JURNAL GIZI ILMIAH

https://jurnal.karyakesehatan.ac.id/JGI

Volume 10| Nomor 3| September-Desember| 2023

ISSN: 2407-5515, EISSN: 2745-990X

Analisis Tingkat Kepuasan Karyawan pada Penyelenggaraan Makanan Jasa *Catering* di Kantin PT. Arga Morini Indah

Handriani[1], Jenny Qlifianti Demmalewa[2], Desiderius Bela Dhesa[3], Habib Ihsan M.[4], Siti Handrayanti Ananda[6]

[1,2,3,4,5,6] Prodi S1 Gizi, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Karya Kesehatan

Keywords : Satisfaction, Time, Variety, Menu, Taste, Tools, Appearance, Food

Kata Kunci : Kepuasan, Waktu, Variasi, Menu, Rasa, Alat, PenampilanMakanan

Corespondensi Author
Handriani
Prodi S1 Gizi,
STIKes Karya Kesehatan,
Email:
handriani@gmail.com

Abstrak

Penyelenggaraan makanan pada institusi sangat penting, karena dengan adanya penyelenggaraan makanan, diharapkan karyawan yang bekerja pada perusahaan tersubut terpenuhi kebutuhan gizinya sehingga dapat meningkatkan Kesehatan secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kepuasan karyawan pada penyelenggaraan makanan jasa *catering* di Kantin PT. Arga Morini Indah. Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif desain *survey*. populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan (karyawan) perusahaan PT. Arga Morini Indah sebanyak 300 orang dan sampel sebanyak 75 orang yang diperoleh dengan *Simple Random Sampling.* Data dikumpulkan dengan kuesioner dan lembar observasi serta diolah secara deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketepatan waktu distribusi makanan sebagian besar menyatakan tepat waktu (88%), sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya (96%), cita rasa makanan sebagian besar Puas sebanyak (89,3%), aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya (96%) dan aspek penampilan petugas sebagian besar sangat puas (54,7%), Saran bagi pihak PT.Arga Morini perlu melibatkan tenaga gizi dalam penyelenggaraan makanan di perusahaan nikel PT Arga Morini. Bagi peneliti selanjutnya perlu melakukan penlitian kuantitatif yang menganalisis faktor-faktor yang memperngaruhi kepuasan karyawan.

Absctract

Providing food in institutions is very important, because with the provision of food, it is hoped that employees who work at the company will have their nutritional needs met so that they can improve their health optimally. This research aims to analyze the level of employee satisfaction with the provision of catering services in the PT Canteen. Beautiful Arga Morini. This type of research is a quantitative descriptive survey design. The population in this study were all employees of the company PT. Arga Morini Indah as many as 300 people and a sample of 75 people obtained by Simple Random Sampling. Data was collected using questionnaires and observation sheets and

processed descriptively. The results of the study showed that the timeliness of food distribution was mostly said to be on time (88%), the sanitation or cleanliness of the equipment was mostly Yes (96%), the taste of the food was mostly Satisfied (89.3%), the sanitation or cleanliness aspect of the equipment the majority said Yes (96%) and most of the staff's appearance aspects were very satisfied (54.7%), Suggestions for PT. Arga Morini need to involve nutrition workers in food management at the PT Arga Morini nickel company. Future researchers need to conduct quantitative research that analyzes the factors that influence employee satisfaction.

PENDAHULUAN

Penyelenggaraan makanan institusi adalah pelayanan yang memberikan porsi pelayanan makanan yang besar atau substansial. Berbagai kegiatan pelayanan makanan mulai dari perencanaan menu hingga pendistribusian makanan kepada karyawan untuk kesehatan yang optimal melalui pemberian makanan yang tepat, termasuk kegiatan pencatatan, pelaporan dan evaluasi (Aslinda, 2020).

