

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan institusi dan industri yaitu suatu program terpadu yang melibatkan beberapa proses, diantaranya perencanaan, pengadaan, penyimpanan, pengolahan bahan makanan dan penyajian atau penghidangan makanan dalam skala besar (PGRS, 2013). Menurut Routa dan Siregar 2015 kegiatan penyelenggaraan melibatkan tenaga manusia, material, dana, peralatan sehingga dalam penyelenggaraan dapat mencapai kepuasan konsumen tentang cita rasa dan kualitas makanan yang disajikan.

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi yaitu menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi dan memenuhi kecukupan gizi sehingga tercapai status kesehatan yang optimal. Penyelenggaraan makanan institusi juga bertujuan menyediakan makanan yang sesuai baik dari segi mutu, jenis maupun jumlahnya (Depkes RI, 2006).

Diantara berbagai institusi penyelenggaraan makanan, rumah sakit merupakan salah satu institusi yang penting. Rumah sakit merupakan institusi penyelenggaraan makanan yang menyediakan makanan sebagai salah satu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien (Routa dan Siregar, 2015).

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi yaitu menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima konsumen untuk mencapai status gizi atau derajat kesehatan yang optimal (Kemenkes RI, 2013). Makanan dapat diterima dan memberikan kepuasan kepada konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk peralatan dan sarana yang digunakan. Selain memberikan kepuasan kepada konsumen, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan suatu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien (Routa dan Siregar, 2015).

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan saat siap dimasak atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan setiap individu yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan, dan sesuai dengan siklus menu dan standar makanan. Standar porsi digunakan pada bagian perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan dan distribusi. Standar porsi dalam berat matang diperlukan pada saat distribusi (Kemenkes RI, 2018).

Besar porsi sering kali menjadi hal yang salah 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 ditentukan oleh pihak instalasi gizi rumah sakit. Besar porsi akan berpengaruh

langsung terhadap standar porsi yang terkandung dalam suatu makanan. Oleh sebab itu, diperlukan sebuah observasi dan kajian antara kesesuaian standar porsi yang ditentukan dengan besar porsi yang disajikan pada standar diet.

Protein merupakan salah satu zat gizi yang penting bagi tubuh manusia. Fungsi protein yaitu pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan tubuh. 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. Sumber protein nabati adalah kacang-kacangan, misalnya kedelai dan hasil olahan kedelai (tahu, tempe, dll.) kacang kedelai merupakan sumber protein dengan mutu atau nilai biologi tertinggi (Almatsier, 2009).

Konsumsi makanan yang sesuai dengan kebutuhan tubuh akan berfungsi secara optimal, begitu pula konsumsi protein harus dikonsumsi sesuai kebutuhan. Apabila konsumsi protein kurang dari kebutuhan dapat berakibat kwashiorkor pada anak-anak dibawah lima tahun. Apabila asam amino berlebih dapat memberatkan kerja ginjal. Selain itu hati yang harus memetabolisme dan mengeluarkan kelebihan nitrogen (Almatsier, 2009).

Petugas instalasi gizi penyelenggaraan makanan rumah sakit, dalam melakukan pemorsian tidak dilakukan dengan proses penimbangan. Pemorsian 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).

Berdasarkan laporan praktik kerja lapangan bidang penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati, pemorsian di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati pemorsian dilakukan secara estimasi oleh petugas gizi, hal ini dikarenakan jika dilakukan penimbangan akan memakan waktu lama (Reninta, 2019). Dan juga pembagian porsi makanan di instalasi gizi RSUD Panembahan Senopati dilakukan menggunakan cetakan untuk nasi, untuk lauk sesuai dengan potongan saat bahan datang, dan untuk sayur secara estimasi yang dilakukan oleh petugas gizi, hal ini dikarenakan jika dilakukan penimbangan akan memakan waktu lama (Murtiningtyas, 2019).

Berdasarkan survey mengenai penyelenggaraan makanan yang dilaksanakan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati pada tanggal 24 Oktober 2020, mahasiswa gizi yang sedang praktik kerja lapangan menyebutkan jika masih terdapat ketidaktepatan porsi yang terjadi saat pemorsian di instalasi gizi. Pemorsian makanan harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh pihak instalasi gizi rumah sakit. Karena besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan. Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul ketepatan pemorsian lauk nabati menu non diet di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati dengan tujuan mengkaji ketepatan

porsi lauk nabati pada menu non diet di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana ketepatan pemorsian lauk nabati menu non diet yang di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Diketahui gambaran ketepatan standar porsi lauk nabati menu non diet yang disajikan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati.

### 2. Tujuan khusus

- a. Diketahui standar porsi lauk nabati menu non diet di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati.
- b. Diketahui besar porsi lauk nabati menu non diet yang disajikan oleh Petugas di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati.
- c. Diketahui ketepatan porsi lauk nabati menu non diet yang disajikan dengan besar porsi lauk nabati yang ditetapkan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati.

## **D. Ruang Lingkup**

Penelitian dengan judul Ketepatan Pemorsian Lauk Nabati Menu Non Diet di RSUD Panembahan Senopati termasuk ruang lingkup penelitian bidang *food service*.

## **E. Manfaat**

### 1. Manfaat teoritis

- a. Bagi pembaca memberi informasi atau perbandingan antara sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati.
- b. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan pengetahuan dan informasi mengenai penyelenggaraan makanan pada bagian pemorsian makanan lauk nabati menu non diet di instalasi gizi rumah sakit.

## 2. Manfaat Praktik

Bagi Institusi Instalasi Gizi Penyelenggaraan Makanan RSUD Panembahan Senopati., sebagai bahan informasi, masukan mengenai ketepatan dalam melakukan pemorsian pada lauk nabati menu non diet di rumah sakit.

## F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang ketepatan pemorsian lauk nabati menu non diet di RSUD Panembahan Senopati Bantul

Tabel.1 Keaslian Penelitian

Pengarang	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Qolbi Azizah	Kajian Ketepatan Menu Makanan Lunak di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang	Meneliti ketepatan menu	Objek yang diteliti menu makanan lunak.  Variabel Penelitian Ketepatan menu berdasarkan penggunaan bahan makana dan ketepatan menu berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan.

Dinanda Okta Ihromi Tanjung	Kajian Ketepatan Porsi dan Nilai Gizi Lauk Hewani Menu Non Diet di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi	Meneliti ketepatan menu	Objek yang diteliti lauk hewani menu non diet.  Variabel Penelitian ketepatan porsi lauk hewani menu non diet dan nilai gizi (protein) lauk hewani
Ida Ayu Eka Astuti	Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makanan Rumah Sakit dengan Besar Porsi yang Disajikan Di Instalasi Gizi RSUD Bahteramas Kota Kendari	Meneliti ketepatan menu	Objek yang diteliti makanan biasa.  Variabel Penelitian standar porsi, besar porsi, pemorsian menu makan dan kesesuaian standar porsi.