

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

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

Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah besar atau massal. Di Indonesia penyelenggaraan makanan banyak atau massal adalah bila penyelenggaraan lebih dari 50 porsi (Bachyar, 2018).

Dari 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).

Penyelenggaran makanan RS merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi (PGRS, 2013). Menurut Rotus dan Siregar 2013 dalam Rahmawati (2019) penyelenggaraan makanan merupakan suatu rangkaian kerja yang melibatkan tenaga manusia, material dan berbagai sumber daya lainnya untuk mendapatkan kualitas serta citarasa makanan yang akan disajikan dapat memuaskan konsumen.

Untuk menjaga kualitas dan frekuensi produk makanan, penyelenggaraan makanan harus mempertimbangkan jumlah bahan dan jenis menu yang diberikan kepada pasien. Seperti standar porsi, resep, dan bumbu. Dengan mengikuti standar kebutuhan, dapat menghasilkan makanan yang sama untuk setiap sajian (Bakri, 2018).

Tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit yaitu untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai dengan kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013). Menurut Bakrie (2018) tujuan penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah menyediakan makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit serta memperpendek masa rawat, menyediakan makanan bagi karyawan rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas, dan mencapai efektifitas dan efisiensi penggunaan biaya secara maksimal.

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).

Protein merupakan salah satu zat yang penting bagi tubuh manusia. Fungsi protein yaitu membangun serta memelihara sel – sel dan jaringan tubuh, dimana fungsi tersebut tidak digantikan oleh zat gizi lainnya. Selain itu, protein berfungsi sebagai pertumbuhan, pembentukan ikatan esensial tubuh, mengatur keseimbangan cairan, memelihara netralitas tubuh, pembentukan antibody, mengatur zat – zat gizi, dan sebagai sumber energi. Kacang – kacang, seperti kedelai dan produk olahannya (tahu, tempe, dll) merupakan sumber protein. Di antara sumber nabati lainnya, kedelai memiliki mutu protein atau nilai biologi yang paling tinggi (Almatsier, 2009).

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 menjadi hal yang sangat penting saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsiaan makanan masih sering terjadi kelebihan maupun 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 zat gizi yang terkandung dalam suatu makanan (Lutfiana, Fitri, 2016).

Penelitian ini dilakukan di RSUP Surakarta karena hingga saat ini belum terdapat penelitian yang secara khusus mengkaji ketepatan pemorsian lauk nabati pada diet makanan biasa di rumah sakit tersebut. Evaluasi terhadap ketepatan pemorsian sangat penting untuk menjamin kualitas pelayanan gizi. Dengan adanya penelitian ini guna memberikan gambaran kondisi di lapangan serta menjadi bahan evaluasi dan perbaikan dalam penyelenggaraan makanan.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana ketetapan pemorsian lauk nabati pada diet makanan biasa yang disajikan di RSUP Surakarta?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Diketahui gambaran ketepatan pemorsian lauk nabati pada diet makanan biasa yang disajikan di RSUP Surakarta.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui standar porsi lauk nabati pada diet makanan biasa di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.
- b. Diketahui besar porsi lauk nabati pada diet makanan biasa di Rumah Sakit Umum Pusat Surakarta.

#### **D. Ruang Lingkup**

Penelitian dengan judul Kajian Ketepatan Pemorsian Lauk Nabati Pada Diet Makanan Biasa di RSUP Surakarta termasuk dalam ruang lingkup bidang food service gizi institusi.

#### **E. Manfaat**

##### 1. Manfaat teoritis

Bagi Instalasi Gizi penyelenggaraan makanan RSUP Surakarta, sebagai bahan informasi, masukan mengenai ketepatan dalam melakukan pemorsian pada lauk nabati pada diet makanan biasa di rumah sakit.

##### 2. Manfaat Praktik

- a. Bagi pembaca memberi informasi mengenai sistem penyelenggaraan makanan di Instalasi Gizi RSUP Surakarta.
- b. Bagi peneliti, dapat menambah wawasan pengetahuan dan informasi mengenai penyelenggaraan makanan, dalam pemorsian lauk nabati pada diet makanan biasa di rumah sakit.

## F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

<b>Pengarang</b>	<b>Judul Penelitian</b>	<b>Persamaan</b>	<b>Perbedaan</b>
Ganes Yuniae Amini (2021)	Ketepatan Pemorisan Lauk Hewani Menu Non Diet yang Disajikan Di RS PKU Muhammadiyah Gamping	Meneliti ketepatan pemorsian	Objek yang diteliti lauk hewani menu non diet. Variabel penelitian standar porsi lauk hewani, besar porsi lauk hewani, ketepatan pemorsian lauk nabati. Sedangkan penelitian ini meneliti Standar porsi, besar porsi, dan ketepatan lauk nabati diet makanan biasa
Dinanda Okta Ihromi Tanjung	Kajian ketepatan Porsi dan Nilai Gizi Lauk Hewani Menu Non Diet di Instlasi Gizi RSUD Dr. Moewardi	Meneliti ketepatan porsi	Objek yang diteliti lauk hewani menu non diet. Variabel penelitian ketepatan porsi lauk hewani menu non diet dan nilai.

<b>Pengarang</b>	<b>Judul Penelitian</b>	<b>Persamaan</b>	<b>Perbedaan</b>
			gizi (protein) lauk hewani. Sedangkan penelitian ini meneliti standar porsi, besar porsi, dan ketepatan porsi pada lauk nabati diet makanan biasa
Annisa Nurhayati (2022)	Gambaran Ketepatan Besar Porsi Makanan Pokok Yang Disajikan Ke Pasien Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Gamping	Meneliti ketepatan porsi	Objek yang diteliti menu makanan pokok. Variable penelitian standar porsi makanan pokok, besar porsi makanan pokok, ketepatan pemorsian makanan pokok. Sedangkan penelitian ini meneliti tentang standar porsi, besar porsi, ketepatan

<b>Pengarang</b>	<b>Judul Penelitian</b>	<b>Persamaan</b>	<b>Perbedaan</b>
			pemorsian lauk nabati di RSUP Surakarta.