

**PERAN WARUNG MAKAN  
DALAM PEKERJAAN KONSTRUKSI BANGUNAN NEGARA**

*Ajik Sujoko*  
Fungsional Pengelola Barang/Jasa  
Fakultas Hukum Universitas Diponegoro  
email : [ajik.sujoko80@gmail.com](mailto:ajik.sujoko80@gmail.com)

***Abstract***

*The role of food stalls as a small part of the support of building construction work of the state cannot be ruled out. The area of the food stalls is outside the schematic discussion of construction management. Food stalls provided by contractors can be used to manage a construction workforce diet. Food stalls have a positive profit value in supporting the construction work of state buildings that provide consumption and dining room, support the health standards of construction services and supervise the construction workforce.*

**Keywords:** food stalls, construction labor, construction services

**Abstrak**

Peran warung makan sebagai bagian kecil dari pendukung pekerjaan konstruksi bangunan negara tidak dapat dikesampingkan. Wilayah warung makan ada diluar bahasan skematis manajemen konstruksi. Warung makan yang disediakan kontraktor dapat difungsikan untuk mengatur pola makan tenaga kerja konstruksi. Warung makan memiliki nilai keuntungan positif dalam mendukung pekerjaan konstruksi bangunan negara yaitu menyediakan konsumsi dan ruang makan, mendukung standar kesehatan penyelenggaraan jasa konstruksi dan mengawasi tenaga kerja konstruksi.

**Kata Kunci:** warung makan, tenaga kerja konstruksi, jasa konstruksi

## A. PENDAHULUAN

Pada umumnya ketika ditanya, siapa yang mengerjakan bangunan konstruksi di proyek pemerintah?, maka dengan jelas terjawab dikerjakan oleh kontraktor. Dibalik nama kontraktor, terdapat puluhan bahkan ratusan tenaga kerja konstruksi yang langsung mengerjakan pekerjaan konstruksi bangunan negara tersebut. Tanpa tenaga kerja konstruksi, kontraktor tidak dapat berbuat banyak dalam melaksanakan pekerjaan konstruksi. Jumlah tenaga kerja di Indonesia kurang lebih 8,1 juta tenaga kerja konstruksi. Yang memiliki sertifikat kurang lebih hanya 700 ribu. Dari jumlah 8,1 juta itu kurang lebih 70 persen di bawah (pendidikan) SMA dan di atas itu 30-an persen di atas SMA.<sup>1</sup>

Kualitas hasil pekerjaan konstruksi dominan ditentukan oleh hasil jerih payah para tenaga kerja konstruksi. Betapa pun tingginya teknologi konstruksi yang dipakai, namun pengguna teknologi konstruksi tetaplah para tenaga kerja konstruksi. Tenaga kerja merupakan faktor penting pada pelaksanaan proyek konstruksi. Hal ini dikarenakan pekerjaan pada proyek konstruksi merupakan pekerjaan padat karya yang berarti banyak menggunakan tenaga kerja dan mayoritas pekerjaannya dikerjakan secara manual. Bahkan pada umumnya porsi biaya untuk tenaga kerja cukup besar yaitu berkisar antara 25% - 35% dari seluruh biaya proyek.<sup>2</sup> Bagi tenaga kerja konstruksi mereka bekerja pada kontraktor untuk mendapatkan imbalan berupa upah atau bayaran berupa uang dan bekerja sesuai permintaan dan perintah. Tenaga kerja konstruksi tidak mempedulikan bagaimana kontrak pelaksanaan konstruksi antara kontraktor tempat mereka bekerja dengan pengguna jasa konstruksi, dalam hal ini adalah pemerintah. Bahkan terkadang mereka tidak menyadari bahwa mereka bekerja pada sub kontraktor. Bagi tenaga konstruksi bekerja lebih lama dalam mengerjakan konstruksi akan lebih menguntungkan, karena akan mendapatkan

