

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi rumah sakit memegang peranan penting untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien melalui makanan yang direncanakan. Kualitas pelayanan gizi maupun perencanaan gizi mempengaruhi proses pencapaian status gizi optimal pada pasien. Kegiatan di rumah sakit yang erat kaitannya dengan pelayanan gizi salah satunya adalah penyelenggaraan makanan. Penyelenggaraan makanan sangat mempengaruhi hasil akhir apabila tidak dilakukan dengan baik dan pada pengawasannya tidak diperhatikan dengan seksama (Kementerian Kesehatan RI, 2020).

Berdasarkan standar dalam Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi pada tahun 2018, standar porsi adalah berat bersih bahan makanan (siap di masak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi. Besar porsi sangat berpengaruh langsung terhadap standar porsi yang terkandung dalam suatu makanan. Kelebihan dan kekurangan dalam pemorsian makanan banyak ditemukan di beberapa instalasi gizi rumah sakit (Bakri, Intiyati dan Widartika, 2018).

Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan. Tidak sesuainya porsi makan yang disajikan di rumah sakit karena belum memenuhi standar porsi yang diterapkan dan tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian, salah satunya pemorsian pada makanan pokok. Makanan pokok mengandung salah satu zat gizi yang

mengandung nilai gizi sangat tinggi sebagai penambah energi bagi tubuh yaitu karbohidrat. Makanan pokok diantaranya yaitu beras, kentang, singkong, ubi jalar, jagung, talas, sagu, sukun, dan lain sebagainya (Wayansari, Anwar dan Amri, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo didapatkan bahwa hasil pemorsian nasi tidak sesuai dengan standar porsi. Hal tersebut dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu faktor tenaga pemorsi yang meliputi pendidikan terakhir dan lama bekerja, belum tersedianya alat pemorsian yang sesuai, petugas pemorsi yang kurang terampil, perbedaan jenis beras dan jumlah air yang digunakan untuk memasak beras (Astari, Setyowati dan Kadaryati, 2021). Hasil penelitian RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar didapatkan hasil bahwa dari 30 porsi nasi yang disajikan, rata-rata berat porsi nasi yang dihasilkan tidak sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan oleh Rumah Sakit.

Penelitian di RSUD Bahteramas didapatkan hasil bahwa besar porsi di instalasi gizi rumah sakit menunjukkan bahwa kesesuaian standar porsi makan dengan besar porsi makan di rumah sakit masih kategori kurang sebesar 100% pada makanan pokok. Hal ini disebabkan karena pramusaji di instalasi gizi RSUD Bahteramas tidak berpatokan pada standar porsi makan rumah sakit walaupun telah menggunakan cetakan nasi, namun cetakan nasi yang digunakan ukurannya belum distandarkan sesuai dengan rata-rata kebutuhan pasien pada umumnya (Astuti, 2018). Dalam penelitian di Rumah Sakit Muhammadiyah Bantul bahwa hasil pengamatan dan penimbangan pada

pemorsian makanan pokok nasi yang diporsikan oleh tenaga pemorsi Instalasi Gizi dengan toleransi ketepatan pemorsian sebesar 10%, menunjukkan bahwa masih ada berat porsi yang tidak tepat porsi terhadap standar porsi yang telah ditetapkan di Instalasi Gizi (Wadyomukti, 2017).

Dilakukan penelitian ketepatan pemorsian makanan pokok di Instalasi Gizi Rumah Sakit disebabkan karena pentingnya zat gizi karbohidrat yang terdapat di makanan pokok untuk menunjang kebutuhan energi pasien dirumah sakit. Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan observasi dan penelitian ketepatan besar porsi makanan pokok yang disajikan ke pasien sesuai dengan standar porsi.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana ketepatan besar porsi makanan pokok yang disajikan ke pasien non diet di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

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

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui standar porsi makanan pokok non diet yang ditetapkan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping

- b. Mengetahui besar porsi makanan pokok yang di konsumsi yang disajikan ke pasien non diet di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping
- c. Mengetahui ketepatan pada besar porsi makanan pokok yang disajikan ke pasien non diet terhadap standar porsi makanan pokok di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping

D. Ruang Lingkup

Penelitian dengan judul Ketepatan Besar Porsi Makanan Pokok yang Disajikan ke Pasien di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping termasuk ruang lingkup penelitian bidang Penyelenggaraan Makanan.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Dapat mengaplikasikan mata kuliah Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi terutama terutama pada bagian pemorsian makanan.
2. Manfaat Praktik
 - a. Bagi Penyelenggara Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping

Sebagai bahan masukan dan perbaikan mengenai ketepatan dan ketelitian pemorsian pada makanan serta sebagai evaluasi mengenai ketepatan dan ketelitian pemorsian pada makanan pokok.

b. Bagi Pembaca

Sebagai bahan tambahan referensi pengetahuan dan wawasan dalam pembelajaran ataupun penelitian.

c. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

Sebagai literatur tambahan di perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

d. Bagi Peneliti

Dapat menerapkan mata kuliah Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi sehingga mampu mengembangkan kompetensi diri dalam penyelenggaraan makanan terutama pada bagian pemorsian makanan pokok.