Penyelenggaraan makanan pada institusi sangat penting, karena dengan adanya penyelenggaraan makanan, diharapkan karyawan yang bekerja pada perusahaan tersebut terpenuhi kebutuhan gizinya sehingga dapat meningkatkan Kesehatan secara optimal dan mencapai tingkat produktivitas kerja yang maksimal (Triana & Ekawati, 2017).

Kepuasan merupakan penilaian hasil dari penyelenggaraan makanan. Kepuasan dalam mengonsumsi makanan dapat berdampak pada asupan nutrisi yang dibutuhkan oleh karyawan untuk memenuhi kebutuhan mereka sesuai dengan jenis pekerjaan yang dijalankan (Handayani *et al.*, 2019).

Tingkat kepuasan karyawan PT. Arga Morini Indah pada penyelenggaraan makanan di pengaruhi oleh beberrapa faktor. Faktor-faktor tersebut antara lain ketepatan waktu distribusi makanan, variasi menu makanan, cita rasa makanan, kebersihan alat, dan penampilan petugas (Kemenkes RI., 2013).

PT. Arga Morini Indah merupakan perusahaan yang melaksanakan penyelenggaraan makanan menggunakan jasa boga (*catering*), kantin pada perusahaan tersebut menyediakan makanan bagi karyawan. Menurut Triana & Ekawati (2017), karyawan merupakan aset penting bagi sebuah institusi, dan keberadaan mereka memiliki dampak langsung terhadap kemajuan atau kemunduran institusi tersebut. Oleh karena itu, penting bagi asupan makanan yang disediakan di kantin memiliki kualitas dan kuantitas yang baik, karena hal ini sangat berpengaruh terhadap produktivitas kerja karyawan.

Perusahaan PT. Arga Morini Indah berlokasi di Kecamatan Talaga Raya, Kabupaten Buton Tengah. Perusahaan ini merupakan salah satu perusahaan tambang nikel yang beroperasi di Kawasan Wulu-Buton Tengah. Dalam proses produksinya, PT. Arga Morini Indah melibatkan banyak tenaga kerja. Hasil wawancara dengan *Human Resources Development* (HRD) PT. Arga Morini Indah menyebutkan bahwa perusahaan ini menyelenggarakan pemberian makanan sebanyak 3 kali makan utama. Meskipun demikian, evaluasi tingkat kepuasan karyawan terhadap penyelenggaraan makanan jasa *catering* belum pernah dilakukan di perusahaan tersebut.

Ketepatan waktu distribusi makanan merupakan serangkaian kegiatan menyampaikan makanan kepada konsumen sesuai dengan waktu yang telah ditentukan. Ketepatan waktu distribusi makanan bagi pekerja memiliki dampak langsung pada kesejahteraan karyawan dan produktivitas mereka. Ketepatan waktu dalam distribusi makanan membantu pekerja menjaga energi dan fokus selama jam kerja.

Variasi menu mengacu pada berbagai variasi atau varian dalam makanan yang disajikan. Menu yang bervariasi menghindarkan kejenuhan dan monoton. Ini membantu menjaga antusiasme pekerja terhadap makanan yang disediakan.

Cita rasa makanan merujuk pada sensasi dan pengalaman sensorik yang muncul saat merasakan makanan atau minuman. Cita rasa salah satu faktor penting dalam memberikan kepuasan kepeda pekerja. Cita rasa dapat meningkatkan selera makan karyawan yang berdampak pada peningkatan konsumsi makanan karyawan dan akan memepengaruhi kesejahteraan karyawan.

Kerbersihan alat adalah serangkaian kegiatan yang melibatkan Langkah-langkah untuk mengurangi resiko kontaminasi pada makanan. Kebersihan alat makan dan tempat penyajian adalah faktor penting untuk mencegah penyakit dan menjaga kesehatan pekerja.