---

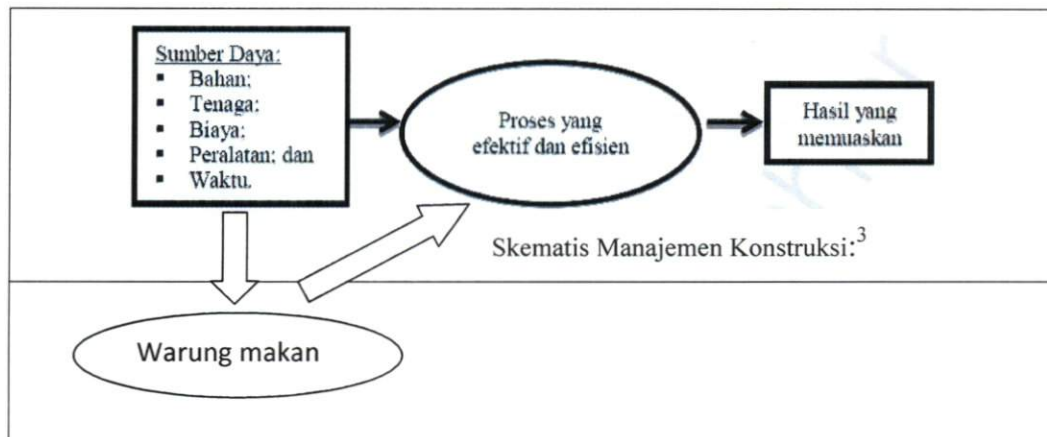
<sup>1</sup> Syarif Burhanuddin, <https://www.liputan6.com/news/read/3493127/kementerian-pupr-hanya-700-ribu-pekerja-konstruksi-miliki-sertifikasi>, Jakarta Barat, Sabtu (28/4/2018), diunduh tanggal 21 Juni 2018 jam 14.44.

<sup>2</sup> Anton Wijaya, dkk, Efektifitas Tenaga Kerja Pada Proyek Bangunan, hal.2, diunduh dari <https://media.neliti.com/media/publications/207366-efektifitas-tenaga-kerja-pada-proyek-ban.pdf> tanggal tanggal 21 Juni 2018 jam 14.55.

upah yang lebih banyak. Hal ini akan berbanding terbalik dengan target kontraktor yang harus menyelesaikan pekerjaan secepat mungkin.

Sebagai tenaga kerja konstruksi yang dituntut menghasilkan kualitas hasil pekerjaan dan target penyelesaian pekerjaan, tidak akan terlepas kebutuhan suplay makanan untuk menghasilkan energi dari dalam tubuh. Energi dalam tubuh akan dimanfaatkan untuk sumber kekuatan dalam bekerja. Kekuatan atau energi yang mereka gunakan akan tergantung pula dari konsumsi makanan yang diasup. Untuk memenuhi konsumsi makanan yang dibutuhkan, tenaga konstruksi dapat memilih apakah membawa bekal dari rumah atau mencari di lokasi proyek. Pada praktiknya, sebagian besar pada proyek-proyek pembangunan konstruksi pemerintah, kontraktor menyediakan warung makan atau kantin atau sebutan lainnya. Warung makan yang disediakan sifatnya tidak permanen, sekedar untuk memenuhi kebutuhan konsumsi makan/minum bagi tenaga kerja konstruksi.

Artikel ini tidak akan membahas korelasi konsumsi makanan yang diasup oleh tenaga kerja konstruksi terhadap kualitas hasil bangunan negara, karena membutuhkan penelitian mendalam. Artikel ini mencoba mendeskripsikan peran warung makan sebagai bagian kecil dari pendukung pekerjaan konstruksi bangunan negara. Meskipun di luar dari bahasan mengenai manajemen konstruksi, diharapkan artikel ini memberi kontribusi atau pentingnya peran warung makan dalam pekerjaan konstruksi. Secara skema bahasan artikel ini seperti gambar berikut:



<sup>3</sup> Hafnidar A. Rani, Manajemen Proyek Konstruksi, Yogyakarta, Deepublish, 2006, hal. 10.

## **B. PEMBAHASAN**

### **1. Makan di Proyek Konstruksi Perlu di Atur**

Tidak hanya makan sehari-hari diatur, namun dalam aktifitas proyek konstruksi juga perlu dikelola secara benar<sup>4</sup>. Menu makanan dan minuman yang mengandung gizi sangat mendukung untuk kebutuhan bagi tenaga kerja konstruksi. Pengaturan makanan yang bagus akan membuat suasana kerja nyaman, kinerja tenaga kerja konstruksi maksimal, sehingga berpotensi menyelesaikan pekerjaan waktu cepat. Setidaknya ada 3 (tiga) cara mengatur makan di proyek konstruksi, yaitu: waktu makan dan menu makanan, tempat makanan dan cara penyajian makanan.

