

STUDY OF THE ACCURACY OF PORTIONING OF VEGETABLE SIDE DISHES IN REGULAR MEALS AT RSUP SURAKARTA

Nabila Nur Imama¹, Agus Wijanarka², Setyowati³

¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3, Banyuraden, gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

e-mail : nabilaimama02@gmail.com

ABSTRACT

Background : Hospitals are institutions that provide food as a way to help and accelerate the healing process of patients. Portion accuracy is one of the important factors in organizing hospital food, because it has a direct effect on meeting the nutritional needs of patients. Improper portioning can lead to excess or deficiency of nutrient intake. Based on this, food portions must refer to the portion standards set by the hospital nutrition installation.

Objective : Knowing the accuracy of portioning vegetable side dishes in the regular food diet served at RSUP Surakarta

Methods : This type of research is observational with direct data collection through weighing vegetable side dishes of tofu and soybean tempe for 10 days, as many as three samples per menu. The weighing data was then compared with the portion standards set by the hospital.

Result : The standard portion of vegetable side dishes in the nutrition installation of RSUP Surakarta is of soybean tempe (50 grams) and of tofu (50 grams). The average weight of weighing ordinary food vegetable side dishes for soybean tempe (57,40 grams) and tofu (55,72 grams). Both exceed the standard tolerance limit of ± 10 , so they are categorized as inappropriate.

Conclusion : The accuracy of vegetable side dishes in the nutrition installation of RSUP Surakarta is not in accordance with the established portion standards. Further supervision of the portioning process is needed to ensure nutritional adequacy according to standards.

Keywords : Standard portion, vegetable side dishes, portion accuracy.

**KAJIAN KETEPATAN PEMORSIAN LAUK NABATI PADA
DIET MAKANAN BIASA DI RSUP SURAKARTA**

Nabila Nur Imama¹, Agus Wijanarka², Setyowati³

¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3, Banyuraden, gamping, Sleman, Yogyakarta 55293

e-mail : nabilaimama02@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang : Rumah sakit merupakan institusi penyelenggaraan makanan yang menyediakan makanan sebagai salah satu cara untuk membantu dan mempercepat proses penyembuhan pasien. Ketepatan porsi merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan makanan rumah sakit, karena berpengaruh langsung terhadap pemenuhan kebutuhan gizi pasien. Pemorsian yang tidak tepat dapat menyebabkan kelebihan atau kekurangan asupan zat gizi. Berdasarkan hal tersebut, pemorsian makanan harus mengacu pada standar porsi yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi rumah sakit.

Tujuan : Mengetahui ketepatan pemorsian lauk nabati pada diet makanan biasa yang disajikan di RSUP Surakarta.

Metode : Jenis penelitian ini adalah observasional dengan pengambilan data secara langsung melalui penimbangan lauk nabati tahu dan tempe selama 10 hari, sebanyak tiga sampel per menu. Data hasil penimbangan kemudian dibandingkan dengan standar porsi yang ditetapkan rumah sakit.

Hasil : Standar porsi lauk nabati makanan biasa di Instalasi Gizi RSUP Surakarta yaitu tempe kedelai (50 gram) dan tahu (50 gram). Berat rata – rata penimbangan lauk nabati makanan biasa untuk tempe (57,40 gram) dan tahu (55,72 gram). Keduanya melebihi batas toleransi standar porsi ± 10 , sehingga dikategorikan tidak tepat.

Kesimpulan : Ketepatan pemorsian lauk nabati di Instalasi Gizi RSUP Surakarta belum sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan. Diperlukan pengawasan lebih lanjut terhadap proses pemorsian untuk menjamin kecukupan gizi sesuai standar.

Kata Kunci : Standar porsi, Lauk nabati, Ketepatan Porsi.