

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar belakang

Kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit terdiri dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (Bakri,2018). Serangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit mempunyai tujuan untuk memberikan makanan yang memenuhi kebutuhan gizi serta habis termakan sehingga dapat mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap (Kemenkes RI, 2013)

Penyelenggaraan makanan perlu memperhatikan jumlah bahan dan jenis menu makanan yang diberikan kepada pasien. Untuk menjaga mutu dan frekuensi dalam memproduksi makanan perlu adanya beberapa standar makanan seperti standar porsi, standar resep dan standar bumbu. Dengan adanya standar tersebut dapat menghasilkan makanan yang sama setiap sajian (Bakri,2018).

Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan untuk setiap jenis hidangan (Bakri,2018). Standar porsi digunakan sebagai panduan dalam menyajikan besar porsi makanan. Penggunaan standar porsi ini tidak hanya pada unit pengolahan saja melainkan pada unit perencanaan menu, pembelian untuk penetapan spesifikasi bahan makanan, unit persiapan untuk menyeragamkan potongan bahan makanan, dan unit distribusi untuk proses pemorsian (Wayansari, 2018). Pada saat pemesanan dan penerimaan bahan lauk hewani harus mengecek berat lauk hewani agar sesuai dengan berat pada standar porsi (Sirajuddin,2018).

Ketidaksesuaian porsi merupakan salah satu sumber kelemahan yang berasal dari pengolahan yang tidak dilakukan secara professional, perencanaan yang kurang baik, pengawasan yang lemah dan rendahnya dedikasi petugas yang menyebabkan mutu makanan berkurang(Wadyomukti, 2017).

Hasil penelitian Surina tahun 2016, tentang besar porsi rata-rata lauk hewani di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta menunjukkan bahwa besar porsi yang tepat pada ayam 46 g dan telur ayam 54,7 g. Sedangkan, pada besar porsi yang tidak tepat yaitu ikan lele 63,6 g, ati ampela 71,7 g, udang 37,7 g, ikan sarden 58,8 g dan telur ayam 54,7 g. Ukuran pada setiap potong bahan mentah berbeda-beda mengakibatkan besar porsi lauk hewani yang disajikan kurang tepat sehingga akan mempengaruhi terpenuhinya kebutuhan zat gizi pasien.

Penelitian Handayani tahun 2019 mengenai kesesuaian standar porsi lauk hewani dan nabati, bahwa lauk hewani di Instalasi Gizi PKU Muhammadiyah sudah tepat sebesar 71,42 % dan porsi lauk nabati tidak tepat sebesar 100 %. Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, kurang diperhatikan susut masak pada saat pengolahan sehingga perlu diperhatikan dalam memperkiraan berat pada saat pemesanan.

Lauk hewani merupakan makanan sumber protein. Protein menyediakan sekitar 10-15% energi/kalori. Protein mempunyai fungsi untuk membangun serta memelihara sel-sel dan jaringan tubuh. Protein pada lauk hewani memiliki semua asam amino esensial dalam jumlah yang cukup sehingga mempunyai nilai biologis yang tinggi (Proverawati,2010). Kekurangan protein dalam waktu lama dapat mengganggu berbagai proses dalam tubuh dan menurunkan daya tahan tubuh terhadap penyakit (Budiyanto, 2009).

Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI menggunakan siklus menu 10 hari dengan frekuensi lauk hewani yang sering disajikan adalah olahan ikan. Menurut hasil wawancara, bahan makanan ikan ada yang sudah dipotong oleh *supplier* dan ada yang di potong oleh tenaga pengolah. Ikan yang didapatkan dari *supplier* tidak mendapatkan bagian potongan yang sama sehingga perlu memberikan spesifikasi berat bahan dan memperhitungkan berat matang mentah agar sesuai dengan standar porsi Instalasi Gizi RSIY PDHI.

Berdasarkan uraian tersebut, masih terdapat kelebihan ataupun kekurangan porsi lauk hewani yang disajikan. Kesalahan pada besar porsi sangat mempengaruhi kebutuhan gizi dalam makanan karena kandungan protein lauk hewani dapat membantu proses penyembuhan. Oleh sebab itu, peneliti tertarik untuk melakukan kajian mengenai Kesesuaian Besar Porsi Lauk Ikan terhadap Standar Porsi Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

B. Rumusan masalah :

Bagaimana kesesuaian besar porsi lauk ikan terhadap standar porsi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI?

C. Tujuan

Tujuan umum :

Mengetahui kesesuaian besar porsi lauk ikan terhadap standar porsi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI

Tujuan khusus :

1. Diketahui standar porsi lauk ikan di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI
2. Diketahui besar porsi lauk ikan di Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI
3. Diketahui kesesuaian besar porsi lauk ikan terhadap standar porsi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI

D. Ruang Lingkup

Penelitian dengan judul “Kesesuaian Besar Porsi Lauk Ikan terhadap Standar Porsi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI” termasuk ruang lingkup bidang gizi dengan cakupan penelitian *food service* mengenai kesesuaian besar porsi lauk ikan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

#### E. Manfaat Penelitian :

##### 1. Bagi Mahasiswa

Sebagai media belajar mahasiswa mengenai penyelenggaraan makanan Rumah Sakit

##### 2. Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai evaluasi Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI dalam meningkatkan kesesuaian porsi lauk ikan yang disajikan.

#### F. Keaslian Penelitian

##### 1. Surina (2016) yang berjudul Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani di Asrama 1 Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Jenis penelitian yang dilakukan adalah *observasional* yang disajikan secara deskriptif. Obyek dalam penelitian adalah hidangan lauk hewani yang disediakan selama 2 siklus menu. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah tempat penelitian Surina di Asrama 1 Poltekkes sedangkan penelitian yang akan dilakukan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI. Selain itu waktu penelitian juga berbeda, penelitian yang akan dilakukan dalam waktu satu siklus menu.

##### 2. Dinanda (2019) yang berjudul Kajian Ketepatan Porsi dan Nilai Gizi Lauk Hewani Menu Non Diet di Instalasi Gizi RSUD Dr.Moewardi.

Penelitian dilakukan dengan jenis penelitian *observasional* dan dengan desain *cross sectional*. Obyek penelitian adalah lauk hewani menu non diet yang disajikan di Instalasi Gizi RSUD Dr.Moewardi. Objek yang diamati adalah 3 objek setiap kali makan dalam satu siklus. Variabel penelitian adalah ketepatan porsi dan nilai gizi lauk hewani. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah obyek penelitian, peneliti mengkaji kesesuaian porsi lauk ikan. Tempat penelitian Dinanda di Unit Gizi RSUD DR.Moewardi sedangkan penelitian yang akan dilakukan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

3. Handayani (2017) yang Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani dan Lauk Nabati yang Disajikan Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul Yogyakarta. Penelitian dilakukan dengan metode penelitian deskriptif. Jenis penelitian *observasional* dan dengan desain *cross sectional*. Obyek dari penelitian tersebut adalah lauk hewani dan lauk nabati pada menu makan siang yang disajikan untuk pasien rawat inap maupun karyawan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul Yogyakarta. Waktu penelitian selama 1 siklus yaitu 10 hari dengan sampel sebanyak 3 unit . Perbedaan penelitian ini adalah obyek penelitian pada lauk hewani dan lauk nabati sedangkan penelitian yang akan dilakukan menggunakan obyek lauk hewani saja yaitu jenis ikan.