Waktu makan dan tipe/jenis makanan dibagi menjadi 6 sesi yaitu :

- Waktu pagi hari (jam 07.00 – 08.00) dengan menu makanan berupa sarapan pagi ditambah gorengan, camilan, air putih, susu
- Waktu siang hari (jam 12.00 – 13.00) dengan menu makanan berupa makan siang ditambah buah segar
- Waktu menjelang sore (jam 14.00 – 14.30) dengan menu makanan camilan berat, kopi/teh,
- Waktu sore hari (jam 16.00 – 17.00 atau jam 17.30 – 18.30) dengan menu makan berupa makan sore atau makan untuk buka puasa, jika waktu pelaksanaan pekerjaan terdapat bulan ramadhan
- Waktu malam hari (jam 21.30 – 22.30) dengan menu berupa makan malam, dimana disediakan jika ada pekerjaan lembur.
- Waktu dini hari (jam 02.30 – 03.30) dengan menu makanan camilan berat, kopi/teh, atau makan saur, jika waktu pelaksanaan pekerjaan terdapat bulan ramadhan

Mengingat pentingnya pengaturan waktu makan, maka tidak setiap saat tenaga kerja konstruksi menikmati makan atau minum. Namun demikian, fasilitas air minum harus tetap disediakan, agar tenaga kerja konstruksi tidak mengalami

---

<sup>4</sup> Ahadi, Manajemen Makanan Dalam Pelaksanaan Proyek Konstruksi, <http://www.ilmusipil.com/manajemen-makanan-dalam-pelaksanaan-proyek-konstruksi>, diunduh tanggal 22 Juni 2018 jam 08.15

dehidrasi. Tempat makan yang sederhana namun bersih dan rapi bisa menampung seluruh tenaga kerja konstruksi akan memberi rasa kekeluargaan sehingga akan menjadi tim proyek yang kompak.<sup>5</sup> Penyajian makanan hendaknya bervariasi untuk menghindari kebosanan dan disajikan dalam prasmanan. Hal yang paling diminati bagi tenaga kerja konstruksi pada umumnya harga yang murah dari menu makanan/minuman.

## **2. Penyediaan Warung Makan di Proyek Konstruksi**

Efisiensi dan efektivitas pelaksanaan pekerjaan konstruksi tidak hanya dilihat dari faktor internal seperti dalam skematis manajemen konstruksi. Faktor di luar perhitungan manajemen konstruksi juga cukup rentan, seperti keadaan kahar atau *force majeure*, keterlambatan pembayaran kepada sub kontraktor, keterlambatan pembayaran upah kepada tenaga kerja konstruksi. Demikian juga keterlambatan atau belum mengkonsumsi makanan/minuman sangat berpeluang atau menjadi faktor penghambat efektivitas pelaksanaan. Bekerja dengan rasa tidak nyaman karena lapar atau belum sarapan atau makan merupakan alasan yang tidak “pantas”. Terlebih alasan belum makan dikarenakan proses membeli makanan/minuman jauh dari lokasi proyek.

Untuk proyek konstruksi skala besar dan membutuhkan waktu beberapa bulan, bahkan lebih dari 1 (satu) tahun, sangat efektif jika tenaga kerja konstruksi menginap di lokasi proyek. Ketersediaan sarana berupa warung makan untuk menyediakan konsumsi bagi tenaga kerja konstruksi mutlak dibutuhkan. Warung makan di lokasi proyek dapat dari warga sekitar atau dari pihak kontraktor. Kontraktor memang tidak memiliki kewajiban menyediakan warung makan sebagai tempat makan/minum tenaga kerja kontraktor. Namun, agar lebih mudah mengawasi tenaga kerja konstruksi, kontraktor dapat menyediakan tempat di lokasi proyek sebagai warung makan sekaligus tempat makan. Kontraktor dapat memilih atau menunjuk penjual makanan untuk berjualan di warung. Penjual makanan dapat membuat warung makan di lokasi proyek dengan seijin kontraktor.

---

<sup>5</sup> *Ibid*

Pihak kontraktor dapat memberikan aturan jam makan atau meminta menu makan yang harus disediakan, harga menu makanan dan standar hygiene bagi tenaga konstruksi di warung makan. Hygiene sanitasi makanan adalah upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan.<sup>6</sup> WHO menuturkan bahwa buruknya akses terhadap fasilitas sanitasi berkaitan erat dengan penularan berbagai macam penyakit menular seperti kolera, diare, disentri, hepatitis A, tipus dan polio. Sanitasi yang tidak memadai diperkirakan menyebabkan kematian 280.000 jiwa akibat diare setiap tahunnya dan merupakan faktor utama dalam merebaknya beberapa penyakit tropis, termasuk cacingan, schistosomiasis, dan trachoma. Sanitasi yang buruk juga berkontribusi terhadap kekurangan gizi.<sup>7</sup> Dengan sanitasi yang bagus, maka tenaga kerja konstruksi akan merasakan nyaman dan dalam kondisi sehat dan fit dalam bekerja.

