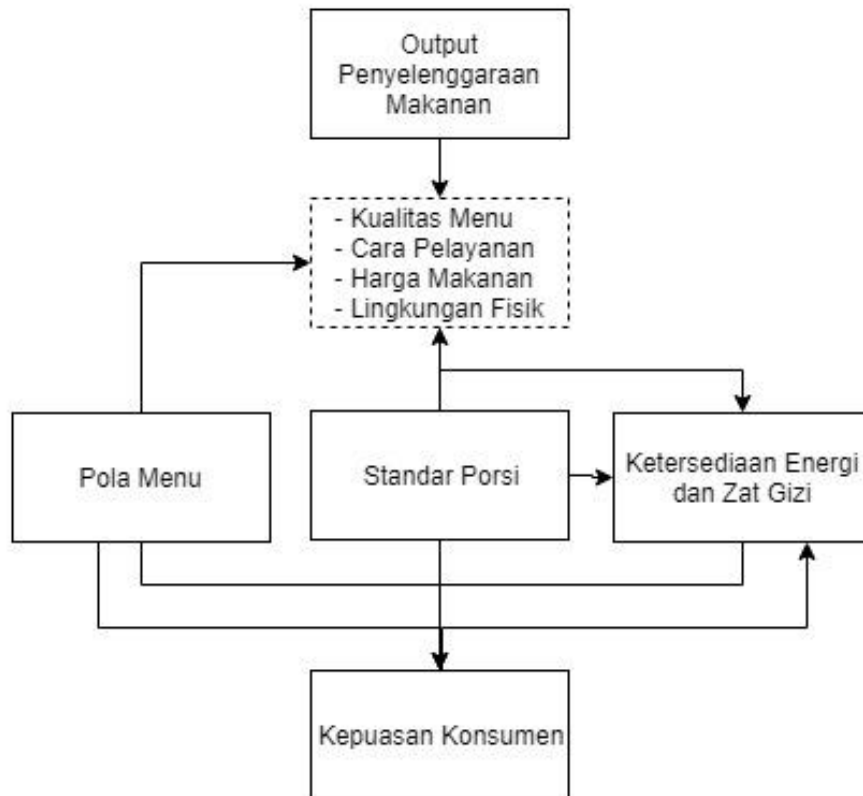
1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi serta dapat menjadi bahan masukan yang berguna dan bermanfaat bagi institusi. Dapat dijadikan sebagai salah satu bahan pertimbangan untuk perbaikan dan pengembangan penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman lebih lanjut terkait pola menu, standar porsi, ketersediaan energi dan zat gizi, serta kepuasan konsumen dalam penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk.

2. Bagi Peneliti

Sebagai masukan dan pengalaman untuk menambah wawasan serta pengetahuan peneliti di bidang penyelenggaraan makanan terutama dalam menganalisis pola menu, standar porsi, ketersediaan

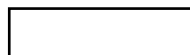
energi dan zat gizi, serta kepuasan konsumen pada penyelenggaraan makanan institusi.

E. Kerangka Konsep Penelitian

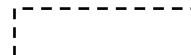


Gambar 1. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan:



= Diteliti



=Tidak Diteliti

Penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal Tbk. ditunjang oleh 3 faktor yaitu input (berupa standar-standar), proses (merupakan sistem perencanaan sampai pelayanan makanan), dan output (kualitas menu, cara pelayanan, harga makanan, dan lingkungan fisik). Kualitas menu yang disajikan dinilai dari variasi menu, citarasa makanan, dan gizi. Nilai gizi dapat diketahui dari ketersediaan energi dan zat gizi yang ada pada makanan karyawan. Semua komponen output pada penyelenggaraan makanan karyawan di PT. Prima Alloy Steel Universal akan menghasilkan kepuasan konsumen. Gambar 1 menunjukkan kerangka konsep penelitian.