

## ACCURACY OF LARGE PORTIONS OF STAINLESS FOODS SERVED TO PATIENTS IN PKU MUHAMMADIYAH GAMPING HOSPITAL

Annisa Nurhayati<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Rini Wuri Astuti<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Department of Nutrition Health Polytechnic Of Yogyakarta

email : [annisa29nur@gmail.com](mailto:annisa29nur@gmail.com), [setyowati316@gmail.com](mailto:setyowati316@gmail.com),  
[riniwuri@yahoo.com](mailto:riniwuri@yahoo.com)

### ABSTRACT

**Background :** The hospital's minimum service standards include proper diet, punctuality, and food waste. Portion size is one of the factors that determine a patient's nutritional intake. In the administration of food, it is necessary to have a standard portion for each food in cooked weight, so that the patient's nutritional needs can be met with certainty.

**Objectives :** Knowing the accuracy of large portions of staple food served to non-diet patients at PKU Muhammadiyah Gamping Hospital.

**Method :** This type of research is observational which is carried out by direct observation. The object of research is staple foods served at PKU Muhammadiyah Gamping Hospital on a 10-day menu cycle with the 1st menu, 3rd menu, 5th menu, 7th menu, and 9th menu. Descriptive analysis was performed on each variable.

**Result :** Large portions for staple foods of rice (102.5), coarse porridge (74.3%) and refined porridge (86.3%). In coarse slurry and fine slurry there is less deviation (90-110%).

**Conclusion :** The accuracy of the portioning is only for the staple food of rice. Inaccuracy of staple foods, namely in coarse porridge and fine porridge.

**Keywords :** Serving Standards, Staple food, Serving Accuracy.

**GAMBARAN KETEPATAN BESAR PORSI MAKANAN POKOK YANG  
DISAJIKAN KE PASIEN DI RUMAH SAKIT  
PKU MUHAMMADIYAH GAMPING**

Annisa Nurhayati<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Rini Wuri Astuti<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta

email : [annisa29nur@gmail.com](mailto:annisa29nur@gmail.com), [setyowati316@gmail.com](mailto:setyowati316@gmail.com),  
[riniwuri@yahoo.com](mailto:riniwuri@yahoo.com)

**ABSTRAK**

**Latar belakang :** Standar pelayanan minimal rumah sakit memuat ketepatan diet, ketepatan waktu, dan sisa makanan. Ukuran porsi merupakan salah satu faktor yang menentukan asupan gizi pasien. Dalam penyelenggaraan makanan diperlukan standar porsi untuk setiap makanan dalam berat matang, sehingga pemenuhan kebutuhan gizi pasien dapat terpenuhi dengan pasti.

**Tujuan :** Mengetahui ketepatan besar porsi makanan pokok yang disajikan ke pasien non diet di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

**Metode Penelitian :** Jenis penelitian ini adalah observasional yang dilakukan pengamatan secara langsung. Obyek penelitian makanan pokok yang di sajikan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping pada siklus menu 10 hari dengan menu ke-1, menu ke-3, menu ke-5, menu ke-7, dan menu ke-9. Analisis deskriptif dilakukan pada tiap variabel.

**Hasil Penelitian :** Besar porsi untuk makanan pokok nasi (102,5), bubur kasar (74,3%) dan bubur halus (86,3%). Pada bubur kasar dan bubur halus terjadi penyimpangan kurang (90-110%).

**Kesimpulan :** Ketepatan pemorsian hanya pada makanan pokok nasi. Ketidaktepatan makanan pokok yaitu pada bubur kasar dan bubur halus.

**Kata kunci :** Standar Porsi, Makanan Pokok, Ketepatan Porsi.