

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penyelenggaraan makanan RS adalah serangkaian kegiatan atau proses mulai 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 (Kemenkes RI, 2013). Rangkaian kegiatan penyelenggaraan makanan rumah sakit memiliki tujuan yaitu memberikan makanan yang memenuhi kebutuhan gizi serta habis termakan sehingga dapat mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari dirawat inap nya seorang pasien (Kemenkes RI, 2013). Selain itu tujuan dari penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang lebih optimal (Kemenkes RI, 2013).

Distribusi makanan adalah serangkaian proses kegiatan penyampaian makanan sesuai dengan jenis makanan dan jumlah porsi konsumen atau pasien yang dilayani (Kemenkes RI, 2013). Dalam proses distribusi terdapat satu rangkaian pemorsian.

Penyelenggaraan makanan sebaiknya memperhatikan jumlah bahan dan jenis menu makanan yang diberikan untuk pasien. Guna untuk menjaga mutu dan frekuensi dalam memproduksi makanan memerlukan adanya beberapa standar makanan seperti standar porsi, standar resep dan standar

bumbu. Dengan demikian dapat menghasilkan makanan yang sama disetiap sajiannya (Bakri, 2018).

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan (siap di masak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau untuk satu porsi. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan perorang yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang diperlukan perorang tiap kali makan, disesuaikan dengan siklus menu dan standar makanan. (Bakri, 2018). Standar porsi yang ditemukan oleh peneliti di RSUD Panembahan Senopati menggunakan berat mentah bahan makanan.

Protein adalah bagian dari semua sel hidup dan merupakan bagian terbesar tubuh sesudah air. Protein memiliki fungsi membangun serta memelihara sel-sel jaringan tubuh (Almatsier, 2004). Beberapa sumber protein hewani seperti daging, ayam, telur, susu dan keju.

Makanan akan berfungsi dengan baik apabila dikonsumsi secara seimbang yaitu sesuai dengan kebutuhan tubuh. Lauk hewani khususnya merupakan sumber protein bagi tubuh yang harus dikonsumsi sesuai dengan kebutuhan tubuh. Protein dapat mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh dan membantu mempercepat proses penyembuhan (Almatsier, 2004).

Jika protein tidak dikonsumsi sesuai dengan kebutuhan, maka dapat menimbulkan akibat bagi tubuh. Akibat kekurangan protein diantaranya adalah kwashiorkor dan marasmus. Sedangkan apabila kelebihan protein akibatnya adalah asidosis, dehidrasi, diare, kenaikan amoniak darah, kenaikan ureum darah, dan demam (Almatsier, 2004).

Hasil penelitian Amini tahun 2021, tentang ketepatan pemorsian pada lauk hewani di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Gamping menunjukkan bahwa besar porsi yang tepat ada pada lauk hewani berupa daging sapi 40,4 g dan fillet ikan nila 43,8 g, sedangkan untuk pemorsian yang kurang tepat beratnya ada pada lauk hewani berupa hati ayam 45,8 g (+4,5%), daging ayam 64,9 g (+52,%), telur ayam 46,5 g (+6%), telur puyuh 32,4 g (-29%) dan bandeng presto sebesar 62,6 g (+46%). Seluruh lauk hewani tersebut memiliki standar porsi dalam g yaitu 40 g yang ketepatan nya memiliki toleransi sebesar 10%.

Hasil penelitian Dinanda tahun 2019, mengenai ketepatan pemorsian pada lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi menunjukkan bahwa terjadi ketidaktepatan atau penyimpangan dalam standar porsi dengan besar porsi yang disajikan, yaitu pada ikan (+15.27%), bola-bola daging (+13.55%), dan bandeng (+11.8%). Ikan memiliki standar porsi sebesar 40 g, bola-bola daging 38 g dan bandeng 30 g .

Berdasarkan hasil penelitian Yovinda tahun 2022, ditemukan bahwa untuk pemorsian lauk hewani yang dilakukan di Asrama SMK-PP Negeri Padang Mengatas menunjukkan ketidaksesuaian yaitu pada bahan seperti ayam, ikan nila, telur dan ikan teri. Standar porsi yang digunakan pada lauk hewani tersebut adalah 50 g, namun untuk bahan-bahan tersebut mengalami ketidaktepatan pemorsian.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan Putri (2021) yang dilakukan di RSUD M. Natsir Solok, mengenai kesesuaian besar porsi dengan

standar porsi lauk hewani menunjukkan bahwa masih terdapat ketidaksesuaian pada menu dengan bahan paha ayam sebesar 8%, dada ayam 46%, ikan laut sebesar 28%, ikan nila 33% dan ikan kembung 32%.

Besar porsi masih menjadi hal yang salah saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan. Pemorsian makanan harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh pihak instalasi gizi di rumah sakit. Karena besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi dalam suatu makanan (Ambarwati, 2016).

