

A STUDY OF SOUPY VEGETABLE PORTIONING IN NON-DIET FOR PATIENTS AT “X” HOSPITAL

Alfiana Putri Anggraeni¹, Agus Wijanarka², Susilo Wirawan³
^{1,2,3}Departement of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : alfiaaputri22@gmail.com

ABSTRACT

Background: Hospitals offer a mix of inpatient, outpatient, and emergency care, bringing patients meals built around their medical needs so they regain strength. Alongside clinical services, a cost-effective, streamlined kitchen keeps dining quality high. Fruits and vegetables supply key vitamins, fiber, and antioxidants that support healing. Mistakes during portioning, however, leave some patients either short of or overloaded with plant nutrients, undermining those benefits.

Objective: The authors set out to measure the target weight, actual weight, and overall accuracy of vegetable soup portions found on non-therapeutic menus in Hospital X Nutrition Installation.

Method: This research is observational with a *cross sectional* design. The object of this study is the non-diet vegetable menu served at the “X” Hospital Nutrition Installation.

Results: The standard portion for non-diet vegetable menus at the “X” Hospital Nutrition Installation is 100 grams. The portion weight served for lunch and dinner from 8 dishes showed that none of them conformed to the established standard portion. The average portioning for lunch was 47,57 grams and for dinner was 53,47 grams.

Conclusion: The portioning of non-diet vegetable menus at the “X” Hospital Nutrition Installation, is categorized as not yet in accordance with the established standard portion.

Keywords: Portion Standard, Vegetables, Portion Conformity

KAJIAN PEMORSIAN SAYUR BERKUAH MENU NON DIET PASIEN DI RUMAH SAKIT “X”

Alfiana Putri Anggraeni¹, Agus Wijanarka², Susilo Wirawan³
^{1,2,3}Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : alfiaaputri22@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang : Rumah sakit merupakan institusi pelayanan kesehatan yang menyediakan rawat inap, rawat jalan, dan gawat darurat, termasuk pelayanan gizi yang disesuaikan dengan kondisi pasien untuk mencapai status gizi optimal. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan menyediakan makanan berkualitas dengan efisiensi sumber daya dan pengontrolan biaya. Konsumsi sayur dan buah sangat penting sebagai sumber vitamin, mineral, serat, dan antioksidan. Namun, masih ditemukan ketidaktepatan pemorsian sayur di rumah sakit, yang berdampak pada ketidaksesuaian asupan gizi pasien.

Tujuan : Untuk mengetahui standar porsi, berat porsi, dan ketepatan porsi sayur menu non diet di instalasi gizi Rumah Sakit “X” .

Metode : Jenis penelitian ini observasional dengan desain *cross sectional*. Objek dalam penelitian ini adalah sayur berkuah menu non diet yang disajikan di Instalasi Gizi Rumah Sakit “X” .

Hasil : Standar porsi sayur menu non diet di instalasi gizi Rumah Sakit “X” adalah 100 gram. Berat porsi yang disajikan pada makan siang dan makan sore dari 8 hidangan menunjukkan hasil sebagian besar tidak ada yang sesuai dengan standar porsi yang sudah ditetapkan. Diperoleh rata-rata pemorsian untuk makan siang 47,57 gram dan makan sore 53,47 gram.

Kesimpulan : Pemorsian sayur menu non diet di instalasi gizi Rumah Sakit “X” dalam kategori belum sesuai dengan standar porsi yang sudah ditetapkan

Kata kunci : Standar Porsi, Sayur, Ketepatan porsi