F. Keaslian Penelitian

1. Arsyih, Sofiyatin dan Suhaema (2019) yang berjudul Kesesuaian Besar Porsi Nasi yang Disajikan dengan Standar Porsi pada Menu Makanan Biasa di Instalasi Gizi RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar.

Penelitian ini menggunakan objek penelitian makanan pokok yang disajikan di Instalasi Gizi RSUD Sanjiwani sebanyak 30 porsi nasi yang disajikan. Standar porsi nasi yang ditetapkan di Instalasi Gizi RSUD Sanjiwani yaitu sebesar 312,5 gram (125 gram beras). Hasil penelitian menunjukkan bahwa objek penelitian makanan pokok persentase rata-rata berat nasi yang diporsikan kurang dari 100%. Hal ini menunjukkan bahwa pemorsian nasi di RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar kurang baik, hal

ini disebabkan ketidaksesuaian besar porsi nasi yang disajikan dengan standar porsi masih cukup besar. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah sama-sama menggunakan jenis penelitian deskriptif observasional dan desain penelitian cross sectional. Sedangkan perbedaan penelitian ini yaitu terletak pada objek penelitian. Penelitian ini hanya menggunakan satu objek penelitian yaitu beras. Sedangkan penelitian yang akan dilakukan yaitu menggunakan semua objek yang termasuk dalam makanan pokok.

2. Wadyomukti (2017) yang berjudul Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian dengan Ketepatan Porsi Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi di Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul

Dalam penelitian Wadyomukti (2017) di Rumah Sakit Muhammadiyah Bantul merupakan penelitian observasional dengan rancangan studi cross sectional didapatkan bahwa hasil pengamatan dan penimbangan pada pemorsian makanan pokok nasi yang diporsikan oleh tenaga pemorsi Instalasi Gizi dengan toleransi ketepatan pemorsian sebesar 10%, menunjukkan bahwa masih ada berat porsi yang tidak tepat porsi terhadap standar porsi yang telah ditetapkan di Instalasi Gizi, dimana persentase ketepatan porsi dari setiap tenaga pemorsi masih terdapat pemorsian yang tidak tepat sebesar 36%. Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu terletak pada toleransi ketepatan pemorsian yang digunakan. Toleransi ketepatan pemorsian sebesar 10%.

Sedangkan perbedaan penelitian ini yaitu terletak pada variabel penelitian. Penelitian Wadyomukti yang diteliti tidak hanya ketepatan porsi tetapi juga tentang pendidikan, lama bekerja, alat pemorsian.

3. Astuti (2018) yang berjudul Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makan Rumah Sakit dengan Besar Porsi Makan yang Disajikan di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas.

Persamaan pada penelitian ini yaitu sama-sama menggunakan penelitian deskriptif dengan sampel pasien yang dirawat di rumah sakit. Perbedaan pada penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah terletak pada penggunaan objek. Penelitian ini menggunakan objek semua makanan yang disajikan ke pasien, sedangkan penelitian yang dilakukan hanya menggunakan objek makanan pokok.

4. Astari, Setyowati dan Kadaryati (2021) yang berjudul Ketepatan Pemorsian Hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardoyo Purworejo.

Persamaan penelitian ini adalah menggunakan penelitian observasional berdesain cross-sectional. Perbedaan pada penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah pada metode pengambilan sampel. Penelitian ini menggunakan metode purposive sampling, sedangkan penelitian yang akan diteliti menggunakan metode random sampling.

5. Istiyaningsih, Sulistyani dan Saraswati (2020) yang berjudul Penyajian dan Pemorsian Makanan Pokok pada Penyelenggaraan Makan Pasien Anak di Instalasi Gizi RSA UGM.

Persamaan pada penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah sama-sama menggunakan jenis penelitian kualitatif, karena penelitian bersifat deskriptif dengan metode wawancara, observasi, dan dokumentasi. Perbedaan penelitian ini adalah menggunakan objek dan subyek penyajian pemorsian makanan pada penyelenggaraan makan pasien anak, sedangkan objek yang diteliti yaitu ditentukan subjek penelitian dengan teknik sampling.