

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).

Rumah Sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyelenggarakan pelayanan kesehatan perorangan secara paripurna yang menyediakan pelayanan rawat inap, rawat jalan, dan rawat darurat (Jahid, dkk, 2013). Pelayanan makanan di Rumah Sakit pada umumnya berkaitan erat dengan Instalasi Gizi. Pelayanan makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit merupakan salah satu bentuk kegiatan pelayanan bagi pasien yang di rawat di Rumah Sakit bertujuan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit dan mencapai status gizi optimal. Menurut

Ratna (2009), pasien membutuhkan asupan zat gizi sesuai dengan kondisi atau kebutuhan tubuh pasien. Dalam membantu proses penyembuhan pasien yang optimum, selain pemberian obat, pengaturan diet juga sangat penting. Makanan yang disediakan oleh Instalasi Gizi, telah diperhitungkan jumlah dan mutu gizinya serta harus dihabiskan pasien agar penyembuhan berjalan sesuai dengan program yang diterapkan. Pasien yang tidak menghabiskan makanan dalam waktu yang lama akan mengalami defisiensi zat gizi (Persagi, 2004).

Protein merupakan salah satu zat gizi yang penting bagi tubuh manusia. Fungsi protein yaitu membangun serta memelihara sel-sel dan jaringan tubuh, dimana fungsi tersebut tidak dapat digantikan oleh zat gizi lainnya. Selain itu, protein berfungsi sebagai pertumbuhan, pembentukan ikatan esensial tubuh, mengatur keseimbangan cairan, memelihara netralitas tubuh, pembentukan antibodi, mengangkut zat-zat gizi, dan sebagai sumber energi. Bahan makanan hewani merupakan sumber protein yang baik, ditinjau dari segi jumlah maupun mutunya (Almatsier, 2010).

Makanan berfungsi baik jika dikonsumsi secara seimbang yaitu sesuai dengan kebutuhan tubuh. Begitu juga dengan lauk hewani yang merupakan sumber protein bagi tubuh harus dikonsumsi sesuai dengan kebutuhan tubuh. Protein dapat mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh sehingga membantu mempercepat proses penyembuhan (Almatsier, 2004).

Apabila asupan protein tidak dikonsumsi sesuai dengan kebutuhan dapat menimbulkan akibat bagi tubuh. Akibat apabila kelebihan protein (asam amino)

yaitu dapat memberatkan fungsi kerja ginjal dan hati, asidosis, dehidrasi, diare, kenaikan amoniak darah, kenaikan ureum darah, dan demam (Almatsier, 2010).

Lauk hewani yang disajikan kepada konsumen masih terdapat ketidaktepatan dengan standar porsi. Petugas instalasi gizi penyelenggaraan makanan rumah sakit, dalam melakukan pemorsian tidak dilakukan dengan proses penimbangan, tetapi hanya berdasarkan perkiraan, karena petugas ruangan sudah berpengalaman dalam menaksir besar porsi yang ditentukan dan alat yang digunakan untuk memorsi makanan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan (Aritonang dan Priharsiwi, 2009).

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 terpenuhnya kebutuhan zat gizi pasien.

Hasil penelitian Dinanda tahun 2019, tentang ketepatan pemorsian dan nilai gizi pada lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi menunjukkan bahwa standar porsi lauk hewani menu non diet yang tepat adalah daging sapi (50 gram), ayam (67 gram), telur ayam (50 gram), bola-bola daging (38 gram), filet ikan (40 gram), bandeng (30 gram) dan galantine (40 gram) sedangkan terjadi penyimpangan dengan toleransi 10% terhadap standar porsi terjadi pada ikan (+15.27%), bola-bola daging (+13.55%), dan bandeng (+11.8%). Rata-rata

nilai gizi lauk hewani daging (13.58 gram), ayam (18.23 gram), telur ayam (6,87 gram), bola-bola daging (9.46 gram), filet ikan (8.96 gram), bandeng (4.96 gram), dan galantine (8.54 gram). Nilai gizi lauk hewani yang telah diporsikan terjadi penyimpangan dengan toleransi 10% adalah bola-bola daging (+13.56%), filet ikan (+12%), dan bandeng (+11.7%).