Penampilan petugas merujuk pada bagaimana seorang individu atau anggota petugas mengenakan pakaian, berperilaku, dan berkomunikasi ketika menjalankan tugas atau pekerjaannya. Penampilan petugas sangat penting dalam berbagai konteks, termasuk di lingkungan kerja. Penampilan yang rapi dan profesional dari petugas distribusi memberikan kesan positif. Hal ini berdampak pada persepsi umum terhadap kualitas layanan yang diberikan.

Semua faktor di atas membantu menciptakan lingkungan kerja yang lebih baik, meningkatkan produktivitas, dan menjaga kesejahteraan serta kepuasan pekerja.

Berdasarkan uraian diatas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat Kepuasan Karyawan pada Penyelenggaraan Makanan Jasa *Catering* di Kantin PT. Arga Morini Indah".

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yaitu penelitian yang datanya berbentuk angka. Berdasarkan metodenya, penelitian ini merupakan penelitian *survey* dengan pendekatan *Cross Sectional study*. Penelitian ini dilaksanakan di desa Wulu yang bertempat di PT. Arga Morini Indah pada bulan September 2023. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh karyawan (karyawan) perusahaan PT. Arga Morini Indah sebanyak 300 orang dan sampel 75 orang yang diperoleh menggunakan *Simple Random Sampling.* Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner yang telah valid dan reliabel dan dianalisis secara deskriptif.

HASIL

Karakteristik Responden

Karakteristik sampel dalam penelitian ini terdiri dari umur, jenis kelamin, pendidikan. Secara detai disajikan pada Tabel 1 berikut:

Tabel 4.1 Distribusi Karakteristik Sampel di PT. Arga Morini

Karakteristik Responden	n (75)	%
Umur		
20-25	28	37,3
26-30	20	26,7
31-35	15	20,0
36-40	12	16,0
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	55	73,3
Perempuan	20	26,7
Pendidikan		
SD	10	13,3
SMP	16	21,3
SMA	20	26,7
D3	8	10,7
S1	15	20,0
S2	6	8

Sumber : Data Primer Tahun 2023

Tabel 1 menunjukkan bahwa dari 75 sampel, pada karakteristik umur, rata-rata sampel berumur 20-25 tahun sebanyak 37,3% dan umur terendah 36-40 tahun sebanyak 12 orang (16%). Jenis kelamin sebagian besar laki-laki sebanyak 55 orang (73,3%), selebihnya Perempuan sebanyak 20 orang (26,7%). Kemudian berdasarkan pendidikan tamatan SMA sebanyak 20 orang sebanyak 26,7%.

Ketepatan waktu distribusi makanan dan sanitasi/kebersihan alat

Tabel 2. Distribusi Ketepatan waktu distribusi makanan dan sanitasi/kebersihan alat

Variabel Penelitian	Jawaban				Total	
	Ya		Tidak			
	n	%	n	%	n	%
Ketepatan Waktu Distribusi Makanan	66	88,0	9	12,0	75	100
Sanitasi/ kebersihan alat	72	96,0	3	4,0	75	100

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 2 menunjukkan bahwa dari 75 sampel, pada aspek ketepatan waktu distribusi makanan sebagaian besar menyatakan tepat waktu sebanyak 66 orang (88%), selebihnya tidak tepat waktu sebanyak 9 orang (12,0%).

Variasi Menu, Cita Rasa, Penampilan Petugas

Tabel 3 Distribusi Variasi Menu, Cita Rasa, Penampilan Petugas

Variabel Penelitian	Jawaban								Total	
	angat Puas		Puas		Netral		Tidak Puas			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Variasi Menu	66	88,0	6	8,0	1	1,3	2	2,7	75	100
Cita Rasa	67	89,3	5	6,	2	2,7	1	1,3	75	100
Penampilan Petugas	41	54,7	31	41,	3	4,0	0	0	75	100

Sumber : Data Primer, 2023

Tabel 3 menunjukkan bahwa dari 75 sampel, pada aspek variasi menu sebagian besar sangat puas sebanyak 66 orang (88%), dan sebagian kecil Netral sebanyak 1 orang (1,3%). Kemudian pada cita rasa makanan sebagian besar Puas sebanyak 67 orang (89,3%), dan sebagian kecil tidak puas sebanyak 1 orang (1,3%). Kemudian dari aspek penampilan petugas sebagian besar sangat puas sebanyak 41 orang (54,7%), dan sebagian kecil Netral sebanyak 3 orang (4,0%).

