

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi (Kemenkes RI, 2013).

Menurut (Arsyih, Sofiyatin and Suhaema, 2019) standar porsi dapat didefinisikan sebagai jumlah makanan yang disajikan kepada setiap orang dan ukuran porsinya. Dibutuhkan juga untuk membuat standar porsi yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan seberapa banyak zat gizi yang terkandung dalam suatu makanan dari segi kualitasnya. Oleh karena itu, untuk mencapai hal tersebut, setiap fasilitas makan harus menetapkan standar porsi untuk setiap makanan yang akan disajikan kepada konsumen agar konsumen mendapatkan makanan yang sesuai dengan kebutuhan.

Menurut (Kemenkes RI, 2013) standar bahan makanan sehari adalah acuan atau patokan bahan makanan (berat kotor) seorang sehari, disusun berdasarkan kecukupan gizi pasien yang tercantum. Menurut (Wayansari, 2018), penggunaan standar porsi ini mencakup unit pengolahan, unit perencanaan menu, unit pembelian untuk menentukan spesifikasi bahan

makanan, unit persiapan untuk menyeragamkan potongan bahan makanan, dan unit distribusi untuk pro-ses pemorsian. Sangat penting untuk memastikan bahwa besar porsi sesuai dengan standar porsi saat dipesan dan diterima (Sirajuddin, 2018).

Besar porsi (*portion size*) merujuk pada jumlah makanan yang secara aktual disajikan dan dikonsumsi dalam satu waktu makan. Porsi ini mencerminkan preferensi individu, norma sosial, atau keputusan yang dibuat oleh penyedia makanan, seperti rumah tangga, restoran, produsen makanan, maupun institusi pelayanan makanan, termasuk rumah sakit (Benton, 2015). Kecukupan asupan gizi yang diperoleh melalui porsi makanan yang sesuai dengan kebutuhan akan mendukung tercapainya status gizi yang optimal. Pada individu yang sedang mengalami penyakit atau dalam masa pemulihan, kebutuhan energi dan zat gizi sering kali meningkat sebagai bagian dari proses metabolisme penyembuhan, perbaikan jaringan, serta respons imun tubuh. Sebaliknya, porsi makanan yang tidak sesuai—baik terlalu sedikit (defisit energi/zat gizi) maupun terlalu banyak (asupan berlebih)—dapat menyebabkan ketidakseimbangan gizi yang berisiko memperburuk status kesehatan. Ketidaktepatan porsi makanan dapat menghambat kemajuan terapi medis, memperlambat proses penyembuhan luka, meningkatkan risiko komplikasi, serta memperpanjang lama rawat inap (Aqnie and Abdurrachim, 2024).

Lauk hewani merupakan makanan sumber protein. Protein menyediakan sekitar 10-15% energi/kalori. Protein mempunyai fungsi untuk

membangun serta memelihara sel-sel dan jaringan tubuh. Kelebihan dari protein hewani mempunyai asam amino yang lebih lengkap yang susunannya mendekati apa yang diperlukan oleh tubuh, serta daya cernanya tinggi sehingga jumlah yang dapat diserap (dapat digunakan oleh tubuh) juga tinggi kandungan asam-asam amino esensial (Nita, 2021).

Kekurangan protein dalam tubuh dapat menyebabkan berbagai gangguan metabolik dan klinis. Defisiensi protein sering kali disertai dengan defisiensi energi dan asam amino esensial, yang mengakibatkan gangguan pada pertumbuhan, pemeliharaan jaringan tubuh, serta pembentukan zat anti dan serum protein. Akibatnya, individu yang mengalami kekurangan protein lebih rentan terhadap infeksi, luka yang sulit sembuh, dan gangguan fungsi hati (Suprayitno and Sulistiyati, 2017).