Porsi bahan makanan mentah khususnya lauk hewani harus sesuai dengan standar porsi untuk memenuhi gizi pasien. Porsi matang suatu hidangan mengalami perubahan atau ketidaksesuaian dengan standar porsi, bisa saja mengalami penambahan atau bahkan pengurangan. Lauk hewani terdapat bagian yang dapat dimakan dan tidak, hal tersebut menjadi salah satu penyebab ketidasesuaian selain pada proses persiapan dan pengolahan (Ambarwati, 2016).

Kesalahan dalam proses persiapan, pemotongan, maupun cara pengolahan dalam lauk hewani mungkin menjadi salah satu penyebab ketidaksesuaian porsi. Salah satunya untuk pengolahan dengan cara digoreng mengakibatkan adanya penyusutan berat pada suatu bahan makanan khususnya lauk hewani, karena dengan digoreng kandungan air yang terkandung di dalam bahan makanan akan berkurang (Ambarwati, 2016), seperti yang ditemukan oleh peneliti di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati, salah satu bahan makanan diporsikan menggunakan estimasi tanpa penimbangan.

Penelitian dilakukan selama 3 hari yaitu pada siklus ke 3, 4 dan 5. Dalam siklus tersebut terdapat bahan lauk hewani yaitu daging ayam, ikan tuna fillet, telur ayam, galantin dan rolade ikan. Penggunaan bahan yang bervariasi tersebut menjadi salah satu faktor peneliti melakukan penelitian dalam siklus tersebut. Sebab untuk mengetahui ketepatan dari lauk-lauk hewani yang tersebut. Selain itu ditemukan juga sisa makanan pada lauk hewani di siklus tersebut.

Ditemukannya berbagai masalah dan hal-hal yang melatarbelakangi permasalahan mengenai ketepatan pemorsian khususnya di lauk hewani peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai ketepatan pemorsian pada lauk hewani. Untuk itu peneliti melakukan penelitian dengan judul Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani Menu Non Diet Di Rumah Sakit Umum Daerah Panembahan Senopati Bantul.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana ketepatan pemorsian lauk hewani pada menu non diet yang disajikan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui ketepatan pemorsian lauk hewani pada menu non diet yang disajikan di Instalasi Gizi RSUD Panembahan Senopati Bantul.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui standar porsi lauk hewani pada menu non diet di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

- b. Diketahui besar porsi lauk hewani pada menu non diet di RSUD Panembahan Senopati Bantul.
- c. Diketahui ketepatan porsi lauk hewani pada menu non diet di RSUD Panembahan Senopati Bantul.

D. Ruang Lingkup

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

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Bagi peneliti dapat menambah wawasan pengetahuan dan informasi mengenai penyelenggaraan makanan terutama pada bagian pemorsian makanan lauk hewani pada menu non diet di Instalasi Gizi Rumah Sakit.

2. Manfaat Praktik

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

F. Keaslian Penelitian

- 1. Ganes Yuniar Amini, Setyowati, Muhammad Dawam Jamil (2021) yang berjudul Ketepatan Pemorsian Lauk Hewani Menu Non Diet Yang Disajikan Di RS PKU Muhammadiyah Gamping.

Penelitian dilakukan dengan metode penelitian deskriptif., dengan jenis penelitian observasional dan desain penelitian cross sectional.

Objek dari penelitian tersebut adalah menu makan siang lauk hewani yang disajikan untuk pasien kelas 3 di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping dalam, 1 siklus menu. Hasil penelitian menunjukkan terdapat beberapa jenis lauk hewani yang tepat dan tidak tepat pemorsian nya. besar porsi yang tepat ada pada lauk hewani berupa daging sapi 40,4 g dan fillet ikan nila 43,8 g. Sedangkan untuk pemorsian yang kurang tepat beratnya ada pada lauk hewani berupa hati ayam 45,8 g (+4,5%), daging ayam 64,9 g (+52,%), telur ayam 46,5 g (+6%), telur puyuh 32,4 g (-29%) dan bandeng presto sebesar 62,6 g (+46%). Persamaan penelitian terletak pada objek penelitiannya. Objek penelitian yang digunakan yaitu lauk hewani tetapi terdapat perbedaan yaitu penelitian yang dilakukan di RSUD Panembahan Senopati Bantul dilakukan pada menu non diet selama 3 hari untuk makan setiap kali waktu makan atau saat makan pagi, makan siang dan makan sore.

2. Dinanda Okta Ihromi Tanjung, Tjaronno 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 objek penelitian yaitu lauk hewani terdapat penyimpangan dengan toleransi 10% terhadap standar porsi 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 RSUD Panembahan Senopati Bantul tidak menghitung nilai gizi pada semua menu lauk hewani.