PEMBAHASAN

Kepuasan dalam ketepatan waktu distribusi makanan

Penelitian ini menunjukkan bahwa dari 75 sampel, pada aspek ketepatan waktu distribusi makanan sebagian besar menyatakan tepat waktu sebanyak 66 orang (88%), selebihnya tidak tepat waktu sebanyak 9 orang (12,0%). Waktu penyajian makan yang disediakan di Kantin PT. Arga Morini indah sebanyak 3 kali makan dalam sehari, dengan model penyajian makanan dalam bentuk makanan prasmanan yang dapat dipilih oleh karyawan sesuai selera makanan yang diinginkan.

Distribusi makanan merupakan serangkaian kegiatan yang bertujuan menyampaikan makanan kepada karyawan dengan mempertimbangkan jenis makanan dan jumlah porsi yang dibutuhkan. Terdapat dua kegiatan inti dalam distribusi makanan, yaitu pembagian (pemorsian) makanan dan penyampaian makanan kepada karyawan. Pemorsian merujuk pada proses mencetak makanan sesuai dengan porsi yang telah ditentukan, sedangkan penyampaian makanan harus memastikan bahwa karyawan menerima pesanan sesuai dengan permintaan mereka. Dengan demikian, penting untuk menegaskan bahwa ketepatan waktu distribusi makanan berarti menyajikan makanan kepada karyawan sesuai dengan jumlah dan porsi yang telah ditetapkan dalam waktu pembagian makanan yang telah ditentukan (Wayansari *et al.*, 2018)

Penelitian ini sejalan dengan Penelitian Handayani, dkk. (2019) dengan Judul Tingkat Kepuasan Siswa Bintara pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam Ix/Udayana Tni-Ad Buleleng, Bali. Hasil penelitian menunjukkan 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.

Kepuasan variasi menu makanan

Hasil penelitian ini menunjukkan aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya sebanyak 72 orang (96%), selebihnya tidak sebanyak 3 orang sebanyak 4%.

Variasi Menu adalah jenis makanan yang disajikan dalam sebuah usaha dengan menghadirkan berbagai bentuk dan ukuran. Beragam variasi menu ini akan meningkatkan kepuasan karyawan terhadap makanan yang ditawarkan. Dengan menyajikan makanan dan minuman yang bervariasi, keinginan setiap karyawan dengan selera dan preferensi yang berbeda-beda dapat terpenuhi. Keberagaman menu dapat mempengaruhi tingkat kepuasan karyawan karena memberikan penawaran yang beragam kepada mereka, sehingga mereka merasa puas dengan kemampuan variasi menu dalam memenuhi kebutuhan, keinginan, dan selera mereka yang beragam (Tanuwijaya dkk, 2019).

Penelitian ini sejalan dengan Penelitian Nurjaya, dkk (2020) dengan Judul Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Menu yang disajikan dalam Penyelenggaraan Makanan di 3 SMP

Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Palu hasil penelitian menunjukkan 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 adala responden merasa puas terhadap makanan yang disajikan di SMP Islam Terpadu Al-Fahmi Kota Paluri.

Kepuasan cita rasa makanan

Penelitian ini menunjukkan bahwa sebagian besar Puas sebanyak 67 orang (89,3%), dan sebagian kecil tidak puas sebanyak 1 orang (1,3%). Cita rasa merupakan suatu konsep yang berbeda dari sekadar rasa (*taste*) makanan. Hal ini mencakup elemen-elemen seperti penampilan, aroma, rasa, tekstur, dan suhu makanan. Cita rasa merupakan faktor penting dalam memilih makanan yang ingin kita konsumsi (Indrasari, 2017).