Kesesuaian pemorsian merupakan kegiatan untuk menyeragamkan porsi makanan sesuai dengan kebutuhan. Pada beberapa bahan makanan, misalnya lauk hewani seperti daging, ikan, ayam maka pemorsian dapat berarti membagi bahan makanan tersebut untuk mendapatkan ukuran yang sama besar satu sama lain sesuai dengan standar porsi makanan yang telah ditentukan. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi kesesuaian dalam pemorsian antara lain berat bahan makanan sebelum diolah, dan kemampuan tenaga pemasak/tenaga pemorsi dalam memorsikan hidangan (Ronitawati *et al.*, 2021). Masa kerja petugas pemorsi berkaitan dengan pengalaman atau keterampilan yang didapat selama bertugas memorsikan hidangan. Petugas

pemorsi dengan masa kerja lebih lama sebaiknya dapat memorsikan hidangan secara tepat dibanding dengan petugas pemorsi dengan masa kerja baru (Chasanah and Ulvie, 2018). Hasil penelitian (Putri *et al.*, 2019) yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar menunjukkan bahwa berdasarkan dari 30 obyek yang telah dilakukan penimbangan, berat yang didapatkan tidak sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan oleh Rumah Sakit hanya 5 (16,6%) objek yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 25 (83,3%) pada saat melakukan penimbangan.

Berdasarkan uraian diatas, masih terdapat ketidaksesuaian pemorsian lauk hewani yang disajikan. Kondisi kesehatan pasien dan proses penyembuhan dapat dipengaruhi oleh kesalahan atau ketidaktepatan pemorsian makanan. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian tentang gambaran kesesuaian porsi lauk hewani yang disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran kesesuaian porsi lauk hewani yang disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketuinya gambaran kesesuaian porsi lauk hewani yang disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya standar porsi lauk hewani yang ditetapkan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

- b. Diketuainya besar porsi lauk hewani pada makanan biasa yang disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.
- c. Diketuainya kesesuaian porsi lauk hewani berdasarkan standar porsi di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

D. Ruang Lingkup

Penelitian dengan judul Gambaran Kesesuaian Besar Porsi dengan Standar Porsi Lauk Hewani yang Disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang termasuk ruang lingkup penelitian bidang penyelenggaraan makan atau *food service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai masukan pengetahuan bagi pembaca dan sebagai rujukan literatur ilmiah yang bisa digunakan bagi peneliti lain yang juga ingin atau sedang meneliti tentang Kesesuaian porsi lauk hewani yang disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang.

2. Manfaat Praktik

Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat sebagai berikut :

a. Bagi Penulis

Melalui penelitian ini, penulis dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman langsung dalam melakukan penelitian di lingkungan rumah sakit. Pengalaman ini meliputi interaksi dengan tenaga medis, pengumpulan data di

lapangan, dan penerapan teori-teori yang telah dipelajari di bangku kuliah dalam konteks nyata.

b. Bagi Institusi Kesehatan

Manfaat penelitian bagi institusi kesehatan khususnya RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang adalah data dan hasil yang diperoleh dari penelitian ini dapat dijadikan suatu ukuran serta upaya Rumah Sakit dalam meningkatkan kualitas penyelenggaraan makanan, serta untuk menjadi informasi dan masukan untuk mengembangkan dan menyempurnakan penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

F. Keaslian Penelitian

Keaslian penelitian tentang gambaran kesesuaian porsi lauk hewani yang disajikan di RSUD Merah Putih Kabupaten Magelang dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

Pengarang	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Sabrina Aprilliyani (2019)	Ketepatan Pemorsian Sayur Terhadap Standar Porsi Makanan Biasa	a. Meneliti ketepatan besar porsi b. Jenis penelitian <i>observasional</i> c. Desain penelitian <i>cross sectional</i>	Objek penelitian seluruh sayuran di BRSUD Tabanan
Andita Putri Astari (2021)	Ketepatan Pemorsian Hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo	d. Meneliti ketepatan besar porsi e. Jenis penelitian <i>observasional</i> f. Desain penelitian <i>cross sectional</i>	Objek penelitian terdahulu adalah semua hidangan.
Rani Nurgianti	Kesesuaian Porsi Lauk Daging	g. Meneliti ketepatan besar	Objek penelitian adalah lauk

Pengarang	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Putri (2019)	Ayam yang Diterima Pada Makanan Biasa	<p>porsi</p> <p>h. Jenis penelitian <i>observasional</i></p> <p>i. Desain penelitian <i>cross sectional</i></p>	Daging ayam yang disajikan untuk Pasien di RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar