

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) merupakan salah satu faktor utama yang diperlukan dalam melaksanakan program pembangunan nasional. Untuk meningkatkan kualitas SDM tersebut, maka harus dilakukan upaya-upaya yang saling berkesinambungan. Dari beberapa faktor yang mempengaruhi kualitas SDM, faktor kesehatan dan gizi memegang peranan penting, karena orang tidak akan dapat mengembangkan kapasitasnya secara maksimal apabila yang bersangkutan tidak memiliki status kesehatan dan gizi yang optimal (Depkes, 2001). Upaya peningkatan kualitas Sumber Daya Manusia baik fisik maupun non fisik harus dilaksanakan sedini mungkin dan berlangsung terus sepanjang hidup. Salah satu upaya yang harus dilaksanakan adalah peningkatan dan perbaikan gizi kesehatan. Menurut Khomsan (2003) salah satu faktor yang menentukan tercapainya sumber daya manusia yang berkualitas adalah asupan makanan yang bergizi, yang diperoleh melalui konsumsi makanan yang baik.

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% bahkan mencapai 50% setiap harinya di tempat kerja. Oleh karena itu tenaga kerja perlu mendapatkan asupan gizi yang cukup dan sesuai dengan jenis pekerjaan yang dilakukannya. Kekurangan nilai gizi pada makanan yang dikonsumsi tenaga kerja sehari-hari akan membawa akibat buruk terhadap tubuh, seperti : pertahanan tubuh terhadap penyakit menurun, kemampuan fisik kurang, berat badan menurun, badan menjadi kurus, muka pucat kurang bersemangat, kurang motivasi, bereaksi lamban, apatis dan lain sebagainya. Keadaan tersebut mengakibatkan tidak bisa diharapkannya pencapaian efisiensi dan produktivitas kerja yang optimal. Dan untuk itu, usaha untuk meningkatkan efisiensi dan produktivitas tenaga kerja dilakukan dengan mengatasi masalah gizi tenaga kerja, yaitu dengan jalan memperbaiki

keadaan kesehatan dan meningkatkan keadaan gizinya melalui pelaksanaan gizi kerja di institusi.

Penyelenggaraan makanan untuk guru dan karyawan seharusnya memperhatikan pemenuhan asupan gizi, karena hal itu mempengaruhi kinerjanya. Berdasarkan hasil penelitian Aisyah (2014) Secara umum terdapat hubungan antara pemenuhan kebutuhan kalori kerja dengan produktivitas kerja Hal ini dikarenakan secara langsung, pemenuhan kebutuhan kalori kerja yang sesuai berakibat langsung terhadap kesegaran jasmani individu serta daya konsentrasinya sehingga berpengaruh pada kuantitas dan kualitas produksi. Menurut Santoso (2004) gizi kerja adalah gizi yang dibutuhkan oleh tenaga kerja untuk memenuhi kebutuhan sesuai dengan pekerjaannya. Tujuannya adalah agar tingkat kesehatan dan kapasitas kerja serta produktivitas kerja dapat optimal. Gizi kerja merupakan salah satu faktor penentu produktivitas kerja.

Berdasarkan hasil studi pendahuluan, Sekolah Menengah Atas Negeri (SMAN) 2 Malang merupakan salah satu sekolah yang menyediakan makan siang untuk guru dan karyawan. Sistem penyelenggaraan makanan guru dan karyawan dilakukan pada siang hari dimulai pada pukul 12.00 dan dihidangkan dengan cara self service. Tenaga kerja pada penyelenggaraan makanan di SMAN 2 Malang terdiri dari satu orang pemasak dan empat orang penjamah makanan. Setiap harinya *chef* memasak 100 porsi untuk makan siang guru dan karyawan. Menu makanan selalu berganti setiap hari namun tidak ada siklus menu yang tetap. Terdapat 10 menu yang biasa disajikan pada penyelenggaraan makan siang ini dengan pelaksanaan yang tidak berurutan. Melalui wawancara pengelola penyelenggaraan makanan karyawan di SMAN 2 Malang didapatkan bahwa biaya *Food cost*/biaya untuk bahan makanan setiap hari awalnya tersedia 200.000 untuk 100 porsi lauk dan sayuran sehingga terhitung untuk setiap orangnya Rp 2.000. Seiring berjalannya waktu terjadi kenaikan pada dana makan siangnya mulai semester ganjil 2019 ini sebesar Rp 390.000 sehingga mendapatkan budget Rp 3.900/orang. Bahan makanan pokok seperti beras mendapatkan subsidi dari sekolah diluar biaya *food cost* yang tertera, yakni sebesar 25 kg untuk setiap minggu nya. Dalam satu minggu penyelenggaraan makanan karyawan/guru dilakukan 5 kali, dimulai dari Hari Senin-Jumat. Pola menu makan