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Anjati (2021) dengan Judul Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan dan Pelayanan Makanan Anggota Tni-Ad pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 30 responden, seluruh responden menyatakan puas dengan menu makanan pokok, 93,3% puas dengan menu lauk hewani, 96,7% puas dengan menu lauk nabati, 90% puas dengan menu sayur, 93,3% puas dengan menu buah, seluruh responden puas dengan tingkat pelayanan makanan pada waktu makan, keramahan pramusaji dan variasi menu, sedangkan seluruh responden tidak puas terhadap kebersihan alat makan dikarenakan tidak disediakan alat makan. Simpulan: Responden menyatakan puas terhadap pelayanan makanan oleh petugas.

Cita rasa seseorang dapat berbeda dan berubah tergantung dari karakteristiknya. Hal ini menyebabkan penilaian terhadap suatu masakan oleh sekelompok orang dapat bervariasi. Penilaian cita rasa dapat dibedakan menjadi penampilan makanan dan penilaian rasa makanan. Penampilan makanan terjadi saat indra penglihatan, penciuman, dan perabaan aktif. Sementara penilaian rasa makanan melibatkan indra perasa, penciuman, perabaan, dan pendengaran. Penampilan makanan dapat diklasifikasikan berdasarkan warna, potongan/bentuk makanan, konsistensi, dan besar porsi. Sedangkan rasa mencakup rasa, bumbu, suhu, dan tekstur (Wayansari, 2018).

Kepuasan sanitasi/kebersihan alat

Penelitian ini menunjukkan bahwa pada aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya sebanyak 72 orang (96%), selebihnya tidak sebanyak 3 orang sebanyak 4%.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang kualitas *hygiene* sanitasi jasa boga. *Hygiene* sanitasi melibatkan serangkaian langkah-langkah untuk mengurangi risiko kontaminasi pada makanan. Langkah-langkah tersebut mencakup pengendalian kontaminasi dari berbagai sumber, termasuk bahan makanan, orang-orang yang terlibat dalam proses makanan, area tempat penyimpanan dan persiapan makanan, serta peralatan yang digunakan. Tujuan utamanya adalah memastikan bahwa makanan aman untuk dikonsumsi.

Hygiene merupakan serangkaian tindakan yang dilakukan oleh individu guna menjaga dan melindungi diri agar tetap sehat. Sementara itu, sanitasi mencakup semua upaya yang bertujuan untuk mencegah penyakit dan berfokus pada kesehatan lingkungan. *Hygiene* sanitasi makanan merujuk pada langkah-langkah yang diambil untuk mengontrol faktor-faktor seperti lokasi, peralatan, personel, dan bahan makanan yang dapat atau berpotensi menyebabkan gangguan kesehatan, penyakit, atau keracunan makanan (Amaliyah, 2017).

Kepuasan penampilan petugas dengan tingkat kepuasan karyawan pada penyelenggaraan makanan jasa *catering* di Kantin PT. Arga Morini Indah

Penelitian ini menunjukkan bahwa aspek penampilan petugas sebagian besar sangat puas sebanyak 41 orang (54,7%), dan sebagian kecil Netral sebanyak 3 orang (4,0%). Penampilan adalah kemampuan seseorang baik yang bersifat fisik maupun non fisik yang mampu memencarkan kepercayaan diri dan kredibilitas kepada karyawan. Seorang petugas yang menjaga penampilannya akan selalu terlihat rapi saat bekerja, mengenakan pakaian yang serasi, dan memberikan pelayanan yang menarik kepada karyawan juga dapat bertujuan untuk

memberikan pelayanan yang memuaskan kepada karyawan (Iffathurjannah, 2020)

Penelitian ini sejalan degan penelitian Pangastuti & Permana (2019) dengan Judul Pengukuran Kepuasan Karyawan pada Kantin Institut Teknologi Sumatera Menggunakan *Importance-Performance Analysis*. Hasil analisis CSI menunjukkan bahwa tingkat kepuasan karyawan adalah 72,33% dan dikategorikan sebagai 'memuaskan'. Oleh karena itu, perbaikan beberapa atribut diperlukan sesuai dengan prioritas yang disarankan untuk meningkatkan kepuasan karyawan.

