

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit adalah lembaga yang berperan dalam memberikan pelayanan kesehatan yang utuh bagi setiap individu. Terdapat beberapa bentuk layanan yang meliputi rawat inap bagi pasien yang memerlukan perawatan mendalam, rawat jalan untuk pasien yang hanya perlu konsultasi, pemeriksaan bagi pasien yang tidak perlu tinggal di rumah sakit, serta unit gawat darurat yang selalu siap untuk menangani situasi darurat. Dengan beragam jenis layanan yang ada, rumah sakit menjadi yang terdepan dalam menyediakan solusi untuk masalah kesehatan. (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020, 2020)

Penyelenggaraan makanan adalah serangkaian kegiatan yang dilakukan secara terstruktur dan terencana, dimulai dari penyusunan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan beserta anggarannya, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, hingga pendistribusian makanan. Selain itu, kegiatan ini juga mencakup proses pencatatan, pelaporan, dan evaluasi sebagai bagian dari pengendalian penyelenggaraan makanan. Tujuan utama dari penyelenggaraan makanan adalah menyediakan makanan yang aman, berkualitas, dan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien, dengan tetap memperhatikan efisiensi penggunaan biaya serta tingkat penerimaan makanan oleh konsumen. Melalui penyelenggaraan makanan yang baik, diharapkan

kebutuhan gizi pasien dapat terpenuhi sehingga mendukung tercapainya status gizi yang optimal.(Kemenkes RI, 2013).

Pemorsian makanan merupakan kegiatan menyajikan makanan sesuai dengan jumlah atau ukuran porsi yang telah ditetapkan. Standar porsi memuat ketentuan mengenai jenis manakanan dan berat bersih makanaan yang harus disajikan dalam setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan yang diberikan kepada pasien sehingga kebutuhan gizi dapat terpenuhi dengan tepat. Oleh karena itu, setiap jenis makanan perlu memiliki standar porsi yang jelas dan terukur. Selain itu, penggunaan alat bantu pemorsian, seperti centong nasi, sendok sayur, dan sendok pembagi, harus disesuaikan dengan standar yang berlaku serta digunakan secara konsistensi agar porsi makanan yang disajikan tetap sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. (Istiyarningsih et al., 2020).

Standar porsi merupakan pedoman yang memuat informasi mengenai jenis serta berat bersih bahan makanan mentah yang digunakan dalam setiap hidangan. Standar ini disusun berdasarkan kebutuhan masing-masing individu dan mencakup jumlah serta komposisi bahan makanan yang harus disediakan pada setiap waktu makan. Penetapan standar porsi dilakukan dengan mempertimbangkan siklus menu yang digunakan, kebutuhan gizi, serta tingkat kecukupan gizi individu agar asupan yang diberikan sesuai dengan kebutuhan tubuh.(Wayansari et al., 2018).

Ketepatan ukuran porsi makanan pokok merupakan salah satu hal yang perlu diperhatikan dalam proses penyajian makanan, terutama pada tahap pemorsian. Dalam praktiknya, masih sering dijumpai porsi makanan yang tidak sesuai dengan ketentuan, baik terlalu banyak maupun terlalu sedikit. Kondisi tersebut dapat terjadi akibat belum optimalnya penggunaan alat ukur yang tepat, seperti timbangan, maupun kurang cermatnya petugas dalam melakukan pemorsian. Ketidaksesuaian ukuran porsi ini dapat memengaruhi standar porsi yang telah ditetapkan untuk setiap hidangan. Oleh karena itu, proses pemorsian makanan pokok perlu dilakukan sesuai dengan standar porsi yang berlaku di instalasi gizi rumah sakit agar jumlah makanan yang disajikan tetap seragam dan sesuai dengan kebutuhan pasien. (Istiyarningsih et al., 2020)

Ketepatan pemorsian adalah tingkat kesesuaian antara jumlah makanan yang disajikan dengan standar porsi yang telah ditetapkan, yang dinyatakan dalam bentuk presentase. Nilai ketepatan pemorsian diperoleh dengan membandingkan besar porsi yang disajikan dengan standar porsi yang berlaku. Ketepatan pemorsian dapat dipengaruhi oleh berbagai faktor, diantaranya berat bahan makanan sebelum proses pengolahan serta kemampuan tenaga pemasak atau tenaga pemorsi dalam membagi dan menyajikan makananan sesuai dengan ukuran porsi yang telah ditentukan. (Cendanawangi et al., 2016)

Penelitian yang dilakukan oleh (Astari et al., 2021) di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo menunjukkan bahwa seluruh sampel makanan pokok yang diamati mengalami ketidaksesuaian porsi. Ketidaktepatan tersebut ditemukan pada menu nasi, bubur nasi, dan bubur saring. Hasil penelitian

mengungkapkan bahwa proses pemorsian masih menggunakan alat yang belum memiliki standar ukuran, seperti mangkuk plastik untuk pemorsian nasi, papan aluminium untuk pembagian nasi tim, serta centong kayu untuk pemorsian bubur nasi dan bubur saring. Penggunaan alat pemorsian yang tidak terstandarisasi diduga menjadi salah satu faktor penyebab ketidaktepatan porsi makanan yang disajikan kepada pasien.