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).

Besar porsi seringkali menjadi hal yang sangat penting saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian makanan. Pemorsian makanan ini harus sesuai dengan standar porsi yang telah di tentukan oleh pihak instalasi gizi rumah sakit. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap zat gizi yang terkandung dalam suatu makanan. (Lutfiana, fitria, 2016).

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian karena menurut informan yaitu petugas instalasi gizi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping, dalam kurun waktu 2 tahun belum pernah

dilakukannya evaluasi terhadap ketepatan pemorsian. Untuk itu peneliti melakukan penelitian dengan judul Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani Menu Non Diet Yang Disajikan Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah ketepatan pemorsian lauk hewani menu non diet yang disajikan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui ketepatan pemorsian lauk hewani menu non diet yang disajikan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui standar porsi lauk hewani pada menu non diet di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.
- b. Diketahui besar porsi lauk hewani pada menu non diet di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.
- c. Diketahui ketepatan porsi lauk hewani pada menu non diet di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping.

D. Ruang Lingkup

Penelitian dengan judul Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani Menu Non Diet yang Disajikan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping termasuk ruang lingkup penelitian bidang *Gizi Institusi/ Penyelenggaran Makanan*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Bagi peneliti, dapat menambah wawasan pengetahuan dan informasi mengenai penyelenggaraan makanan terutama pada bagian pemorsian makanan lauk hewani.

2. Manfaat Praktik

Bagi Institusi Instalasi Gizi Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit, sebagai bahan masukan dan perbaikan, maupun sebagai evaluasi mengenai ketepatan dan ketelitian pemorsian pada lauk hewani.

F. Keaslian Penelitian

1. Dinanda Okta Ihromi Tanjung, Tjarono Sari, Lastmi Wayansari (2019)

yang berjudul kajian ketepatan porsi dan nilai gizi lauk hewani menu non diet di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional dan desain penelitian cross sectional. Objek penelitian lauk hewani menu non diet yang disajikan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Dr. Moewardi sebanyak 3 objek setiap kali makan dalam 1 siklus menu. Hasil penelitian menunjukkan bahwa objek penelitian lauk hewani terjadi penyimpangan dengan toleransi 10% terhadap standar porsi terjadi pada ikan (+15.27%), bola-bola daging (+13.55%), dan bandeng (+11.8%) dan nilai gizi lauk hewani yang telah diporsikan terjadi penyimpangan dengan toleransi 10% adalah bola-bola daging (+13.56%), filet ikan (+12%), dan bandeng (+11.7%). Persamaan penelitian terletak pada objek penelitiannya. Objek penelitian yang digunakan yaitu lauk hewani tetapi ada perbedaan yaitu penelitian yang akan

dilakukan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping tidak menghitung nilai gizi pada semua menu lauk hewani.

2. 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 Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping. Selain itu waktu penelitian juga berbeda, penelitian yang akan dilakukan dalam waktu satu siklus menu. Sedangkan persamaan penelitian terletak pada objek penelitiannya. Objek penelitian yang digunakan yaitu lauk hewani.

3. Rintan Dewi Widyawati, Elza Ismail, Noor Tifauzah (2020) yang berjudul kesesuaian besar porsi lauk ikan terhadap standar porsi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian observasional. Penelitian tersebut dilakukan dengan observasi secara langsung untuk pengambilan data besar porsi lauk ikan yang disajikan di Unit Gizi Rumah Sakit Islam Yogyakarta PDHI. Perbedaan penelitian ini dengan penelitian yang akan dilakukan adalah obyek penelitian, peneliti akan mengkaji ketepatan

pemorsian lauk hewani. Tempat penelitian Dinanda di Unit Gizi RSUD DR.Moewardi sedangkan penelitian yang akan dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping. Sedangkan persamaan penelitian terletak pada siklus menu. Siklus menu yang digunakan yaitu siklus 10 + 1 hari.