siang di SMAN 2 kerap tidak seimbang, terkadang hanya lauk nabati terkadang hanya lauk hewani saja. Sisa makanan pada setiap menunya bervariasi, namun secara keseluruhan tidak pernah $\geq 20\%$. Tanggapan 10 guru dan 5 karyawan SMAN 2 ketika peneliti memberikan form penilaian mengenai penyelenggaraan makanan terdapat beberapa keluhan pada beberapa menu diantaranya penggunaan bahan penyedap berlebihan, pengolahan lauk nabati yang kurang variatif, dan cita rasa yang kurang. Harapan konsumen diantaranya yaitu penyelenggaraan makan siang yang tersedia tetap diadakan dengan peningkatan gizi pada makanannya, penggunaan penyedap rasa diminimalisir dan konsumen berharap waktu penyajian makan siang bisa dimulai jam 11.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang modifikasi menu, taksiran kebutuhan bahan makanan, biaya bahan makanan, dan ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di SMAN 2 Malang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana modifikasi menu, taksiran kebutuhan bahan makanan, biaya bahan makanan, dan ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di SMAN 2 Malang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

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.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui gambaran umum dan karakteristik konsumen meliputi jenis kelamin dan usia di Penyelenggaran Makanan Guru dan Karyawan di SMAN 2 Malang.
- b. Membuat modifikasi menu untuk disajikan di Penyelenggaraan Makanan Guru dan Karyawan di SMAN 2 Malang.

- c. Menghitung taksiran kebutuhan bahan makanan pada menu modifikasi yang disusun pada Penyelenggaraan Makanan Guru dan Karyawan di SMAN 2 Malang.
- d. Menganalisis biaya bahan makanan pada menu sebelum dan sesudah modifikasi pada Penyelenggaraan Makanan Guru dan Karyawan di SMAN 2 Malang.
- e. Menganalisis ketersediaan energi dan zat gizi sebelum dan sesudah menu modifikasi pada Penyelenggaraan Makanan Guru dan Karyawan di SMAN 2 Malang.

D. Manfaat Penelitian

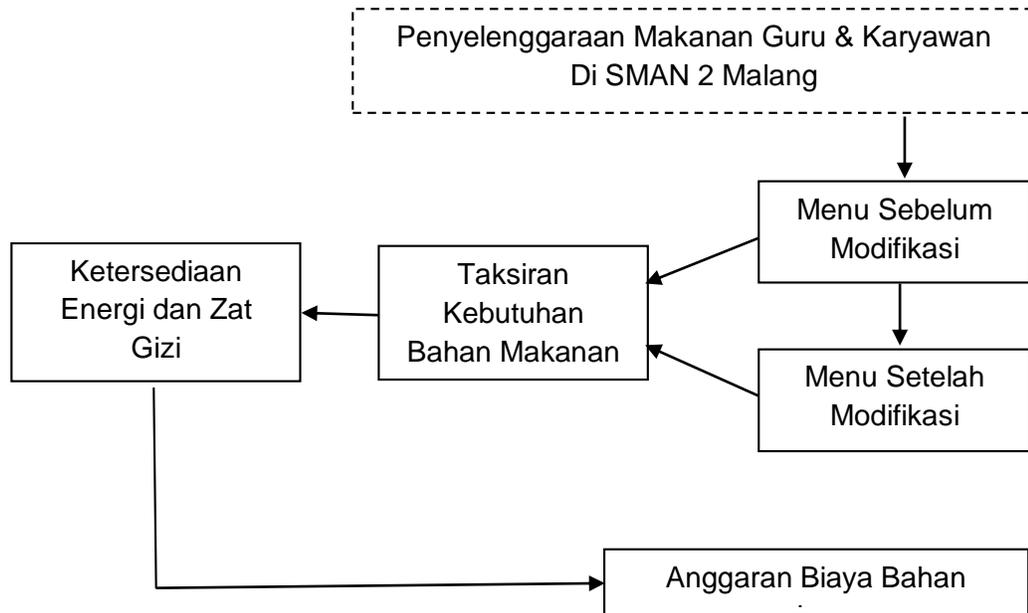
1. Manfaat Peneliti

Menambah pengetahuan serta menerapkan ilmu teori yang telah didapat tentang penyelenggaraan makanan institusi, khususnya dalam modifikasi menu, perhitungan taksiran kebutuhan makanan, biaya bahan makanan, dan ketersediaan energi dan zat gizi pada penyelenggaraan makan siang di SMAN 2 Malang.

2. Manfaat Lahan

Memberikan informasi bagi penyelenggara makanan, baik dari pihak sekolah maupun petugas penyelenggara makanan yang berguna dan bermanfaat untuk dijadikan bahan pertimbangan dalam upaya perbaikan pelayanan.

E. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep Modifikasi Menu, Taksiran Kebutuhan Bahan Makanan, Biaya bahan makanan, dan Ketersediaan Energi dan Zat Gizi pada Penyelenggaraan Makanan Karyawan & Guru di SMAN 2 Malang

Keterangan :

———— = Diteliti

- - - - - = Tidak Diteliti

Beberapa menu sebelum modifikasi memiliki pola menu yang tidak seimbang dan ketersediaan energi dan zat gizi yang tidak sesuai untuk guru dan karyawan, sehingga diperlukan modifikasi menu. Taksiran kebutuhan makanan dan analisis biaya bahan makanan disesuaikan dengan dana yang difasilitasi oleh sekolah.