

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan merupakan suatu keharusan, baik dilingkungan keluarga maupun diluar lingkungan keluarga. Penyelenggaraan makanan diluar lingkungan keluarga diperlukan oleh sekelompok konsumen karena berbagai hal tidak dapat makan bersama dengan keluarganya dirumah. Mereka itu terdiri dari para karyawan pabrik atau perusahaan, pekerja perkebunan, para prajurit, orang sakit, penghuni asrama atau panti asuhan, narapidana, dan sebagainya (Moehyi, 1992)

Sistem penyelenggaraan makanan dapat dilakukan secara Swasekola (secara penuh) atau memanfaatkan jasa Catering / perusahaan Jasaboga (Aritonang, 2012).

Tujuan dari penyelenggaraan makanan tersebut adalah untuk menyediakan makanan dengan kualitas yang baik dan jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi konsumen (Depkes, 2007).

Porsi yang sesuai akan menutupi kebutuhan suatu kelompok yang memerlukan pelayanan penyelenggaraan makanan. Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar standar makanan yang berlaku (Depkes, 2007).

Dinegara maju porsi makanan sudah dibakukan. Bahan makanan yang dijual di pasar swalayan sudah dalam ukuran atau berat tertentu. Keadaan demikian itu tentu sangat memudahkan. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas (Moehyi, 1992).

Pengawasan porsi dapat dilakukan dengan alat ukur, misalnya gelas ukur, sendok teh dan timbangan (Depkes, 2007).

Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta merupakan asrama yang bentuk penyelenggaraan makanannya adalah jasa boga (catering) mulai dari perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi.

Pemorsian lauk hewani yang dilakukan oleh tenaga pelaksana makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta memorsi makanan dengan menggunakan satuan ukuran rumah tangga dengan memberikan ukuran yang sama pada lauk hewani. Hal tersebut yang mengakibatkan kurangnya ketepatan pemorsian pada lauk hewani.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti tertarik untuk meneliti tentang ketepatan pemorsian lauk hewani dan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana ketepatan pemorsian lauk hewani di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Mengetahui ketepatan pemorsian lauk hewani di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

### 2. Tujuan khusus

a. Mengetahui besar porsi lauk hewani di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

b. Mengetahui ketepatan pemorsian lauk hewani di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

## **D. Ruang Lingkup Penelitian**

Gizi Institusi pada penyelenggaraan makanan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

## **E. Manfaat Penelitian**

1. Manfaat praktis bagi insitusi (penyelenggaraan makanan Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta)

Sebagai bahan pertimbangan dan masukan untuk meningkatkan penerimaan makanan serta ketepatan pemorsian pada makanan khususnya lauk hewani.

2. Manfaat teoritis

a. Bagi peneliti

Sebagai pengalaman belajar tentang penyelenggaraan makanan institusi asrama dan menambah wawasan mengenai penyelenggaraan makanan untuk institusi asrama.

b. Bagi Instansi Jurusan Gizi

Sebagai bahan kajian dan perbandingan terhadap peneliti selanjutnya untuk menambah wawasan berpikir serta pengalaman dalam penyelenggaraan makanan institusi asrama.

**F. Keaslian KTI**

1. Liah (2014) yang berjudul Tinjauan Kualitas Menu Katering di Asrama I Terpadu Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah tempat penelitian yaitu di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah objek penelitiannya menu lauk hewani dan sayur, variabel yang diteliti pada penelitian ini adalah rasa masakan menu katering, macam bahan makanan katering dan kesesuaian besar porsi menu katering.

Hasil penelitian pada rasa makanan masih belum memenuhi pernyataan peneliti, hanya macam sayuran hari ketiga pada saat makan pagi yang memenuhi pernyataan peneliti dan pada besar porsi masih belum memenuhi pernyataan.

2. Fauzan (2013), yang berjudul Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi Diabetes Millitus di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta.

Persamaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan di Asrama I Poltekkes Kemenkes Yogyakarta adalah ketepatan pemorsian dilakukan berdasarkan standar porsi yang telah ditentukan.

Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah objek penelitian yaitu makanan pokok untuk pasien diabetes millitus. Selain itu, desain penelitian ini beda dengan penelitian yang akan dilakukan yaitu desain cross sectional.

Hasil penelitiannya ketepatan pemorsian hanya pada bentuk nasi diet DM 1100 kkal dan bentuk bubur. Sedangkan pada makanan pokok bentuk nasi jenis diet Dm 1300 kkal, 1500 kkal, 1700 kkal dan bentuk bubur kasar belum adanya ketepatan pemorsian.