

## ABSTRAK

### **MODIFIKASI POLA MENU, BIAYA MAKAN (*FOOD COST*), PORSI MAKAN, KETERSEDIAAN ENERGI DAN ZAT GIZI PADA PENYELENGGARAAN MAKAN SIANG KARYAWAN CV. ANEKA GRAFIKA MALANG**

Oleh:  
**Deandra Dhara Cintya**  
**1503410036**

Pada beberapa perusahaan yang memiliki karyawan dalam jumlah besar dengan volume dan waktu kerja yang sangat ketat, diperlukan adanya makanan demi menunjang kesehatan karyawan dan produktifitas karyawannya. Maka perlu dilakukan penelitian tentang modifikasi pola menu, biaya makan (*food cost*), porsi makan, dan ketersediaan energi dan zat gii di CV. Aneka Grafika Malang.

Jenis penelitian yang digunakan adalah *pre-experimental* dengan desain *One-Shot Case Study* untuk mengetahui biaya makan (*food cost*), porsi makan, ketersediaan energi dan zat gizi makanan sebelum dan setelah dilakukan modifikasi pola menu. Besar sampel penelitian adalah 10 macam menu makan siang yang disajikan selama 10 hari, yang diolah dan disajikan untuk 70 karyawan CV. Aneka Grafika.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan makanan di CV. Aneka Grafika Malang belum memperhatikan pola menu yang seimbang berdasarkan anjuran prinsip gizi seimbang. Dan menu modifikasi disusun berdasarkan anggaran biaya perusahaan dan kemampuan penjamah makanan untuk penyelenggaraan makanan. Rata rata biaya menu yang disajikan adalah Rp. 3000 per porsi makan, sedangkan rata rata biaya menu modifikasi adalah Rp. 4. 500 per porsi makan. Rata rata ketersediaan energi dan zat gizi pada menu sebelum modifikasi meningkat menuju kategori normal pada menu setelah modifikasi dan menu anjuran

Menu anjuran yang telah sesuai dengan perhitungan kebutuhan gizi karyawan laki laki dan perempuan sebaiknya diterapkan pada penyelenggaraan makanan di CV. Aneka Grafika Malang agar dapat meningkatkan produktivitas karyawan. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya terima makan siang pada menu modifikasi dalam penyelenggaraan makanan di CV. Aneka Grafika Malang

Kata kunci: Penyelenggaraan makanan, modifikasi pola menu, porsi, biaya makan, ketersediaan energi dan zat gizi

## **ABSTRACT**

### **MODIFICATION OF MENU PATTERNS, FOOD COST, FOOD PORTIONS, AVAILABILITY OF ENERGY AND NUTRIENTS AT THE EMPLOYEE LUNCHES OF CV. ANEKA GRAFIKA MALANG**

**By:  
Deandra Dhara Cintya  
1503410036**

In some companies that have employees in large numbers with very tight volume and working time, food is needed to support the health of employees and the productivity of their employees. So it is necessary to do research on modification of menu patterns, food costs, food portions, and availability of energy and substances in the CV. Aneka Grafika Malang.

The type of research used was pre-experimental with a One-Shot Case Study design to determine food costs, food portions, energy availability and food nutrients before and after menu pattern modification. The sample size is 10 kinds of lunch menus which are served for 10 days, which are processed and served for 70 CV employees Aneka Grafika.

The results of the study showed that the administration of food at CV. Aneka Grafika Malang has not paid attention to a balanced menu pattern based on the recommended principle of balanced nutrition. And the menu modification is based on the cost of the company and the ability of food handlers to organize food. The average menu cost is Rp. 3000 per meal, while the average menu modification cost is Rp. 4.500 per meal portion. The average energy and nutrient availability on the menu before modification increases to the normal category on the menu after modification and recommended menus.

The recommended menu that is in accordance with the calculation of the nutritional needs of male and female employees should be applied to the administration of food on the CV. Aneka Grafika Malang in order to increase employee productivity. It is necessary to do further research regarding the power of receiving lunch on the menu of modifications in the administration of food at CV. Aneka Grafika Malang

**Keywords:** Organizing food, modifying menu patterns, portions, meal costs, energy availability and nutrient

