

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Telaah Pustaka

1. Penyelenggaraan makanan rumah sakit

a. Definisi

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan secara sistematis, terencana, dan berkelanjutan, mulai dari penyusunan menu, perencanaan kebutuhan dan anggaran bahan makanan, pengadaan, penerimaan, penyimpanan, pengolahan, hingga pendistribusian makanan kepada pasien. Selain itu, kegiatan ini juga mencakup proses pencatatan, pelaporan, dan evaluasi sebagai bagian dari pengendalian mutu penyelenggaraan makanan. Seluruh tahapan tersebut dilaksanakan untuk memastikan tersedianya pelayanan makanan yang aman, berkualitas, dan sesuai dengan kebutuhan pasien. (Kemenkes RI, 2013)

Pelayanan makanan di rumah sakit diberikan kepada pasien yang menjalani rawat inap dengan tujuan memenuhi kebutuhan asupan makanan sesuai dengan kondisi kesehatan dan kebutuhan gizinya. Pemenuhan kebutuhan tersebut diharapkan dapat mendukung proses penyembuhan, mempertahankan status gizi pasien agar tetap baik, serta membantu meningkatkan kondisi gizi pasien selama menjalani masa perawatan di rumah sakit. (Kemenkes RI, 2013).

b. Pelaksanaan penyelenggaraan makanan

Terdapat alur penyelenggaraan makanan Rumah Sakit menurut (Kemenkes RI, 2013) sebagai berikut :

1) Perencanaan menu

Perencanaan menu merupakan salah satu komponen penting dalam penyelenggaraan makanan karena menjadi penentu sekaligus cerminana kualitas suatu institusi penyelenggaraan makanan. Tujuan perencanaan menu adalah menyediakan susunan menu yang sesuai dengan tujuan dan kebutuhan dalam penerapan sistem penyelenggaraan makanan. Menurut (Departemen Kesehatan RI, 2007) perencanaan menu dilakukan melalui beberapa tahapan yang perlu dilaksanakan secara sistematis agar menu yang dihasilkan dapat memenuhi kebutuhan dan standar yang telah ditetapkan. Berikut tahapan-tahapan dalam perencanaan menu menurut (Kemenkes RI, 2013) antara lain :

- a) Membentuk tim yang bertanggung jawab dalam penyusunan menu.
- b) Menentukan jenis makanan yang akan disajikan.
- c) Menetapkan siklus menu beserta jangka waktu penggunaannya.

- d) Menyusun pola menu yang akan digunakan selama siklus berlangsung.
 - e) Menentukan ukuran atau standar porsi untuk setiap hidangan.
 - f) Mengidentifikasi dan mengumpulkan berbagai jenis makanan yang akan dimasukkan ke dalam menu.
 - g) Menyusun format atau susunan menu yang akan diterapkan.
 - h) Melakukan penilaian dan evaluasi terhadap menu yang telah dirancang.
 - i) Melaksanakan uji coba menu yang telah disepakati sebelum diterapkan secara penuh.
- 2) Pengadaan bahan

Menurut (Kemenkes RI, 2013), pengadaan bahan makanan merupakan serangkaian kegiatan yang mencakup penentuan spesifikasi bahan makanan, perhitungan biaya, pemesanan, pembelian, serta pelaksanaan survei pasar. Kegiatan ini bertujuan untuk memastikan ketersediaan bahan makanan yang sesuai dengan kebutuhan dan standar yang telah ditetapkan dalam penyelenggaraan makanan. Spesifikasi bahan makanan yang digunakan dalam proses pengadaan terdiri atas beberapa jenis, yaitu spesifikasi teknis, spesifikasi penampilan, dan spesifikasi pabrik. Spesifikasi teknis digunakan untuk bahan makanan yang karakteristiknya dapat diukur secara objektif