Tenaga kerja konstruksi dapat membayar kasbon jika warung makan dilokasi proyek karena ada jaminan pemasukan/bayaran dari kontraktor, ketimbang makan di warung warga sekitar. Tenaga kerja konstruksi akan lebih mudah diawasi jika makan di area warung makan di dalam proyek. Kontraktor akan memiliki keuntungan finansial jika pemilihan penjual makanan dilelang. Tabel 1 di bawah menggambarkan kelebihan dan kekurangan warung makan yang disediakan oleh kontraktor dengan warga sekitar.

Tabel 1.  
Kelebihan/kekurangan warung makan yang disediakan  
oleh kontraktor dengan warga sekitar

Kelebihan dan kekurangan	Kontraktor	Warga Sekitar
Lokasi	lokasi proyek	di luar lokasi proyek
Pembuatan warung makan	biaya kontraktor atau penjual makanan	biaya warga
Penjual makanan	dipilih / ditunjuk / dilelang kontraktor	langsung warga
Jam makan	dapat diatur	tidak dapat diatur

<sup>6</sup> Ekawaty Prasetya, Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo, Jurusan Kesehatan Masyarakat FIKK Universitas Negeri Gorontalo.

<sup>7</sup> Muhammad Fadly dkk, Kualitas Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Di Objek Wisata Pantai Losari Kota Makassar, Bagian Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.

Standar hygiene		dapat diminta	tidak dapat diminta
Menu makanan/minuman		dapat diminta sesuai permintaan	lebih banyak variasi
Harga menu makanan/minuman		dapat diatur	tidak dapat diatur
Sistem pembayaran Kasbon makan/minum		tersedia jaminan pembayaran/upah dari kontraktor	rasa “enggan”
Pengawasan tenaga kerja konstruksi		terpantau	tidak terpantau
Keuntungan finansial		kontraktor/penjual makanan	warga sekitar

### **3. Peran Warung Makan dalam Mendukung Pekerjaan Konstruksi Bangunan Negara**

Warung makan yang disediakan kontraktor memiliki banyak kelebihan positif ketimbang warung makan di luar proyek yang disediakan warga sekitar. Setidaknya ada 3 peran warung makan dalam mendukung pekerjaan konstruksi yang disediakan kontraktor yaitu: tempat menyediakan konsumsi dan ruang makan, mendukung standar kesehatan penyelenggaraan jasa konstruksi dan mengawasi tenaga kerja konstruksi.

Warung makan di lokasi proyek yang disediakan kontraktor akan lebih efektif menyediakan konsumsi makanan bagi tenaga kerja konstruksi. Selain tempat warung makan masih dalam lokasi proyek tenaga kerja konstruksi tidak disibukkan dengan urusan “perut” yaitu mencari makanan/minuman. Warung makan juga otomatis difungsikan sebagai tempat makan/minum tenaga kerja konstruksi. Standar kesehatan penyelenggaraan jasa konstruksi di tempat kerja konstruksi dapat dimulai dari bagaimana warung makan yang disediakan oleh kontraktor. Di dalam Undang-Undang Jasa Konstruksi Nomor 2 Tahun 2017 juga disinggung mengenai standar kesehatan dalam penyelenggaraan jasa konstruksi yang sifatnya umum. Sebagai masukan dari penulis dalam menerapkan standar kesehatan penyelenggaraan jasa konstruksi, adalah kontraktor dapat atau diwajibkan menyediakan warung makan bagi tenaga kerja konstruksi. Kata “dapat” atau “wajib” tentunya juga perlu melihat lingkup pekerjaan konstruksi yang dilaksanakan. Warung makan cukup efisien untuk mengawasi tenaga kerja

konstruksi di lingkungan proyek. Penerapan pola jam makan di lokasi proyek sangat mendukung adanya pengawasan bagi tenaga kerja konstruksi.

Melihat ketiga peran warung makan yang disediakan kontraktor, maka diharapkan proses pelaksanaan pekerjaan fisik konstruksi bangunan negara akan berjalan lebih efisien dan efektif. Kontraktor fokus dengan target penyelesaian pekerjaan dan tenaga kerja konstruksi dapat mengikuti pola atau target kontraktor, yaitu menyelesaikan pekerjaan konstruksi lebih cepat. Efisiensi waktu yang dihasilkan kontraktor tentu akan menambah nilai tambah selain nilai ekonomis atau keuntungan finansial.

