

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Gizi merupakan salah satu aspek kesehatan kerja yang memiliki peran penting, terutama dalam kaitannya dengan peningkatan produktivitas kerja. Hal ini perlu menjadi perhatian semua pihak terutama pengelola tempat kerja mengingat para pekerja umumnya menghabiskan waktu sekitar 8 jam setiap harinya di tempat kerja. Apabila jumlah konsumsi makanan tidak mencukupi ditambah dengan kurangnya istirahat dapat mengakibatkan penurunan konsentrasi kerja. Penanggulangan masalah gizi terhadap pekerja belum memberikan hasil yang optimal. Hal ini disebabkan masih kurangnya kesadaran pekerja mengenai pentingnya gizi dan kesehatan dalam aktivitas bekerja, perilaku gizi yang kurang mendukung (misalnya kebiasaan tidak makan pagi), kesibukan para pekerja serta faktor ekonomi. Rendahnya produktivitas kerja dianggap akibat kurangnya motivasi kerja, tanpa menyadari faktor lainnya seperti gizi pekerja. Perbaikan dan peningkatan gizi mempunyai makna yang sangat penting dalam upaya mencegah morbiditas, menurunkan angka absensi serta meningkatkan produktivitas kerja (Depkes, 2009).

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. Untuk mendukung hal tersebut, pada umumnya suatu perusahaan menyediakan sarana untuk kegiatan penyelenggaraan makanan, baik berupa adanya kantin atau diberikan makanan secara langsung dari perusahaan tersebut dengan cara perjanjian kontrak dengan pihak ketiga maupun dengan membuat penyelenggaraan makanan karyawan di dalam perusahaan tersebut. Namun masih belum banyak perusahaan yang memperhatikan atau menganggap kegiatan

penyelenggaraan makanan karyawan tersebut merupakan suatu hal yang penting baik bagi karyawannya maupun bagi perusahaan itu sendiri.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Emilia (2012) pada penyelenggaraan karyawan di Pangansari Utama Catering Tambang Senakin, Kalimantan Selatan menunjukkan bahwa kecukupan energi karyawan yang berada pada kategori defisit tingkat berat dengan persentase sebesar 69.4% dan sebesar 75.8% karyawan sudah tercukupi kebutuhan proteinnya namun sebesar 19.35% masih termasuk defisit tingkat ringan.

CV. Aneka Grafika Malang merupakan perusahaan yang bergerak di bidang percetakan **offset untuk kemasan**, seperti label dan *inner box* yang beralamat di Jl. Saxophone Kavling 1, Malang, Jawa Timur yang telah berdiri sejak tahun 1989 dan memiliki karyawan dengan jumlah  $\pm$  100 orang. Untuk menunjang kesehatan dan produktifitas karyawannya dibuatlah suatu penyelenggaraan makanan karyawan yang masih tergolong baru, yaitu baru saja diselenggarakan dari empat tahun yang lalu. Dan setiap harinya memberikan makanan bagi karyawan sebanyak 100 orang yang terbagi menjadi dua *shift* yaitu pukul 07.30-15.00 (*Shift* pagi) sejumlah 70 orang karyawan dan pukul 15.00-22.30 (*Shift* malam) sejumlah 30 orang karyawan. Dan selama pelaksanaan kerja karyawan hanya diberikan waktu istirahat selama 30 menit dan khusus karyawan yang mendapatkan *shift* pagi jam istirahat dibagi menjadi dua kloter yaitu pada pukul 12.00-12.30 dan pukul 12.30-13.00 dan pukul 18.00-18.30 pada shift malam. Selama waktu istirahat itulah karyawan diberikan waktu untuk makan.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan dengan cara observasi/pengamatan secara langsung dan wawancara yang sudah dilakukan pada tanggal 3 Mei 2018, penyelenggaraan makanan pada perusahaan tersebut masih ditemukan beberapa masalah seperti, belum terdapat struktur organisasi, siklus menu, pola menu yang kurang bervariasi yaitu menu yang disajikan hanya terdiri dari nasi, lauk nabati, dan atau lauk hewani, belum menerapkan prinsip higiene sanitasi seperti

masih terbukanya ruang pengolahan dan persiapan bahan makanan. Dan dalam penyelenggaraan makanan tersebut terdiri dari 2 orang penjamah makanan yang tidak memiliki keahlian khusus dan belum pernah mengikuti pelatihan dalam bidang penyelenggaraan makanan dan hanya memiliki latar belakang pendidikan SD dan SMP. Biaya yang dibutuhkan untuk penyelenggaraan makanan tersebut selama satu bulan adalah ± 10 juta dengan rata-rata biaya satu porsi makan adalah sebanyak 4.500. Selain itu, dalam penyelenggaraan makanan tersebut sudah dilengkapi dengan fasilitas berupa satu kulkas namun masih belum digunakan secara baik. Dan sistem distribusi makanan yang digunakan adalah sistem *self services* (prasmanan) namun masih belum dilengkapi dengan alat penyajian yang dapat menunjang kegiatan distribusi makanan tersebut seperti wadah untuk menyajikan makanan yang sudah matang.

