

ABSTRAK

RIZQY KHOIRUN NISA'. 2019. Modifikasi Menu, Taksiran Kebutuhan Bahan Makanan, Biaya Bahan Makanan, serta Ketersediaan Energi dan Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makan Siang di SMAN 2 Malang. Pembimbing : **Dwie Soelistyorinie, SST., M.Kes. dan Maryam Razak, STP., M.Si.**

Gizi kerja sebagai salah satu aspek dari kesehatan kerja mempunyai peran penting baik bagi kesejahteraan maupun dalam rangka meningkatkan disiplin dan produktivitas. Hal ini dikarenakan tenaga kerja menghabiskan waktunya lebih dari 35%-50% setiap harinya di tempat kerja. Oleh karena itu tenaga kerja perlu mendapatkan asupan gizi yang sesuai dengan jenis pekerjaan yang dilakukannya. Penyelenggaraan makanan untuk guru dan karyawan seharusnya memperhatikan pemenuhan asupan gizi, karena hal itu mempengaruhi kinerjanya. Tujuannya adalah agar tingkat kesehatan dan kapasitas kerja serta produktivitas kerja dapat optimal. Gizi kerja merupakan salah satu faktor penentu produktivitas kerja. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis modifikasi menu berdasarkan taksiran kebutuhan bahan makanan, biaya bahan makanan, dan ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di SMAN 2 Malang.

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *pre experimental* dengan desain penelitian *one shot case study* yang bertempat di penyelenggaraan makanan guru dan karyawan di SMAN 2 Malang. Populasi penelitian ini adalah 10 menu makan siang yang disajikan untuk guru dan karyawan dengan sampel penelitian 5 dari 10 menu yang tersedia. Besar sampel dalam penelitian ini 5 menu makan siang yang dimodifikasi, diolah dan disajikan untuk guru dan karyawan SMAN 2 Malang.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata guru dan karyawan berjenis kelamin perempuan yakni 67% sedangkan laki-laki 33%. Lima menu yang dimodifikasi mengalami perbaikan pola menu, penambahan pada porsi makanan, dan variasi bahan makanan. Taksiran kebutuhan bahan makanan disesuaikan dengan dana yang disediakan sekolah dengan pola menu seimbang. Biaya makan menu sebelum modifikasi berkisar antara Rp 96.900,00-197.000,00 sedangkan biaya makan pada menu modifikasi berkisar antara Rp 382.000,00-390.000,00. Penggunaan dana yang disediakan secara optimal dapat mencukupi kecukupan energi dan zat gizi guru dan karyawan pada makan siang di SMAN 2 Malang. Ketersediaan energi dan zat gizi pada menu sebelum modifikasi rata-rata termasuk dalam kategori defisit berat. Setelah mengalami modifikasi, terjadi peningkatan ketersediaan energi dan zat gizi hingga mencapai kategori normal-lebih.

Saran untuk penelitian ini adalah melakukan modifikasi menu pada lima menu yang belum dimodifikasi dengan perhitungan bahan makanan yang disesuaikan biaya yang disediakan oleh sekolah, memberikan edukasi pada tim penyelenggara makan siang tentang pentingnya pemenuhan kecukupan energi dan zat gizi bagi tenaga kerja.

Kata kunci : *Modifikasi Menu, Taksiran Kebutuhan Bahan Makanan, Biaya Bahan Makanan, Ketersediaan Energi dan Zat Gizi.*

ABSTRACT

RIZQY KHOIRUN NISA '. 2019. Modification of Menu, Estimation of Food Needs, Food Cost, and Availability of Energy and Nutrients at the Implementation of Lunch at SMAN 2 Malang. Advisor: **Dwie Soelistyorinie, SST., M.Kes. and Maryam Razak, STP., M.Sc.**

Workforce nutrition as one aspect of occupational health has an important role both for welfare and in order to improve discipline and productivity. This is because laborers spend more than 35% -50% of their time in the workplace. Therefore workers need to get nutritional intake that is in accordance with the type of work they do. Organizing food for teachers and employees should pay attention to fulfilling nutritional intake, because it affects its performance. The goal is so that the level of health and work capacity and work productivity can be optimal. Workforce nutrition is one of the determinants of work productivity. The purpose of this study was to analyze menu modification based on estimates of food requirements, food costs, and energy and nutrient availability at lunchtime at SMAN 2 Malang.

The type of research used in this study was pre-experimental with a one shot case study design that took place in the food management of teachers and employees at SMAN 2 Malang. The population of this study was 10 lunch menus which were presented to teachers and employees with a research sample of 5 out of 10 available menus. The sample size in this study was 5 modified lunch menus, processed and presented to teachers and employees of SMAN 2 Malang.

The results of the study show that the average teacher and employee are female, which is 67% while men are 33%. The five modified menus have improved menu patterns, additions to food portions, and variations in food ingredients. Estimated food material needs are adjusted to the funds provided by the school with a balanced menu pattern. The cost of eating a menu before modification ranges from Rp. 96,900.00-197,000.00 while the cost of meals on the modification menu ranges from Rp. 382,000.00-390,000.00. The use of funds provided optimally can meet the adequacy of energy and nutrition of teachers and employees at lunch at SMAN 2 Malang. The availability of energy and nutrients on the menu before modification on average is included in the category of severe deficits. After experiencing modifications, there is an increase in the availability of energy and nutrients to reach the normal category-more.

The suggestion for this study are to modify the menu on five menus that have not been modified with the calculation of food costs adjusted by the school, and to provide education to the lunch organizer team about the importance of meeting the adequacy of energy and nutrients for the workforce.

Keywords : *Menu Modification, Estimated Food Ingredients, Food Costs, Energy and Nutrient Availability*