dengan alat atau instrumen tertentu, seperti berat, ukuran, atau kandungan tertentu. Sementara itu, spesifikasi penampilan menjelaskan karakteristik fisik bahan makanan secara rinci, jelas, dan mudah dipahami. Sebagai contoh, ikan tongkol yang diinginkan memiliki daging yang tidak berlendir, bertekstur kenyal, tidak bertulang, beraroma segar, serta tidak dalam kondisi beku. Adapun spesifikasi pabrik mengacu pada mutu atau karakteristik produk yang telah ditetapkan oleh produsen dan dikenal serta diterima oleh pihak pembeli. Dengan adanya spesifikasi yang jelas, proses pengadaan bahan makanan dapat berjalan lebih efektif serta menjamin kualitas bahan yang digunakan dalam penyelenggaraan makanan.

3) Penerimaan dan penyimpanan bahan

Penerimaan bahan makanan merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memastikan bahwa bahan makanan yang datang telah sesuai dengan pesanan yang diajukan. Kegiatan ini meliputi proses pemeriksaan, pengecekan, pencatatan, penilaian, hingga pelaporan terhadap bahan makanan yang diterima. Tujuan utama dari penerimaan bahan makanan adalah untuk menjamin bahwa jenis, jumlah, kualitas, dan waktu kedatangan bahan makanan sesuai dengan daftar pesanan serta spesifikasi yang telah ditetapkan. Agar proses penerimaan dapat berjalan dengan baik, diperlukan dokumen pemesanan dan standar spesifikasi bahan

makanan sebagai acuan pemeriksaan. Sementara itu, penyimpanan bahan makanan merupakan kegiatan mengatur dan memelihara bahan makanan agar kualitas, jumlah, dan keamanannya tetap terjaga sampai saat digunakan. Kegiatan ini mencakup penataan serta penyimpanan bahan makanan kering maupun bahan makanan segar pada ruang penyimpanan yang sesuai. Tujuan penyimpanan adalah untuk menjamin ketersediaan bahan makanan dalam jumlah dan mutu yang tepat sesuai dengan kebutuhan penyelenggaraan makanan. Untuk mendukung proses penyimpanan yang optimal, diperlukan ruang penyimpanan yang memadai, fasilitas penyimpanan yang sesuai, serta kartu stok yang digunakan untuk memantau keluar masuknya bahan makanan. (Kemenkes RI, 2013)

4) Persiapan dan pengolahan makanan

Persiapan bahan makanan merupakan tahap awal dalam proses penyelenggaraan makanan yang meliputi berbagai kegiatan untuk menyiapkan bahan makanan agar siap diolah. Pelaksanaan tahap ini memerlukan ketersediaan bahan makanan, sarana dan peralatan yang memadai, prosedur kerja yang jelas, serta berbagai pedoman pendukung, seperti standar porsi, standar resep, standar bumbu, jadwal persiapan, dan jadwal pengolahan makanan. Keberadaan pedoman tersebut berperan penting dalam memastikan proses persiapan berjalan secara teratur, efisien, dan

sesuai dengan kebutuhan pelayanan makanan. Setelah tahap persiapan selesai, silakukan proses pengolahan makanan, yaitu kegiatan mengubah bahan makanan mentah menjadi makanan yang siap disajikan dan dikonsumsi. Tujuan dari proses pengolahan ini adalah menghasilkan makanan yang berkualitas baik, aman dikonsumsi, serta memenuhi kebutuhan dan standar yang telah ditetapkan. Agar pengolahan makanan dapat berjalan dengan optimal, diperlukan menu yang telah ditetapkan, ketersediaan bahan makanan dan peralatan memasak, pedoman penilaian hasil masakan, prosedur operasional yang jelas, serta ketentuan mengenai penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Dengan memenuhi persyaratan tersebut, mutu dan keamanan makanan yang dihasilkan dapat lebih terjamin. (Kemenkes RI, 2013)

