

**EVALUASI PELAYANAN GIZI  
PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN UNTUK  
TENAGA KERJA DI PT. SAFARIJUNIE TEXTINDO INDUSTRI  
BATAN, BANYUDONO, BOYOLALI**

Karya Tulis Ilmiah

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Menyelesaikan  
Pendidikan Diploma III Jurusan Gizi



Disusun Oleh:

**YUNI WIDI ARIYANI**  
**J. 300 040 020**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III  
FAKULTAS ILMU KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

**2007**

## **ABSTRAK**

**PROGRAM DIPLOMA III GIZI FAKULTAS ILMU KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA  
KARYA TULIS ILMIAH, JUNI 2007**

**YUNI WIDI ARIYANI  
EVALUASI PELAYANAN GIZI PADA PENYELENGGARA MAKANAN  
UNTUK TENAGA KERJA DI PT. SAFARIJUNIE TEXTINDO INDUSTRI  
BATAN, BANYUDONO, BOYOLALI  
5 Bab, 43 Halaman, 16 Tabel, 2 Gambar, 6 Lampiran**

PT. Safarijunie Textindo Industri Batan, Banyudono, Boyolali merupakan salah satu perusahaan yang menyelenggarakan makanan bagi tenaga kerja. Berdasarkan hasil survey masih ditemukan kendala yaitu daya terima tenaga kerja terhadap pelayanan gizi di PT. Safarijunie Textindo Industri.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi pelayanan gizi pada penyelenggara makanan untuk tenaga kerja di PT. Safarijunie Textindo Industri Batan, Banyudono, Boyolali.

Penelitian ini bersifat deskriptif observasi. Metode yang digunakan untuk pengumpulan data adalah wawancara, pengamatan dan pencatatan.

Hasil pengamatan menunjukkan proses pelayanan gizi pada penyelenggaraan makanan di PT. Safarijunie Textindo Industri masih ada kekurangan ditinjau dari daya terima tenaga kerja terhadap variasi menu, waktu penyajian, keadaan ruang makan, peralatan makan dan keramahan penyaji.

Daya terima tenaga kerja terhadap variasi menu masih kurang untuk itu diharapkan penambahan variasi menu dengan perencanaan menu yang memenuhi syarat-syarat menu yang baik. Peningkatan kebersihan ruang makan, peningkatan perlengkapan peralatan makan serta kerjasama yang baik antara tenaga kantin atau tenaga penyaji dengan tenaga kerja umum.

**Kata kunci : Daya Terima, Penyelenggaraan Makanan  
Daftar Pustaka : 8 (1990-2003)**

## HALAMAN PERSETUJUAN

Karya Tulis Ilmiah berjudul **“EVALUASI PELAYANAN GIZI PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN UNTUK TENAGA KERJA DI PT. SAFARIJUNNIE TEXTINDO INDUSTRY BATAN, BANYUDONO, BOYOLALI”** ini telah memperoleh persetujuan.

Surakarta, Juni 2007

Pembimbing I

Pembimbing II

Gini Ratmanti, SKM, M.Kes

Endang Nur W, SST

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI  
FAKULTAS ILMU KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

Kepala Program Studi Gizi

Dwi Sarbini, M.Kes

## HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah berjudul “EVALUASI PELAYANAN GIZI PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN UNTUK TENAGA KERJA DI PT. SAFARIJUNNIE TEXTINDO INDUSTRI BATAN, BANYUDONO, BOYOLALI” ini telah dipertahankan di depan Tim Penguji.

Surakarta, Juni 2007

Tim penguji:

1. Penguji I : Gini Ratmanti, SKM, M. Kes ( )
2. Penguji II : Siti Zulaekah, SST ( )
3. Penguji III : M. Shoim Dasuki, M.Kes ( )

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI  
FAKULTAS ILMU KEDOKTERAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA

Dekan

Prof. Dr. Teuku Jacob, MS, MD, DSc.

## MOTTO

Sesungguhnya orang yang paling mulia di sisi Allah ialah orang yang paling takwa  
(QS Al Hujurat: 13)

Allah mengangkat orang yang beriman diantara kamu dan orang-orang yang  
diberi ilmu pengetahuan beberapa derajat

(QS Al Mujaadalah 11)

Hidup adalah perjuangan, maka janganlah kau sia-siakan hidup ini. Tantangan  
bukan untuk dihindari, namun harus dihadapi dan dicari pemecahannya.

(Penulis)

Jangan hanya kau pandang bintang di langit, tapi jurang di kiri kanan mu perlu  
kau lirik juga

(Penulis)

## PERSEMBAHAN

Dengan segenap ketulusan hati  
penulis persembahkan Karya Tulis Ilmiah ini kepada:

- € Bapak dan Ibu tercinta
- € Kakak dan keponakan tersayang
- € Teman-teman gizi angkatan 2004
- € Almamater

## KATA PENGANTAR

Alhamdulillah rabil'alamin, segala puji syukur kehadiran Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayahNya sehingga Karya Tulis ini dapat terselesaikan.

Karya Tulis yang berjudul **“EVALUASI PELAYANAN GIZI PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN UNTUK TENAGA KERJA DI PT. SAFARIJUNNIE TEXTINDO INDUSTRI BATAN, BANYUDONO, BOYOLALI”** ini diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan diploma III kesehatan bidang gizi.

Penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini tidak terlepas dari dorongan dan bantuan dari berbagai pihak. Untuk itu penyusun mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Teuku Jacob, MS, MD, DSc, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.
2. Dwi Sarbini, SST, M.Kes, selaku Ketua Program Diploma III (tiga) di Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.
3. Setyaningrum Rahmawati, SST.M.Kes, selaku Sekretaris Jurusan Diploma III (tiga) Gizi Fakultas Ilmu Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.
4. Gini Ratmanti, M.Kes, selaku pembimbing I yang telah berkenan membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
5. Endang Nur. W, SST, selaku Pembimbing II yang telah berkenan membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
6. Tritanto selaku pembimbing dari PT. Safarijunnie Textindo Industri yang telah membimbing dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
7. Pimpinan, staf dan tenaga kerja yang telah membantu terselesainya penelitian untuk penyusunan Karya Tulis Ilmiah ini.
8. Bapak dan ibu tercinta yang selama ini dengan penuh kesabaran dan kasih sayang selalu mendampingi dan memberi dorongan hingga penulis mampu tegar dan yakin dalam menjalani hidup.

9. Kakak (Liang Asry) dan kakak ipar (Lau Kheng Lee) serta keponakan (A Fang dan A Xien) yang selama ini telah membantu doa dan memberi dorongan agar segera menyelesaikan karya tulis dengan baik.
10. Adek keponakan penulis "Tebes" yang selama ini setia mengantar kemanapun penulis inginkan demi segera terselesaikannya karya tulis ini.
11. Teman-teman gizi angkatan 2004 Mira "Tomoko Aquilera Wonbin", Lilies "mbokdhe", Nur' aini "Nurdin", Galihpung, Novita "Top-X", yang telah mengisi hari-hari penulis dengan penuh warna dan rasa yang beraneka ragam bagaikan menu yang lengkap.
12. Penta Buana Community alias anak-anak Depato yang mengisi hari-hari penulis dengan indah.
13. Buat Sofi, Natalia, Puguh, Joko, Agus, Trimbil, Ratih, Nawang yang selalu memberi semangat.
14. Keluarga Batang yang selalu mengalirkan doa dan restu kepada penulis.
15. "Adek" dan keluarga yang selalu memberikan nasehat dan dorongan serta limpahan doa kepada penulis.
16. Crew Idjo Rentertainment Mas Mark, Mas Kariem, Mr. Now n Mas-mas yang lain yang selalu mengotak-atik untuk terselesaikannya Karya Tulis ini.
17. Semua pihak yang telah membantu terselesaikannya Karya Tulis Ilmiah ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam Karya Tulis ini belum sempurna oleh karena itu, penulis mengharap kritik dan saran yang sifatnya membantu. Semoga Karya Tulis ini dapat diambil hikmah dan manfaat bagi masyarakat serta kemajuan ilmu pengetahuan.

Surakarta, Juni 2007

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
HALAMAN MOTTO .....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	2
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penelitian .....	2
1. Umum .....	2
2. Khusus .....	2
D. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Tinjauan Teoritis .....	4
1. Penyediaan Makanan Bagi Tenaga Kerja.....	4
2. Penyelenggaraan Makanan Industri .....	6
a. Perencanaan Anggaran.....	7
b. Perencanaan Menu.....	7
c. Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan.....	9
d. Pembelian Bahan Makanan.....	10
e. Penerimaan Bahan Makanan.....	11
f. Penyimpanan Bahan Makanan .....	12
g. Persiapan Bahan Makanan .....	14

h. Pengolahan Bahan Makanan .....	15
i. Distribusi Makanan.....	16
j. Pencatatan, Pelaporan, dan Evaluasi.....	16
3. Peranan Zat Gizi.....	17
4. Daya Terima.....	18
B. Kerangka Teori .....	20
C. Kerangka Konsep.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
A. Jenis Penelitian.....	22
B. Lokasi dan Waktu Penelitian .....	22
1. Lokasi Penelitian .....	22
2. Waktu Penelitian .....	22
C. Subyek Penelitian.....	22
D. Jenis Data.....	22
1. Data Primer .....	22
2. Data Sekunder .....	22
E. Jenis Pengumpulan Data.....	23
1. Observasi.....	23
2. Wawancara.....	23
3. Pencatatan .....	23
F. Definisi Operasional.....	23
G. Pengolahan dan Analisis Data .....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
A. Gambaran Umum Perusahaan .....	26
B. Gambaran Umum Penyelenggaraan Makanan .....	26
C. Daya Terima Makanan .....	28
BAB V PENUTUP .....	40
A. Kesimpulan .....	40
B. Saran .....	41
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka Teori .....	20
2. Kerangka Konsep.....	21

## DAFTAR TABEL

Tabel 1	Hasil daya terima variasi menu.....	29
Tabel 2	Hasil daya terima variasi lauk .....	30
Tabel 3	Hasil daya terima terhadap rasa lauk .....	30
Tabel 4	Hasil daya terima terhadap besar porsi lauk .....	31
Tabel 5	Hasil daya terima terhadap keempukan lauk .....	32
Tabel 6	Hasil daya terima terhadap variasi sayur .....	32
Tabel 7	Hasil daya terima terhadap rasa sayur .....	33
Tabel 8	Hasil daya terima terhadap keempukan sayur .....	34
Tabel 9	Hasil daya terima terhadap tekstur makanan pokok .....	34
Tabel 10	Hasil daya terima terhadap waktu saji pagi .....	35
Tabel 11	Hasil daya terima terhadap waktu saji siang .....	36
Tabel 12	Hasil daya terima terhadap waktu saji sore .....	36
Tabel 13	Hasil daya terima terhadap keadaan ruang .....	37
Tabel 14	Hasil daya terima terhadap peralatan .....	38
Tabel 15	Hasil daya terima terhadap keramahan penyaji .....	38
Tabel 16	Pengkategorian nilai.....	40

## **DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 Pedoman wawancara
- Lampiran 2 Kuesioner
- Lampiran 3 Master tabel
- Lampiran 4 Hasil olahan SPSS frekuensi
- Lampiran 5 Rekapitulasi pelayanan gizi di PT. STI