## **C. PENUTUP**

### **1. Kesimpulan**

Aktifitas makan/minum dalam pelaksanaan pekerjaan konstruksi perlu diatur. Warung makan merupakan salah satu tempat paling efektif dalam melakukan aktivitas makan/minum. Wilayah warung makan ada diluar skematis manajemen konstruksi. Namun warung makan memiliki nilai keuntungan positif dalam mendukung pekerjaan konstruksi bangunan negara yaitu menyediakan konsumsi dan ruang makan, mendukung standar kesehatan penyelenggaraan jasa konstruksi dan mengawasi tenaga kerja konstruksi.

### **2. Saran**

Dalam menerapkan standar kesehatan penyelenggaraan jasa konstruksi, kontraktor dapat atau diwajibkan menyediakan warung makan bagi tenaga kerja konstruksi.

## **D. Daftar Pustaka**

- A. Rani, Hafnidar, 2006, Manajemen Proyek Konstruksi, Yogyakarta: Deepublish.  
Ekawaty Prasetya, Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo, Jurusan Kesehatan Masyarakat FIKK Universitas Negeri Gorontalo.  
Muhammad Fadly dkk, Kualitas Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Di Objek Wisata Pantai Losari Kota Makassar, Bagian Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin.

Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2017 tentang Jasa Konstruksi  
Ahadi, Manajemen Makanan Dalam Pelaksanaan Proyek Konstruksi,  
<http://www.ilmusipil.com/manajemen-makanan-dalam-pelaksanaan-proyek-konstruksi>, diunduh tanggal 22 Juni 2018 jam 08.15  
Syarif Burhanuddin, <https://www.liputan6.com/news/read/3493127/kementerian-pupr-hanya-700-ribu-pekerja-konstruksi-miliki-sertifikasi>, Jakarta Barat, Sabtu (28/4/2018), diunduh tanggal 21 Juni 2018 jam 14.44.  
Anton Wijaya, dkk, Efektifitas Tenaga Kerja Pada Proyek Bangunan, hal.2, diunduh dari <https://media.neliti.com/media/publications/207366-efektifitas-tenaga-kerja-pada-proyek-ban.pdf> tanggal tanggal 21 Juni 2018 jam 14.55.

**SURAT PENGESAHAN KARYA TULIS ILMIAH**  
**PEJABAT FUNGSIONAL PENGELOLA PENGADAAN BARANG/JASA**

Judul Karya Tulis Ilmiah : Peran Warung Makan Dalam Pekerjaan Konstruksi  
Bangunan Negara  
Nama Penulis : Ajik Sujoko, SH.MH  
NIP : 198007091999031001  
Pangkat/Gol.Ruang : III C/ Penata  
Jabatan : Fungsional Pengelola Barang/Jasa Pertama  
Instansi : Universitas Diponegoro

telah dibuat sesuai pedoman yang diatur dalam Peraturan Kepala Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah Nomor 2 Tahun 2016 tentang Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah Pejabat Fungsional Pengelola Pengadaan Barang/Jasa.

Demikian untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 25 Juni 2018  
Pejabat yang Mengesahkan,  
Kepala Bagian Tata Usaha  
Fakultas Hukum Undip



Darwanto, S.H  
NIP. 196809271991031001

## SURAT PERNYATAAN

1. Dengan ini saya menyatakan bahwa:
  - a. Karya tulis ilmiah dengan judul Peran Warung Makan Dalam Pekerjaan Konstruksi Bangunan Negara adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan penilaian angka kredit kumulatif dalam jabatan Pengelola Pengadaan Barang/Jasa, baik di Lembaga Kebijakan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah atau di instansi Pemerintah lainnya.
  - b. Karya tulis ilmiah ini adalah murni gagasan, rumusan, dan pengamatan saya sendiri (kecuali dibuat/disusun bersama dalam bentuk tim).
  - c. Dalam karya tulis ilmiah ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
2. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila di kemudian hari terdapat ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi berupa pencabutan angka kredit yang telah diperoleh karena karya ini, serta sanksi lainnya sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Semarang, 25 Juni 2018  
Yang membuat pernyataan,



(Ajik Sujoko, SH.MH)  
NIP. 198007091999031001