5) Distribusi makanan

Distribusi makanan merupakan tahap dalam penyelenggaraan makanan yang bertujuan untuk menyalurkan makanan kepada konsumen atau pasien sesuai dengan jenis diet dan jumlah porsi yang telah ditentukan. Proses ini berperan penting dalam memastikan bahwa setiap pasien menerima makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizi dan ketentuan pelayanan yang berlaku. Tujuan utama distribusi makanan adalah menjamin agar makanan yang diberikan kepada pasien sesuai dengan jenis diet

yang telah ditetapkan serta diterima dalam jumlah yang tepat. Agar proses distribusi dapat berjalan dengan baik, diperlukan pedoman yang jelas, seperti peraturan pemberian makanan rumah sakit, standar porsi, prosedur pengambilan makanan, daftar permintaan makanan dari pasien atau konsumen, serta ketersediaan peralatan makan yang memadai. Selain itu, pelaksanaan distribusi juga harus didukung oleh jadwal pendistribusian makanan yang telah ditetapkan agar pelayanan makanan dapat berlangsung secara tepat waktu dan teratur.

6) Penyajian makanan di ruang.

Penyajian makanan di ruang adalah tahap akhir pelayanan gizi rumah sakit yang memastikan pasien menerima makanan yang layak, *higienis*, menarik, dan sesuai dietnya. Proses ini dimulai dari pengiriman troli berinsulasi dari gizi sentral, lalu petugas memeriksa kecocokan label diet dengan identitas pasien untuk mencegah kesalahan. Setelah itu, makanan disajikan dalam keadaan segar dan pada suhu yang tepat. Seluruh rangkaian proses harus selesai dalam maksimal empat jam untuk menjaga keamanan pangan dan mencegah pertumbuhan mikroba.

7) Pelayanan makanan pasien.

Pelayanan makanan pasien mencakup pengiriman dan penyerahan makanan sesuai jenis dan porsi diet dengan cara

yang aman dan efisien agar kualitasnya tetap terjaga. Menurut (Kemenkes RI, 2013) pelayanan ini tidak hanya membagikan makanan, tetapi juga melibatkan pendampingan dan pemantauan pasien, termasuk membantu dan memotivasi mereka yang kesulitan makan. Petugas mencatat jumlah makanan yang dikonsumsi dan memberikan edukasi gizi singkat sesuai kebutuhan pasien. Dengan demikian, pelayanan makanan menjadi bagian penting dalam asuhan gizi untuk mendukung terapi dan mempercepat pemulihan.

2. Standar porsi nasi

a. Definisi

Menurut (Astari et al., 2021) standar porsi hidangan di rumah sakit yang ditetapkan dalam bentuk berat matang meliputi seluruh jenis makanan pokok dan sayuran. Sementara itu, menurut (Wayansari et al., 2018) standar porsi disusun berdasarkan kebutuhan masing-masing individu dengan mempertimbangkan jumlah dan komposisi bahan makanan yang harus disajikan pada setiap waktu makan. Penetapan standar porsi tersebut disesuaikan dengan siklus menu yang digunakan serta kebutuhan dan kecukupan gizi setiap individu agar asupan yang diberikan dapat memenuhi kebutuhan gizi secara optimal.

Menurut (Bakri et al., 2018), standar porsi memiliki beberapa fungsi penting dalam penyelenggaraan makanan. Pertama,

standar porsi berfungsi sebagai alat pengendalian dalam proses pemorsian dan penyajian makanan untuk memastikan jumlah makanan yang disajikan sesuai dengan ketentuan dan standar yang telah ditetapkan. Kedua, standar porsi berfungsi sebagai sarana dalam pelaksanaan audit gizi, karena melalui standar porsi dapat dihitung kandungan zat gizi dari setiap hidangan yang disajikan. Ketiga, standar porsi menjadi dasar dalam perencanaan kebutuhan bahan makanan yang harus dibeli serta membantu dalam memperkirakan biaya yang diperlukan untuk penyelenggaraan makanan. Dengan demikian, penerapan standar porsi berperan penting dalam menjaga keseragaman porsi, ketepatan nilai gizi, dan efisiensi pengelolaan biaya makanan.

