

Halaman Pengesahan

Artikel Ilmiah

**Analisis Penyelenggaraan Makanan bagi Karyawan di
Perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji Kota Ungaran
Tahun 2014**

**Telah diperiksa dan disetujui Untuk di upload di
sistem Informasi Tugas Akhir (SIADIN)**

Pembimbing

Vilda Ana Veria Setyawati, S.Gz, M.Gizi

ANALISIS PENYELENGGARAAN MAKANAN BAGI KARYAWAN DI PERUSAHAAN TAHU BAXO IBU PUDJI KOTA UNGARAN TAHUN 2014

Riana Yanodya Cahyaningrum^{*)}, Vilda Ana Veria Setyawati^{**)}

^{*)}Alumni Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro

^{**)}Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro

Jl. Nakula I No 5-11 Semarang

Email : vera.herlambang@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food organizing for institution is a business of food supply for consumers in large quantities. Tahu Baxo Ibu Pudji is one company that organizes food for their employees but there are still some shortcomings. The purpose of this research is to determine how the employees' perception of the company of Tahu Baxo Mrs. Pudji Company in Ungaran City year of 2014.

Methods: This research used descriptive quantitative research. The research population are production workers of Tahu Baxo Ibu Pudji Ungaran city. A total of 55 population members were respondents in this study.

Result: The techniques of data collection were using primary and secondary data, primary data was obtained from observations and interviews, while the data processing techniques in this study were using the editing, coding, record of the research's result, data entry and tabulation. Data analysis was using the validity and reliability of data.

In organizing the food in the company must comply with the provisions of Law that the rearranging from balance menu, menu cycles, storage of food stuffs, food processing, cutlery and cook in the company of Tahu Baxo Mrs. Pudji Company

Conclusion: As a follow-up advice for the company, they need to provide new variation of menu with the attractive appearance, on time, and to improve the level of quality of the food's taste.

Keywords: food organizing, employees

ABSTRAK

Latar Belakang: Penyelenggaraan makanan institusi adalah usaha dalam penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak. Tahu Baxo Ibu Pudji adalah salah satu perusahaan yang menyelenggarakan makanan bagi

karyawannya akan tetapi masih terdapat beberapa kekurangan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui bagaimana persepsi karyawan terhadap di Perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji Kota Ungaran Tahun 2014.

Metode: Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Populasi penelitian ini adalah tenaga kerja pada bagian produksi Tahu Baxo Bu Pudji kota Ungaran. Sebanyak 55 orang semua anggota populasi menjadi responden dalam penelitian ini.

Hasil: Tehnik pengumpulan data dengan menggunakan data primer dan sekunder, data primer diperoleh dari observasi dan wawancara, sedangkan tehnik pengolahan data dalam penelitian ini menggunakan editing, coding, pencatatan hasil penelitian, entry data dan tabulasi. Analisis data menggunakan validitas dan reliabilitas data.

Kesimpulan: Pada penyelenggaraan makanan di perusahaan tersebut harus disesuaikan dengan ketentuan Undang – Undang yang ada mulai dari keseimbangan menu, siklus menu, penyimpanan bahan makanan, pengolahan bahan makanan, peralatan makan dan APD juru masak di perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji.

Sebagai saran tindak lanjut bagiperusahaan perlu adanya variasi menu baru dengan penyajian yang menarik, tepat waktu, dan tingkat kualitas rasa dari makanan tersebut.

Kata kunci :penyelenggaraan makanan, karyawan

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik di lingkungan keluarga maupun di luar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen, dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat.¹

Penyelenggaraan pangan menurut Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan, adalah kegiatan perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan dalam penyediaan, keterjangkauan, pemenuhan konsumsi Pangan dan Gizi, serta keamanan Pangan dengan melibatkan peran serta masyarakat yang terkoordinasi dan terpadu.²

Penyelenggaraan makanan institusi adalah usaha dalam penyediaan makanan bagi konsumen dalam jumlah banyak, yang berada dalam kelompok masyarakat yang terorganisir di institusi seperti perkantoran, perusahaan, pabrik, industri asrama, rumah sakit, panti sosial, lembaga permasyarakatan, pesantren, dan lain-lain.

Penyelenggaraan makanan tenaga kerja ini dikelola oleh pemilik sendiri secara penuh, dikontrakan dengan pemborong makanan, ataupun dikelola oleh serikat buruh bersama perusahaan. Penyediaan makanan bagi tenaga kerja ini merupakan bagian dari kegiatan pabrik atau pemilik perusahaan yang seyogyanya dalam penganggaran diperhitungkan dengan teliti.