Berdasarkan uraian di atas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai modifikasi pola menu, biaya makan (*food cost*), porsi makan, ketersediaan energi dan zat gizi di CV. Aneka Grafika Malang.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana modifikasi pola menu, biaya makan (*food cost*), porsi makan, ketersediaan energi dan zat gizi di CV. Aneka Grafika Malang?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Menganalisis sistem penyelenggaraan makanan karyawan di CV. Aneka Grafika Malang

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisis pola menu makan siang pada penyelenggaraan makanan karyawan di CV. Aneka Grafika Malang
- b. Memodifikasi pola menu makan siang pada penyelenggaraan makanan karyawan di CV. Aneka Grafika Malang

- c. Menganalisis biaya makan (*food cost*) sebelum dan setelah dilakukan modifikasi pola menu pada penyelenggaraan makanan karyawan di CV. Aneka Grafika Malang
- d. Menganalisis porsi makan sebelum dan setelah dilakukan modifikasi pola menu pada penyelenggaraan makanan karyawan di CV. Aneka Grafika Malang
- e. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi (karbohidrat, protein, lemak, vitamin C, serat dan zat besi) sebelum dan setelah dilakukan modifikasi pola menu pada penyelenggaraan makanan karyawan di CV. Aneka Grafika Malang

#### **D. Manfaat Penelitian**

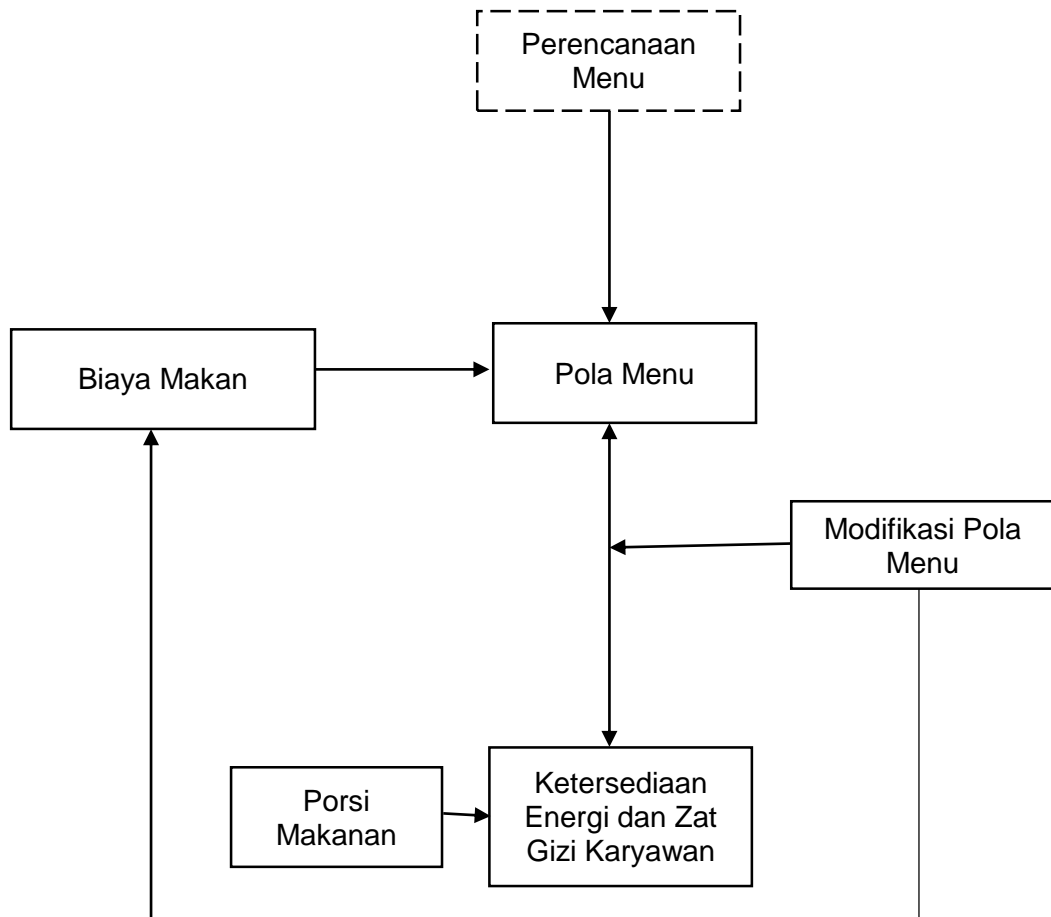
##### **1. Bagi Lahan Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi pertimbangan lebih lanjut bagi CV. Aneka Grafika Malang untuk dapat meningkatkan dan memperbaiki penyelenggaraan makanan bagi karyawan.

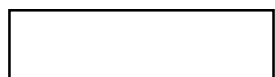
##### **2. Bagi Peneliti**

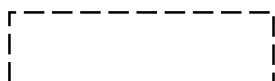
Sebagai dasar untuk penelitian selanjutnya mengenai penyelenggaraan makanan karyawan di CV. Aneka Grafika Malang

## E. Kerangka Konsep



Keterangan:

 : Variabel yang diteliti

 : Variabel yang tidak diteliti

Dalam suatu perencanaan menu penyelenggaraan makanan massal harus memperhatikan pola menu dan besarnya porsi makanan agar dapat memenuhi ketersediaan energi dan zat gizi karyawan. Seimbang atau tidak seimbangnya pola menu makanan tersebut akan mempengaruhi biaya makan yang dibutuhkan. Maka modifikasi pola akan mempengaruhi perubahan biaya makan yang dibutuhkan.