3. Besar porsi

Menurut (Permenkes Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013, 2013) besar porsi adalah jumlah golongan bahan makanan yang direncanakan untuk disajikan pada setiap kali makan, yang dihitung menggunakan satuan penukar sesuai dengan standar makanan yang berlaku di Rumah Sakit. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa penyajian makanan memenuhi kebutuhan gizi pasien secara tepat dan konsisten.

Sementara menurut (Istiyoningsih et al., 2020), perhatian terhadap besar porsi makanan pokok sangat penting saat menyajikan makanan,

terutama dalam proses pemorsian makanan. Masih ditemukan adanya kasus ketidaktepatan dalam porsi makanan pokok di rumah sakit, baik berupa kelebihan maupun kekurangan, yang disebabkan kurangnya ukuran yang tepat, baik dari alat ukur seperti timbangan maupun dari ketelitian petugas yang bertugas memorsi. Ketidaktepatan ini dapat berdampak langsung pada standar porsi dan nilai gizi yang terkandung dalam makanan yang disajikan kepada pasien. Oleh karena itu, pemorsian makanan pokok harus dilakukan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi rumah sakit agar asupan gizi pasien tetap optimal dan risiko malnutrisi dapat diminimalkan.

Penentuan besar porsi yang tepat juga sangat berperan dalam menjaga kualitas pelayanan gizi di rumah sakit. Dengan menerapkan standar porsi yang konsisten, rumah sakit dapat mengontrol penyajian makanan agar sesuai dengan kebutuhan nutrisi individual pasien, serta mendukung proses penyembuhan dan pemulihan klinis secara efektif. Kesadaran dan pelatihan bagi petugas memorsi menjadi hal penting agar standar porsi ini tidak hanya menjadi aturan di atas kertas, melainkan benar-benar diterapkan dengan cermat di lapangan.

4. Ketepatan pemorsian makanan

a. Pengertian

Pemorsian makanan merupakan kegiatan penyajian makanan dengan jumlah yang disesuaikan dengan standar porsi

yang telah ditetapkan. Standar porsi memuat informasi mengenai jenis dan jumlah bersih setiap hidangan yang harus disajikan. Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, keberadaan standar porsi sangat penting karena menjadi pedoman dalam menentukan jumlah dan jenis makanan yang diberikan kepada pasien. Oleh karena itu, setiap hidangan harus memiliki ukuran porsi yang jelas dan seragam. Selain itu, penggunaan alat bantu pemorsian, seperti sendok sayur, centong nasi, dan sendok pembagi, perlu disesuaikan dengan standar yang berlaku agar porsi makanan yang disajikan tetap konsisten dan sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan. (Istiyarningsih et al., 2020)

Ketepatan pemorsian adalah hasil perbandingan antara besar porsi yang disajikan dengan standar porsi yang telah ditetapkan, dan dinyatakan dalam persentase. Beberapa faktor yang memengaruhi ketepatan pemorsian meliputi ukuran bahan makanan yang diolah, keterampilan tenaga pemorsian, serta petugas yang bertugas dalam membagikan makanan (Cendanawangi et al., 2016). Untuk menghitung ketepatan pemorsian, dilakukan perbandingan antara rata-rata besar porsi dengan standar porsi yang berlaku, kemudian hasilnya disajikan dalam bentuk persentase. Ketepatan pemorsian dikategorikan tepat jika berada dalam rentang $\pm 10\%$ dari standar porsi,

sedangkan jika berada di luar rentang ini, baik kurang dari 10% atau lebih dari 10%, maka pemorsian dianggap tidak tepat (Astari et al., 2021).