Upaya perbaikan gizi diharapkan terselenggara di setiap unit penyelenggaraan makanan, terlebih lagi pada kelompok atau institusi masyarakat yang setiap harinya membutuhkan jasa penyelenggaraan makanan. Demikian pula halnya dengan instansi yang banyak menyerap tenaga kerja yang berdasarkan volume dan waktu kerja setiap harinya, membutuhkan makanan demi menjaga kesehatan sekaligus produktifitas kerja.³

Demi melengkapi fasilitas tersebut, biasanya pihak instansi menyediakan sarana untuk kegiatan penyelenggaraan makanan serta kantin. Adapun kegiatan tersebut biasanya dikelola oleh unit yang bersifat struktural maupun non struktural seperti, unit koperasi serikat buruh yang ada di instansi tersebut. Dalam praktek pelaksanaan sehari-harinya bisa diselenggarakan oleh pihak ketiga atau pengusaha lainnya atas perjanjian kontrak yang disepakati bersama.⁴

Membawa makanan ketempat kerja menjadi kegiatan yang kurang praktis dan menjadi beban kerja. Selain itu, waktu istirahat yang disediakan bagi pekerja juga terbatas, jadi bila makan keluar tempat kerja, sering kurang memungkinkan. Faktor-faktor di atas merupakan alasan disediakannya sarana penyediaan makanan di tempat kerja atau lingkungannya.⁵

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif yaitu penelitian yang bertujuan untuk membuat deskripsi, gambaran/lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat serta hubungan antara fenomena yang diselidiki dengan angka-angka yang bersifat kuantitatif.⁶

Responden yang digunakan dalam penelitian ini adalah seluruh anggota

populasi sebanyak 55 karyawan pada perusahaan Tahu Baxolbu Pudji kota Ungaran. Setelah dilakukan pengambilan data dilakukan uji validitas dan reliabilitas. Berdasarkan perhitungan statistik, bahwa variabel penyelenggaraan makanan, menghasilkan nilai *Cronbach Alpha* 94,9% dimana nilai koefisien reliabilitas adalah 0.949. Sesuai kriteria, nilai ini sudah lebih besar dari 0,60, maka hasil data hasil angket memiliki tingkat reliabilitas yang baik, atau dengan kata lain data hasil angket dapat dipercaya.

HASIL

Dari hasil penelitian di peroleh bahwa rata-rata umur responden adalah 25,5 tahun dengan *range* umur antara 21 tahun – 30 tahun.

Sebagian besar responden berjenis kelamin laki-laki dengan presentase sebesar 59%.

Tabel 1. Karakteristik Responden berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah Responden	Presentase (%)
1	Laki – laki	32	59 %
2	Perempuan	23	41%
Total		55	100%

Tabel 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

NO	UMUR	JUMLAH RESPONDEN	PRESENTASE
1	21-30	46	84%
2	31-40	9	16%

Tabel 3. Kebutuhan energi tenaga kerja yang dianjurkan

Jenis Kegiatan	Laki-laki	Perempuan
Ringan	2380	1800
Sedang	2650	2150
Berat	3400	2600

Kriteria berat ringannya suatu pekerjaan tersebut nantinya akan menjadi salah satu faktor koreksi dalam penentuan besarnya energi kerja yang

dibutuhkan semakin meningkat kegiatan tubuh semakin meningkat pula metabolisme yang menjadi energi yang diperlukan untuk metabolisme dihasilkan dari pembakaran bahan-bahan makanan yang masuk dengan menggunakan oksigen dari udara

Tabel 4. Penyesuaian energi menurut derajat kegiatan

Berat Badan (kg)	Tingkat 0	Tingkat I	Tingkat II	Tingkat III
	(dikurangi)			(ditambah)
41-50	-530	0	360	810
51-60	-610	0	390	870
61-70	-690	0	400	900
71-80	-760	0	410	930
Aktivitas	Tidak melakukan aktivitas	Pekerjaan ringan	Pekerjaan sedang	Pekerjaan berat

Tabel 5. Persepsi Karyawan Tentang Keseimbangan menu di Perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji

Pernyataan	JAWABAN	
	YATIDAK	
1. Karyawan merasa makanan yang dikelola perusahaan belum memenuhi kecukupan gizi yang diperlukan karyawan dalam bekerja.	80%	20%
2. Menurut saya makanan yang diberikan seharusnya menu yang seimbang.	80%	20%
3. Menu yang seimbang di dalamnya memenuhi kebutuhan kalori, protein, dan vitamin para karyawan.	80%	20%
4. karyawan perlu melibatkan karyawan agar sesuai dengan selera dan kebutuhan gizi karyawan.	80%	20%
5. Para karyawan perlu mendapatkan menu seimbang.	80%	20%

Pernyataan	JAWABAN	
	YATIDAK	
6. Perencanaan menu berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gizi seimbang kepada karyawan setiap hari.	62%	38%
7. Perencanaan menu yang dibuat pabrik tahu baxo sesuai kebutuhan gizi karyawan.	55%	45%

Tabel 6. Persepsi Karyawan Tentang Siklus menu di Perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji

Pernyataan	JAWABAN	
	YATIDAK	
1. Setahu saya, perencanaan menu tidak menggunakan siklus.	51%	49%
2. Siklus menu yang dibuat perusahaan jaraknya setiap minggu, karena setiap minggu ganti menu.	45%	55%
3. Menu makanan karyawan diserahkan kepada juru masak yang menyiapkan makanan karyawan.	44%	56%

Tabel 7. Persepsi Karyawan Tentang Penyimpanan Bahan Makanan di Perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji

Pernyataan	JAWABAN	
		YATIDAK
1. Pengadaan bahan makanan dikirim langsung oleh pemasok setiap minggu.	36%	64%
2. Agar bahan makanan tetap segar dan tidak cepat busuk disimpan di lemari pendingin.	55%	45%
3. Penyimpanan bahan makanan yang basah dan kering dipisah.	65%	35%
4. Pemisahan penyimpanan bahan basah dan kering agar tidak tercampur.	65%	35%
5. Bahan basah disimpan dalam suhu yang dingin, sedang bahan kering disimpan di tempat yang sejuk dan kering.	75%	25%
6. Penyimpanan bahan makanan memerlukan pencahayaan yang cukup terang dan ruang yang tidak lembab.	73%	27%
7. Bahan makanan dibersihkan dulu sebelum disimpan di tempat penyimpanan	75%	25%
8. Tempat penyimpanan sebaiknya dalam keadaan kering, bersih, dan tertutup rapat.	71%	29%

Tabel 8.
Persepsi Karyawan Tentang Pengolahan Bahan Makanan di Perusahaan Tahu
Baxo Ibu Pudji

Pernyataan	JAWABAN	
	YA	TIDAK
1. Tempat pengolahan makanan di pabrik tahu baxo bu Puji sudah memadai.	69%	31%
2. Setahu saya perusahaan yang menyediakan ruangan dan peralatan pengolahan makanan	65%	35%
3. Semua bahan makanan dipersiapkan dulu sebelum diolah sehingga makanan dapat disajikan tepat waktu dan memenuhi standar kesehatan.	65%	35%
4. Setahu saya selama pengolahan kebersihan dan kandungan gizinya dijaga.	64%	36%

Tabel 9.
Persepsi Karyawan Tentang Peralatan Makanan di Perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji

Pernyataan	JAWABAN	
	YATIDAK	
1. Peralatan makan disediakan oleh perusahaan.	60%	40%
2. Peralatan makan tersedia lengkap dari sendok, piring, gelas, dan lain-lain.	58%	42%
3. Peralatan makan terjaga kebersihannya, disimpan di tempat yang bersih dan memadai.	56%	44%
4. Makanan dan minuman disajikan di meja besar di ruang makan yang bercampur dapur lengkap dengan berbagai peralatan makan yang dibutuhkan karyawan.	53%	47%
5. Para karyawan mengambil sendiri peralatan dan makanannya di dapur.	58%	42%

Tabel 10. Persepsi Karyawan Tentang APD Juru Masak di Perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji

Pernyataan	JAWABAN	
	YA	TIDAK
1. Juru masak di perusahaan tahu baxo saat ini sudah cukup lama menyiapkan makanan untuk karyawan.	62%	38%

Tabel 11. Kebutuhan Energi yang di dapat dari Makan Siang

Hari	Jenis Kelamin	Kebutuhan per hari	Energi untuk makan siang	Energi dari makan siang yang disediakan
SENIN	Laki - laki	2650	1325	558,5
	Perempuan	2150	1075	428,6
SELASA	Laki - laki	2650	1325	432
	Perempuan	2150	1075	562,8
RABU	Laki - laki	2650	1325	637,4
	Perempuan	2150	1075	761,4
KAMIS	Laki - laki	2650	1325	619,4
	Perempuan	2150	1075	749,6
JUMAT	Laki - laki	2650	1325	475,4
	Perempuan	2150	1075	605
SABTU	Laki - laki	2650	1325	432,9
	Perempuan	2150	1075	562,9
MINGGU	Laki - laki	2650	1325	507,2
	Perempuan	2150	1075	637,2

Dari hasil penelitian diketahui bahwa Pemenuhan gizi untuk pekerja di Tahu Baxo Ibu Pudji Ungaran sangat jauh dari angka kebutuhan energi, energi perhari yang didapat pada karyawan Tahu Baxo Bu Pudji belum memenuhi energi yang seharusnya, pada karyawan laki – laki didapati energi dari makan siang per hari yaitu rata – rata 523,25 kaloriesedangkan energi yang dibutuhkan untuk laki – laki seharusnya 1325 kalori per hari. Sedangkan untuk perempuan energi yang didapat dari makan siang yaitu rata – rata 615,35. Energi yang

dibutuhkan oleh karyawan perempuan seharusnya 1075 kalori. Dapat disimpulkan bahwa energi yang didapat pada karyawan Tahu Baxo Bu Pudji sangat jauh sekali dari angka kebutuhan energi yang seharusnya. Menu makanan yang disediakan menjadi hal yang pokok dalam perhitungan nilai kalori yang dibutuhkan untuk tenaga kerja. Nilai kalori untuk tenaga kerja dipengaruhi oleh jenis pekerjaan, umur, dan berat badan tenaga kerja.

PEMBAHASAN

Keseimbangan Menu

Menu makanan yang disediakan pihak perusahaan tidak mengacu pada gizi seimbang karena tidak ada penyediaan buah dan susu setiap hari dan tidak selalu terdapat protein hewani. Dalam merencanakan menu perlu diperhatikan kebutuhan gizi penerima makanan, kebiasaan makanan dan sosial budaya konsumen, makanan harus bervariasi.⁷ Biaya yang tersedia, iklim/musim dan keadaan pasar, tenaga dan peralatan untuk mengolah makanan, teknik dan cara pemasakan.⁸ Hal ini ditunjukkan dengan data, sebagian besar karyawan (80%) menjawab perlu adanya menu seimbang

Menu yang dianggap lazim di semua daerah di Indonesia umumnya terdiri dari susunan hidangan di antaranya, hidangan makanan pokok yang umumnya terdiri dari nasi, disebut makanan pokok karena dari makanan inilah tubuh memperoleh sebagian besar zat gizi yang diperlukan tubuh, hidangan lauk-pauk, yaitu masakan yang terbuat dari bahan makanan hewani atau nabati atau gabungan keduanya, hidangan berupa sayur-mayur dan hidangan yang terdiri dari buah-buahan.⁷

Siklus menu

Tidak ada siklus menu, siklus menu tersebut bersifat fleksibel di mana menu akan diubah sesuai keinginan karyawan, dan juga tergantung dengan bahan makanan di pasar yang harganya relatif murah. Menurut karyawan menu yang disediakan hanya sekedar di acak saja dari minggu pertama kemudian digunakan lagi di minggu ke tiga hanya saja lauknya yang diubah. Hal ini ditunjukkan dengan data, sebagian besar karyawan (51%) menjawab perlu adanya siklus menu.

Siklus menu yang dibuat jaraknya tidak ditentukan setiap menu bisa ditentukan sesuai pengelola makanan sekitar seminggu atau bahkan

sebulan. Sebulan selanjutnya atau beberapa bulan selanjutnya menu akan di ulang kembali secara acak. ditunjukkan dengan data yang menjawab ya sebesar 45%.

Penyimpanan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi diperoleh informasi bahwa pembelian bahan makanan dilakukan langsung ke pasar. Pembelian bahan makanan biasa dilakukan per minggu untuk beras, beberapa bahan makanan seperti sayur dan lauk biasanya dibeli per hari. Dalam hal ini pembelian langsung dianggap lebih efisien dan ekonomis. Untuk sayur mayur dibeli hampir setiap hari sedangkan ikan dibeli 1-2 kali dalam seminggu. Menurut karyawan pengadaan bahan makanan dibeli oleh juru masaknya sendiri. Hal ini ditunjukkan dengan data, sebagian besar karyawan (36%) menjawab perlu adanya pemasok untuk bahan makanan.