Temuan serupa juga dilaporkan oleh (Asyriani, Oktavia et al., 2024) di RSUD Embung Fatimah, yang menunjukkan bahwa sebagian besar porsi makanan pokok yang disajikan oleh petugas pemorsi belum memenuhi standar yang telah ditetapkan, dengan tingkat ketidaksesuaian mencapai sekitar 87%. Tingginya persentase ketidaksesuaian tersebut mengindikasikan bahwa ketepatan pemorsian masih perlu mendapat perhatian dan perbaikan. Beberapa upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan ketepatan pemorsian antara lain melalui peningkatan keterampilan petugas dalam menakar makanan, penggunaan alat pemorsian yang terstandarisasi, serta pemberian pelatihan mengenai teknik pemorsian diet yang tepat agar porsi makanan yang disajikan lebih akurat dan sesuai dengan ketentuan.

Oleh karena itu, Berdasarkan kondisi tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai ketepatan pemorsian nasi karena ketepatan porsi nasi yang diberikan kepada pasien berpengaruh terhadap terpenuhinya kebutuhan asupan gizi pasien.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana ketepatan pemorsian nasi pada pasien dewasa di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Kabupaten Sragen?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Diketuinya gambaran ketepatan pemorsian nasi pada pasien dewasa di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Kabupaten Sragen.

2. Tujuan khusus

- a. Diketahui Standar Porsi Nasi di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Kabupaten Sragen.
- b. Diketahui Besar Porsi Nasi di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Kabupaten Sragen.
- c. Diketahui Ketepatan Pemorsian Nasi di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Kabupaten Sragen.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah bidang *food service*.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan, serta informasi bagi peneliti mengenai penyelenggaraan makanan di rumah sakit, khususnya terkait proses pemorsian makanan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

2. Manfaat praktik

a. Bagi peneliti selanjutnya

Dapat dijadikan sebagai data pembanding, peneliti dapat membandingkan hasil data dari penelitian ini dengan penelitian peneliti selanjutnya di rumah sakit atau populasi pasien yang berbeda.

b. Bagi institusi penyelenggaraan makanan di RSUD dr. Soehadi Prijonegoro Kabupaten Sragen

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan masukan dan pertimbangan dalam upaya perbaikan ketepatan pemorsian nasi pada makanan biasa sehingga porsi yang disajikan lebih sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

c. Bagi institusi pendidikan

Dapat menjadikan bahan referensi tambahan bahan ajar di perpustakaan.

F. Keaslian penelitian

1. (Astari et al., 2021) yang berjudul ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo.

Penelitian ini menggunakan objek semua makanan dari 4 porsi makanan pokok, 4 porsi lauk nabati, 4 porsi sayur, dan 2 porsi buah potong. Hasil dari penelitian ini didapatkan data bahwa 100% pemorsian tidak tepat untuk makanan pokok, 100% pemorsian tidak

tepat untuk makanan lauk nabati, 25% tidak tepat untuk makanan sayur, dan 100% tidak tepat untuk buah potong. Terdapat persamaan dalam penelitian yaitu meneliti tentang ketepatan pemorsian pada institusi RS dengan menggunakan penelitian observasional dan menggunakan desain *crosssectional* dalam penelitian. Perbedaan antara penelitian tersebut dengan penelitian yang akan dilakukan terletak pada objek penelitian yang digunakan. Penelitian tersebut meneliti seluruh jenis hidangan yang disajikan, sedangkan penelitian yang akan dilakukan berfokus pada makanan pokok, yaitu nasi. Selain objek, terdapat perbedaan lainnya yaitu metode pengambilan sampel. Penelitian tersebut menggunakan metode purposive sampling, sedangkan penelitian yang akan dilakukan menggunakan metode random sampling sehingga setiap sampel memiliki kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai responden penelitian.

2. (Asyriani et al., 2024) yang berjudul Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dengan Ketepatan Porsi dan Energi pada Standar Diet Diabetes Melitus di RSUD Embung Fatimah

Penelitian ini menggunakan objek penelitian semua hidangan untuk penderita DM (Diabetes Melitus) yaitu 30 porsi makanan pokok, 30 porsi lauk hewani, 20 porsi lauk nabati, 30 porsi sayur, dan 23 porsi buah. Hasil dari penelitian ini didapatkan data 87% ketidaktepatan pemorsian makanan pokok, 77% ketidaktepatan pemorsian lauk hewani, 100% ketidaktepatan pemorsian lauk

nabati, 97% ketidaktepatan sayur, dan 87% ketidaktepatan buah. Penelitian ini memiliki persamaan dengan penelitian sebelumnya, yaitu sama-sama mengkaji ketepatan pemorsian makanan di institusi rumah sakit menggunakan metode penelitian observasional dengan desain *crosssectional*. Namun, perbedaan kedua penelitian terletak pada variabel yang diteliti, sehingga fokus dan ruang lingkup penelitian yang dilakukan menjadi berbeda. Variabel penelitian ini adalah karakteristik tenaga pemorsi, standar diet DM, Ketepatan porsi makan (semua makanan yang dihidangkan), dan Ketepatan kandungan energi. Sedangkan variabel penelitian yang akan dilakukan adalah standar pemorsian nasi, ketepatan pemorsian nasi.