

OVERVIEW OF THE APPROPRIATENESS OF ANIMAL SIDE DISH PORTIONS SERVED IN MERAH PUTIH REGIONAL HOSPITAL, MAGELANG REGENCY

Iwithe Risya Pratami Simangunsong¹, Tjarono Sari², Lastmi Wayansari³
^{1,2,3} Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
iwithersypratamii@gmail.com

ABSTRACT

Background: Appropriate portioning is an activity to uniformize food portions according to needs. Portion size has a direct influence on the nutritional content of food. If the portion of food is reduced, the nutritional content received by the patient will automatically decrease, so that the quality of the food decreases.

Objective: To find out the appropriateness of the portions of animal side dishes served in Merah Putih Regional Hospital, Magelang Regency.

Method: This type of research is observational with a cross sectional design. This research was conducted in February 2025. The population of this research study was animal side dishes at the Nutrition Installation of RSUD Merah Putih, Magelang Regency. The samples used were animal side dishes on menus 8, 9 and 10 which included eggs, chicken, tilapia and tuna.

Results: The standard portion for all animal side dishes at the Nutrition Installation of Merah Putih Hospital, Magelang Regency is 50 g, with a suitability tolerance of $\pm 10\%$. The research results show that the suitability of portions of animal side dishes shows that 25% of portions comply with standards, while the other 75% do not comply. The suitability of portion sizes at the Nutrition Installation of Merah Putih Hospital, Magelang Regency, can be concluded that most types of animal side dishes served during the meal menu do not comply with portion standards.

Conclusion: Most of the animal side dishes served on menus 8, 9 and 10 have portion sizes that do not comply with established standards.

Keywords: Portion size, portion standards, portion appropriateness

GAMBARAN KESESUAIAN PORSI LAUK HEWANI YANG DISAJIKAN DI RSUD MERAH PUTIH KABUPATEN MAGELANG

Iwithe Risya Pratami Simangunsong¹, Tjarono Sari², Lastmi Wayansari³
^{1,2,3} Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
iwithersypratamii@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Kesesuaian pemorsian merupakan kegiatan untuk menyeragamkan porsi makanan sesuai dengan kebutuhan. Ukuran porsi memiliki pengaruh langsung terhadap kandungan gizi dalam makanan. Apabila porsi makanan berkurang, maka secara otomatis kandungan gizi yang diterima pasien juga menurun, sehingga kualitas makanan menjadi berkurang.

Tujuan: Mengetahui gambaran kesesuaian porsi lauk hewani yang disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

Metode: Jenis penelitian ini *observasional* dengan desain *cross sectional*. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari 2025. Populasi studi penelitian ini adalah lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang. Sampel yang digunakan adalah menu masakan lauk hewani pada menu 8, 9, dan 10 yang meliputi telur, ayam, ikan nila, dan ikan tuna.

Hasil: Standar porsi seluruh lauk hewani di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang adalah 50 g, dengan toleransi kesesuaian $\pm 10\%$. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kesesuaian porsi lauk hewani menunjukkan bahwa 25% porsi sesuai dengan standar, sedangkan 75% lainnya tidak sesuai. Kesesuaian besar porsi di Instalasi Gizi RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang dapat disimpulkan bahwa sebagian besar jenis masakan lauk hewani yang disajikan pada waktu menu makan tidak sesuai dengan standar porsi.

Kesimpulan: Sebagian besar lauk hewani yang disajikan pada menu ke 8,9, dan 10 memiliki besar porsi yang tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Kata Kunci: Besar porsi, standar porsi, kesesuaian porsi