

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sistem penyelenggaraan makanan banyak dalam suatu institusi harus memperhatikan sistem pengolahan yang telah ditentukan oleh institusi tersebut. Secara umum sistem yang dijalankan pada berbagai klasifikasi pengolahan makanan pada dasarnya sama terdiri dari subsistem yang meliputi anggaran, perencanaan menu, standar bahan makanan, pemasakan, penyajian, penyaluran, pencatatan, pelaporan dan evaluasi menu. Adapun prinsip dasar penyelenggaraan makanan pada hakekatnya menyangkut proses perencanaan menu, penyediaan bahan makanan mentah, penciptaan menu makanan yang akan diproduksi, serta memenuhi zat gizi yang penting bagi tubuh dan dilaksanakan dengan fasilitas yang memadai dalam batas ketersediaan dana (Direktorat BGM, 1991).

Perencanaan menu merupakan penentu keberhasilan pengolahan makanan, karena perencanaan menu merupakan salah satu kegiatan penyelenggaraan makanan dan berperan sangat penting dalam mencapai salah satu parameter keberhasilan penyelenggaraan makanan institusi. Bagi penyelenggaraan makanan institusi, kelengkapan dan kecukupan zat gizi di dalam makanan yang disajikan haruslah dijadikan pedoman dalam menyusun menu yang akan disajikan (Dirjen Pelayanan Medik, 1991).

Susunan menu haruslah merupakan kombinasi yang serasi dari berbagai masakan yang merupakan sumber energi, sumber protein dan mineral serta sumber berbagai vitamin. Perencanaan menu tersebut haruslah memperhatikan 3 faktor, yaitu perencanaan pola menu, master menu dan siklus menu. Pola menu sendiri terdiri dari makanan pokok, lauk hewani lauk nabati sayur dan buah yang sebenarnya disesuaikan dengan keadaan seseorang. Pada master menu juga sering terjadi masalah yaitu pengulangan bahan makanan dan ketidakjelasan nama bahan. Pada siklus menu sendiri juga sering terdapat masalah yaitu ketidakjelasan nama masakan lauk nabati sering diganti

dengan kentang yang sebenarnya merupakan makanan pokok, serta masalah rasa dan penampilan (Waryana, 2001).

PT. Safarijunie Textindo Industry (PT. STI) adalah perusahaan tekstil yang memiliki tenaga kerja sebanyak \pm 1.599 pegawai laki-laki dan wanita. Umur tenaga kerja antara 17 tahun sampai 40 tahun. Di PT. STI tenaga kerja dibagi menjadi 3 shift, shift pagi, shift siang dan shift malam. Setiap shift mendapat satu kali makan, untuk anggaran satu kali makan tenaga kerja sebesar Rp 1.500,-. Penyelenggaraan makanan di PT. STI diselenggarakan oleh kantin yang dikelola oleh koperasi milik perusahaan.

Berdasarkan observasi awal pada bulan Desember 2006 pola menu yang ada adalah makanan pokok, sayur dan lauk nabati. Buah dan lauk hewani diberikan dua kali dalam satu bulan. Penyelenggaraan makanan terutama dalam perencanaan menu belum ada master menu, sehingga daya terima tenaga kerja terhadap pelayanan gizi masih kurang baik. Dari uraian tersebut penulis ingin mengevaluasi pelayanan gizi pada penyelenggaraan makanan untuk tenaga kerja di PT STI, Batan, Banyudono, Boyolali.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, dirumuskan masalah adalah bagaimana proses pelayanan gizi pada penyelenggaraan makanan untuk tenaga kerja di PT. STI Batan, Banyudono, Boyolali.

C. Tujuan Penelitian

1. Umum

Mengevaluasi pelayanan gizi pada penyelenggaraan makanan untuk tenaga kerja di PT. STI Batan, Banyudono, Boyolali.

2. Khusus

- a. Mendiskripsikan daya terima tenaga kerja terhadap makanan pokok berdasarkan tekstur
- b. Mendiskripsikan daya terima tenaga kerja terhadap lauk nabati berdasarkan variasi, rasa, besar porsi dan keempukkan.

- c. Mendiskripsikan daya terima tenaga kerja terhadap sayur berdasarkan variasi, rasa dan keempukkan.
- d. Mendiskripsikan daya terima tenaga kerja terhadap waktu penyajian makan
- e. Mendiskripsikan daya terima tenaga kerja terhadap ruang makan
- f. Mendiskripsikan daya terima tenaga kerja terhadap peralatan makanan
- g. Mendiskripsikan daya terima tenaga kerja terhadap keramahan penyaji

D. Manfaat

1. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi dalam meningkatkan pelayanan gizi di PT. STI, Batan, Banyudono, Boyolali.

2. Bagi Penulis

Menambah pengetahuan tentang penyelenggaraan makanan banyak pada sebuah institusi.