BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Penyelenggaraan makanan adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada konsumen untuk mencapai status kesehatan optimal melalui pemberian makanan yang tepat. Penyelenggaraan makanan merupakan salah satu kesatuan untuk menyediakan makanan di suatu institusi baik bersifat komersil maupun non komersil. (Kementrian Kesehatan, 2013)

Penyelenggaraan makanan industri mulai dikembangkan di berbagai industri tekstil, bank, dan sebagainya. Pemberian makanan bagi karyawan pabrik atau perusahaan sampai saat itu masih dikaitkan dengan pemberian jaminan kesejahteraan. Penyelenggaraan makanan yang di dasarkan atas kebutuhan karyawan akan zat gizi dapat memperoleh tingkat kesehatan yang optimal yang memungkinkan tercapainya produktivitas kerja maksimal baru dilaksanakan pada awal abad ke-20, (Gumala, 2010). Tujuan penyelenggaraan makanan pun berubah menjadi meningkatkan produktivitas kerja yang berarti peningkatan produksi (Kurniah, 2010).

Kebutuhan konsumen khususnya pada karyawan yang bekerja pada suatu perusahaan sangat penting untuk diperhatikan karena tenaga kerja menghabiskan waktunya lebih dari 35% setiap harinya di tempat kerja. Demi menunjang produktivitas dan efisiensi dalam pekerjaannya perlu mendapatkan asupan gizi yang optimal. Dalam meningkatkan efisiensi dan produktivitas kerja sebaiknya

sejalan dengan usaha dalam mengatasi masalah gizi pekerja yaitu dengan memperbaiki keadaan kesehatan dan meningkatkan keadaan gizi pekerja, dengan cara menyediakan makanan bagi pekerja (Kurniah, 2010).

Kualitas makanan dapat memengaruhi kepuasan konsumen. Beberapa indikator kualitas pelayanan makanan yaitu, variasi menu makanan, cara penyajian makanan, ketepatan waktu menghidangkan makanan, keadaan peralatan makan, serta sikap dan perilaku petugas penyaji makanan. Penyajian makanan merupakan salah satu bagian dari penampilan makanan yang dihidangkan yang memiliki beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu pemilihan alat yang digunakan, cara penyusunan makanan, dan penghias hidangan atau garnish (Habiba & Adriani, 2017). Kepuasan merupakan salah satu aspek penilaian terhadap mutu pelayanan kesehatan yang penting bagi masyarakat dalam menentukan prilaku berikutnya. Menurut Amstrong (Mandasari & Tama, 2013), kepuasan konsumen merupakan suatu tingkat yang mana anggapan terhadap suatu produk sesuai dengan harapan dari konsumen.

Berdasarkan hasil penelitian tingkat kepuasan oleh Handayani, dkk. (2019) mengenai tingkat kepuasan siswa bintara pada penyelenggaraan makanan di depo pendidikan dan latihan pertempuran Rindan IX/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali menyatakan bahwa tingkat kepuasan siswa bintara terhadap penyelenggaraan makanan yaitu sebesar 94,87% yang sudah melebihi standar kepuasan yaitu sebesar 90%. Hal tersebut menunjukkan bahwa siswa bintara merasa puas pada penyelenggaraan makanan selama menjalankan pendidikan dan pelatihan.

Berdasarkan hasil penelitian oleh Nurjaya, dkk (2019) mengenai tingkat kepuasan siswa terhadap menu yang disajikan dalam penyelenggaraan makanan di

SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu menunjukkan hasil presentase 91,6% menyatakan puas dengan rasa makanan yang disajikan. 89.5% menyatakan puas dengan penampilan makanan yang disajikan, 78.9% menyatakan puas dengan porsi makanan yang disajikan, 94.7% menyatakan puas dengan tingkat kematangan makanan yang disajikan, 87.4% menyatakan puas dengan kebersihan makanan yang disajikan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah responden merasa puas terhadap makanan yang disajikan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Paluri.

Berdasarkan hasil penelitian Wiadnyani (2018), mengenai tingkat kepuasan menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar, tingkat kepuasan sampel secara umum mengenai tingkat kepuasan menu dan penyajian makanan di Asrama Akper Kesdam IX/Udayana Denpasar mencapai 81,23% yang artinya sampel masih dalam kategori tidak puas karena masih berada dibawah presentase standar tingkat kepuasan yaitu ≥90%.

Berdasarkan penelitian Astuti (2017), mengenai hubungan asupan energi, asupan protein dan status gizi dengan produktivitas kerja pada tenaga kerja wanita bagian *finishing* 3 PT. Hanil Indonesia Nepen Teras Boyolali, menyatakan bahwa terdapat hubungan antara asupan energi dan status gizi dengan produktivitas kerja pada pekerja wanita bagian *finishing* 3 PT. Hanil Indonesia Nepen Teras Boyolali, sebanyak 76,9% responden dengan asupan energi yang baik cenderung memiliki produktivitas yang tinggi dan sebanyak 75% responden dengan status gizi normal cenderung memiliki produktivitas kerja yang tinggi.

Dev’s Collection merupakan salah satu pabrik yang melakukan penyelenggaraan makanan. Saat dilakukan pengamatan, ditemukan

pendistribusian makanan dilakukan dengan sistem prasmanan dengan jumlah tenaga pendistribusi yang terbatas menyebabkan waktu pembagian makanan menjadi cukup lama. Perencanaan makanan bagi kebutuhan gizi kerja karyawan belum ada pengawasan dari ahli gizi padahal dalam penyelenggaraan makanan harus memperhatikan rangkaian kegiatan pelaksanaan dan pengawasan makanan (*sanitasi hygiene*) guna menciptakan makanan yang sehat.

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai Hubungan Tingkat Kepuasan Terhadap Makanan Yang Disediakan Dengan Produktivitas Karyawan Di Dev's Collection, mengingat Dev's Collection merupakan salah satu pabrik yang melakukan penyelenggaraan makanan industri di Bali dan belum pernah dilakukan penelitian terkait di Dev's Collection.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis dapat merumuskan masalah yaitu, apakah ada hubungan tingkat kepuasan terhadap makanan yang disediakan dengan produktivitas karyawan di Dev's Collection Denpasar Barat?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui hubungan tingkat kepuasan terhadap makanan yang disediakan dengan produktivitas karyawan di Dev's Collection Denpasar Barat.

2. Tujuan khusus

a. Menentukan tingkat kepuasan karyawan terhadap makanan yang disediakan di Dev's Collection Denpasar Barat.

b. Menentukan produktivitas karyawan di Dev’s Collection Denpasar Barat.
c. Menganalisis hubungan tingkat kepuasan terhadap makanan yang disediakan dengan produktivitas karyawan di Dev’s Collection Denpasar Barat.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Sebagai bahan informasi dan acuan bagi tenaga kerja khususnya di Dev’s Collection Denpasar Barat agar dapat meningkatkan produktivitas kerja karyawan. Bagi pembaca dan peneliti dapat digunakan sebagai tambahan literatur tentang hubungan tingkat kepuasan terhadap makanan yang disediakan dengan produktivitas karyawan.

2. Manfaat praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran serta informasi tentang hubungan tingkat kepuasan terhadap makanan yang disediakan dengan produktivitas karyawan di Dev’s Collection Denpasar Barat.