Ketepatan dalam pemorsian sangat penting untuk menjamin bahwa makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien serta standar rumah sakit. Ketidaktepatan pemorsian dapat terjadi karena berbagai faktor, seperti kurangnya alat ukur yang terstandar dan ketidakakuratan petugas dalam memperkirakan berat makanan. Oleh sebab itu, pelatihan bagi tenaga pemorsian dan penggunaan alat ukur yang tepat menjadi langkah strategis guna meningkatkan akurasi pemorsian. Dengan pemorsian makanan yang tepat, proses pemberian makanan kepada pasien akan lebih efisien dan nutrisi yang dibutuhkan oleh pasien dapat terpenuhi dengan baik, mendukung proses penyembuhan dan pemulihan kesehatan secara optimal.

Penelitian dan pengembangan alat pemorsian yang lebih presisi juga diperlukan untuk mengurangi kesalahan dalam pengukuran porsi makanan. Ketepatan pemorsian yang meningkat tidak hanya berkontribusi pada kualitas pelayanan rumah sakit tetapi juga meminimalkan pemborosan bahan makanan dan biaya operasional. Karena itu, pengawasan secara berkala dan evaluasi ketepatan pemorsian menjadi bagian

penting dalam pengelolaan layanan gizi rumah sakit untuk menjamin mutu dan efektivitasnya.

b. Faktor – Faktor yang Berpengaruh

Menurut (Wayansari et al., 2018), terdapat beberapa faktor yang dapat memengaruhi proses pemorsian makanan, antara lain ketersediaan alat dan fasilitas, kemampuan tenaga kerja, kondisi situasi dan lingkungan kerja, metode pemorsian yang digunakan, serta penerapan standar resep dalam proses penyajian makanan.

- 1) Alat dan fasilitas yang digunakan dalam proses pemorsian memiliki pengaruh yang besar terhadap ketepatan ukuran porsi makanan yang dihasilkan. Penggunaan alat ukur yang telah terstandarisasi dapat membantu memastikan bahwa jumlah makanan yang disajikan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Dengan tersedianya alat pemorsian yang tepat, keseragaman porsi dapat terjaga sehingga risiko terjadinya porsi yang terlalu banyak atau terlalu sedikit dapat diminimalkan.
- 2) Tenaga kerja atau petugas yang melakukan pemorsian kadang-kadang memorsi makanan berdasarkan kebiasaan atau keinginannya sendiri, yang belum tentu sesuai dengan standar porsi resmi yang berlaku. Hal ini berpotensi menyebabkan ketidaksesuaian porsi dengan standar.

- 3) Situasi dan lingkungan juga ikut berperan dalam menentukan porsi makanan. Sebagai contoh, porsi makanan dalam rumah tangga biasanya tidak diatur secara ketat, berbeda dengan di rumah sakit yang banyak melayani pasien dengan kebutuhan diet khusus. Di rumah sakit, porsi makanan harus diatur dengan cermat sesuai standar agar kebutuhan gizi pasien terpenuhi.
- 4) Metode pemorsian yang digunakan juga mempengaruhi besarnya porsi yang diberikan. Proses pemorsian dapat dilakukan secara manual oleh tenaga manusia atau menggunakan mesin, di mana masing-masing metode memiliki kelebihan dan kekurangan yang dapat memengaruhi ketepatan porsi.
- 5) Standar resep menjadi acuan penting karena di dalamnya sudah tercantum standar porsi yang harus konsisten diterapkan setiap kali resep tersebut digunakan, guna menjaga ketepatan dan keseragaman porsi makanan.