Bahan makanan yang dibeli seminggu sekali seperti beras disimpan di tempat beras di ruang dapur, untuk bahan makanan yang dibeli setiap hari seperti sayur dan lauk pauk langsung dimasak pada hari itu juga, apabila ada sisa disimpan di kulkas di ruang dapur. Tidak ada ruang penyimpanan khusus bahan makanan. Menurut karyawan perlu disediakannya tempat penyimpanan khusus untuk bahan makanan agar sanitasinya lebih terjaga dan tidak cepat busuk. Hal ini ditunjukkan dengan data, sebagian besar karyawan (55%) menjawab perlu adanya tempat penyimpanan makanan.

Pengolahan Bahan Makanan

Pengolahan makanan di Tahu Baxo Ibu Pudji Ungaran belum menerapkan ketentuan sesuai Undang-undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan yang disebutkan bahwa negara berkewajiban mewujudkan ketersediaan, keterjangkauan, dan pemenuhan konsumsi pangan yang cukup, aman, bermutu, dan bergizi seimbang, baik pada tingkat nasional maupun daerah hingga perseorangan secara merata di seluruh wilayah Negara Kesatuan Republik Indonesia sepanjang waktu dengan memanfaatkan sumber daya, kelembagaan, dan budaya lokal. Di mana dalam penyelenggaraan makanan tersebut diperhatikan sekali keamanan pangannya dengan tujuan aman dikonsumsi, menyehatkan dan tidak membahayakan atau merugikan kesehatan manusia, yang dilakukan sejak proses pengadaan, penyimpanan, pemasakan, hingga

penyajianya. Hal ini sesuai dengan Undang-undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 7 tentang Keamanan Pangan, yaitu:

Keamanan Pangan diselenggarakan untuk menjaga Pangan tetap aman, higienis, bermutu, bergizi, dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.²

Tempat pengolahan makanan yang terdapat di Tahu Baxo Bu Pudji belum sepenuhnya memadai, menurut persepsi karyawan juga belum memadai untuk tempat pengolahan makannya. Hal ini ditunjukkan dengan data, sebagian besar karyawan (69%) menjawab perlu adanya tempat pengolahan makanan yang memadai.

Peralatan Makanan

Karyawan makan sesuai keinginan masing-masing seperti di ruang dapur, ruang produksi atau di ruang penggorengan. Peralatan untuk makan seperti piring, sendok, gelas dan alat-alat lain yang dipakai selama pengelolaan makanan semua tersedia, pihak perusahaan menyiapkan dan memfasilitasi. Hal ini ditunjukkan dengan data, sebagian besar karyawan (60%) menjawab perlu adanya tempat pemisahan bahan makanan yang kering dan basah.

Setelah makan peralatan makan yang sudah digunakan di cuci sendiri oleh karyawan namun disini setelah mencuci peralatan tersebut pada saat mengeringkannya menggunakan kain atau lap secara bergantian. Sistem desentralisasi mempunyai syarat yaitu adanya pantry yang mempunyai alat-alat pendingin, pemanas, dan alat-alat makan. Hal ini ditunjukkan dengan data, sebagian besar karyawan (56%) menjawab perlu adanya tempat pemisahan bahan makanan yang kering dan basah.

APD Juru Masak

Pada perusahaan Tahu Baxo Bu Pudji juru masak disana pada saat memasak makanan untuk karyawan tidak menggunakan topi masker, masker dan sarung tangan. Mereka disana hanya menggunakan celemek saja. Ketika juru masak tersebut sedang sakit mereka tetap memasak makanan untuk karyawan disana dan tidak menggunakan perlengkapan APD yang seharusnya, ditakutkan apabila juru masak tersebut sedang sakit maka secara tidak langsung makanan yang dimasak akan terkontaminasi oleh bakteri yang ditularkan oleh juru masak tersebut, sehingga diharuskan para juru masak untuk memakai APD pada waktu memasak makanan untuk karyawan.

Kecukupan Total Energi

Berdasarkan pengukuran energi menu makan siang dan snack menggunakan perhitungan dan penimbangan dengan metode perbandingan 2:3:1 di pengelola makanan Tahu Baxo Ibu Pudji diperoleh nilai kalori sebesar 432 kalori untuk laki – laki sedangkan 761,4 untuk perempuan.