SIMPULAN

Kepuasan dalam ketepatan waktu distribusi makanan sebagian besar menyatakan tepat waktu sebanyak 66 orang (88%), selebihnya tidak tepat waktu sebanyak 9 orang (12,0%). Aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya sebanyak 72 orang (96%), selebihnya tidak sebanyak 3 orang sebanyak 4%. Cita rasa makanan sebagian besar Puas sebanyak 67 orang (89,3%), dan sebagian kecil tidak puas sebanyak 1 orang (1,3%). Aspek sanitasi atau kebersihan alat sebagian besar menyatakan Ya sebanyak 72 orang (96%), selebihnya tidak sebanyak 3 orang sebanyak 4% dan aspek penampilan petugas sebagian besar sangat puas sebanyak 41 orang (54,7%), dan sebagian kecil Netral sebanyak 3 orang (4,0%).

SARAN

Bagi pihak PT.Arga Morini perlu melibatkan tenaga gizi dalam penyelenggaraan makanan di perusahaan nikel PT Arga Morini.

Bagi penjamah, perlu meningkatkan hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan.

Bagi peneliti selanjutnya perlu melakukan penlitian kuantitatif yang menganalisis faktor-faktor yang memperngaruhi kepuasan karyawan.

DAFTAR RUJUKAN

Amaliyah, N. (2017) Penyehatan Makanan dan Minuman. Yogyakarta: CV Budi Utama

Anjati. (2021). *Gambaran Tingkat Kepuasan Makanan Dan Pelayanan Makanan Anggota Tni-Ad Pada Dapur Kompi Markas Yonif 144/Jaya Yudha Rejang Lebong*

Aslinda, W., (2020). The Level of Student Satisfaction With The Food Service At Al-Fahmi Integrated Islamic Middle School In Palu City 2019. *In Jurnal Ilmu Gizi 1. (1). 80-83.*

Handayani, N.L., Padmiari, I.A.E., & Suantara, R.I.M. (2019). Tingkat Kepuasan Siswa Bintara Pada Penyelenggaraan Makanan di Depo Pendidikan dan Latihan Pertempuran Rindam Ix/Udayana TNI-AD Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Gizi, 7 (3), 64-72.*

Iffathurjannah. (2020). Standar Penampilan Pribadi –Bandung. A. Deepublish

Indrasari,Nopika. (2017). Pengaruh Cita Rasa, Nilai Gizi dan Variasi Produk terhadap Kepuasan Pelanggan pada YES Delivery di Plosokandang Tulungagung. *Jurnal Simki Economic, 1 (7). 3.*

Kementrian RI (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah sakit PGRS 2013*. Jakarta: Kemenkes RI.

Nurjaya. (2020). *Tingkat Kepuasan Siswa Terhadap Menu Makanan Yang Disajikan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di SMP Islam Terpadu AlFahmi Kota Palu 2019*. Jurnal Ilmu Gizi, 1 (1), 31-36

Tanuwijaya, *et al.* (2019). Kepuasan Pasien terhadap Variasi Bahan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi. 8(1). 50-58.*

Pangastuti H, Permana L. (2019). Pengukuran Kepuasan Karyawan Pada Kantin Institut Teknologi Sumatera Menggunakan Importance-Performance Analysis

Triana, Ekawati IW. (2017). Hubungan Status Gizi, Lama Tidur, Masa Kerja Dan Beban Kerja Dengan Kelelahan Kerja Pada Mekanik di Pt X Plant Jakarta. *J Kesehat Masy. 5(5).146–155.*

Wayansari, L., Anwar, I.Z., & Amri, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kemenkes RI.