Jadi menu makanan yang tersedia dengan kebutuhan kalorinya sangat jauh dari angka standar atau belum mencukupi untuk jenis pekerjaan sedang. Nilai energi yang dibutuhkan untuk karyawan perempuan sebesar 1075kalori dan untuk energi yang dibutuhkan karyawan laki – laki sebesar 1325 kalori maka dari itu energi yang terkandung dalam menu makanan tersebut sangat kurang sehingga perlu adanya pembenahan menu makanan untuk menjaga keseimbangan nilai energi kerja karyawan yaitu dengan diadakan aktivitas olahraga setiap hari jumat.

Keseimbangan unsur-unsur gizi harus memiliki komposisi sebagai berikut:

- a. Karbohidrat : 65 – 70 % dari total kalori
- b. Lemak : 20 % dari total kalori
- c. Protein :10 – 15 % dari total kalori

Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan uraian pada bab-bab sebelumnya, dalam penelitian

ini dapat ditarik simpulan sebagai berikut :

1. Pengelolaan makanan karyawan Tahu Baxo Ibu Pudji dikelola sendiri tanpa menggunakan pihak ketiga seperti catering sebagai pihak pengelola makanan.
2. Perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji belum menyesuaikan ketentuan Undang-Undang No. 18 tahun 2012 tentang penyelenggaraan makanan.
3. Berdasarkan penelitian yang dilakukan ke dapur pengelolaan makanan belum memenuhi standar kesehatan dan juga pengelola makanan belum menggunakan topi masker, masker dan sarung tangan untuk menjaga kebersihan makanan.
4. Pada perusahaan TahuBaxo Ibu Pudji belum menerapkan keseimbangan menu seperti menu 4 sehat 5 sempurna setiap harinya.

5. Siklus menu yang ada pada perusahaan TahuBaxo Ibu Pudji masih harus ditata kembali.
6. Perusahaan TahuBaxo Ibu Pudji belum memiliki tempat penyimpanan bahan makanan untuk menyimpan bahan – bahan basah dan kering.
7. Pengolahan bahan makanan di Perusahaan TahuBaxo Ibu Pudji harus memperhatikan keamanan makanannya.
8. Peralatan makan untuk karyawan telah disediakan oleh Perusahaan.
9. Juru masak pada perusahaan tersebut belum menggunakan APD.
10. Nilai energi yang disediakan oleh perusahaan Tahu Baxo Ibu Pudji pada menu makan yang disajikan masih jauh dari angka standart yaitu untuk laki – laki 432 kalori sedangkan perempuan 761,4 kalori.

Saran

Dari hasil pembahasan dan kesimpulan maka peneliti dapat memberikan saran sebagai berikut:

1. Perlu adanya pemeriksaan kesehatan bagi yang mengelola makanan, sehingga makanan dapat terhindar dari penyakit menular.
2. Sebaiknya pengelola makanan diberikan perlengkapan lengkap seperti topi masker, masker dan sarung tangan untuk menjaga kebersihan makanan bagi karyawan.
3. Seharusnya diberikan wastafel khusus karyawan dengan disediakan sabun dan pengering tangan sehingga karyawan yang berada pada divisi produksi tetap menjaga kualitas produksi Tahu Baxo Ibu Pudji.
4. Agar selera makan karyawan bertambah perlu adanya variasi menu baru dengan penyajian yang menarik, tepat waktu, dan tingkat kualitas rasa dari makanan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

1. Moehji, S. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bharata. 1992.
2. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan.
3. Kurniati, A. Gambaran input dan proses penyelenggaraanmakanan santri putri di pondok pesantren HidayatullahMakasar.Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin Makassar. D.III Hiperkes dan Keselamatan Kerja FK UNS. 2013.

4. Lintar, R.A. Studi evaluasi implementasi sanitasi sarana dan prasarana dalam penyelenggaraan makanan tenaga kerja di terminal lawe – lawe chevron Indonesia company.D.III Hiperkes dan Keselamatan Kerja FK UNS. 2010.
5. Mukrie, N. A., dkk. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi*. Jakarta: Dasar Depkes RI. 1990.
6. Kusdiantari, E. Pemenuhan Kebutuhan Kalori Kerja Pada Penyelenggaraan di Kantin PT. Bina Guna Kimia Ungaran. 2009.
7. Sadi, Pengaruh kualitas pelayanan dan kualitas produk terhadap loyalitas pelanggan Tahu Bakso Ibu Pudji, Ungaran – Semarang. Universitas Diponegoro Semarang. 2009.
8. Notoatmodjo, S. *Metodologi Penelitian Kesehatan*..Jakarta : PT Asdi Mashasatya. 2010.