Faktor-faktor ini harus diperhatikan secara menyeluruh untuk menjamin bahwa makanan yang disajikan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dan standar rumah sakit. Dengan pemahaman yang baik tentang pengaruh alat, tenaga kerja, lingkungan, metode, dan standar resep, rumah sakit dapat mengoptimalkan pemorsian makanan sehingga

pelayanan gizi berjalan efektif dan pasien mendapatkan nutrisi yang tepat untuk mendukung proses penyembuhan mereka.

c. Pengawasan porsi

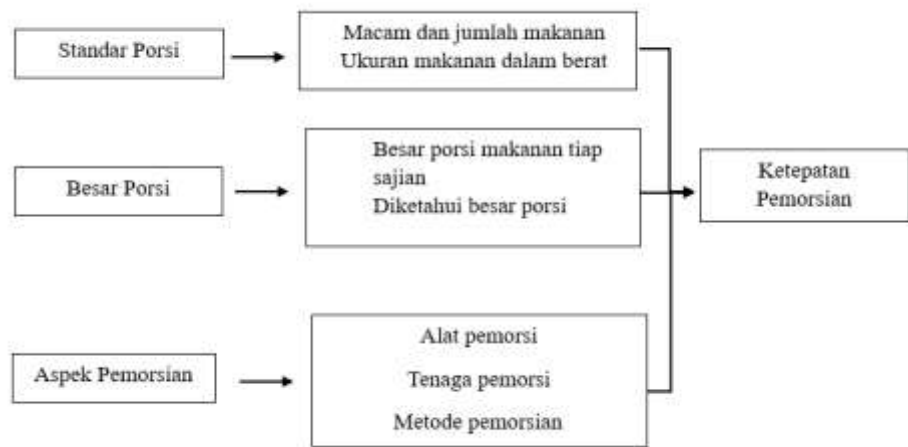
Menurut (Rahmah et al., 2025) pengawasan porsi nasi dilakukan melalui serangkaian kegiatan yang meliputi penetapan standar porsi, proses pemorsian, penimbangan hasil pemorsian, evaluasi kesesuaian porsi, dan tindak lanjut apabila ditemukan penyimpangan. Standar porsi nasi yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi digunakan sebagai acuan dalam proses pemorsian. Selanjutnya, nasi yang telah diporsikan oleh petugas ditimbang menggunakan timbangan yang terkalibrasi untuk mengetahui kesesuaiannya dengan standar porsi. Hasil penimbangan kemudian dibandingkan dengan standar yang berlaku sehingga dapat diketahui apakah porsi yang disajikan dengan standar yang berlaku sehingga dapat diketahui apakah porsi yang disajikan sudah tepat atau masih mengalami penyimpangan. Pengawasan porsi dilakukan dengan memanfaatkan berbagai alat ukur, seperti timbangan, gelas ukur, dan sendok takar, guna memastikan bahwa jumlah makanan yang disajikan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Penggunaan alat ukur tersebut membantu menjaga ketepatan dan keseragaman porsi sehingga kualitas pelayanan makanan dapat terjamin. (Kemenkes RI, 2013; Wayansari et al., 2018) dengan pengawasan porsi meliputi :

- 1) Pada bahan makanan padat, pengendalian porsi dilakukan dengan cara menimbang bahan makanan agar jumlah yang digunakan sesuai dengan ukuran yang telah ditetapkan.
- 2) Pada bahan makanan cair atau semi cair, seperti susu dan bumbu, pengukuran dapat dilakukan menggunakan gelas ukur, liter measure, sendok takar, atau alat ukur lain yang telah distandarisasi. Jika diperlukan, bahan tersebut juga dapat ditimbang untuk memperoleh hasil yang lebih akurat.
- 3) Pemotongan bahan makanan perlu disesuaikan dengan jenis hidangan yang akan disajikan. Proses pemotongan dapat menggunakan alat pemotong yang sesuai atau mengikuti petunjuk yang telah ditentukan.
- 4) Dalam persiapan sayuran, penggunaan wadah atau panci yang memiliki ukuran dan bentuk seragam dapat membantu mempermudah pengukuran serta menjaga keseragaman jumlah bahan yang digunakan.
- 5) Untuk menghasilkan porsi yang konsisten, proses pengolahan dan penyajian makanan harus mengacu pada standar porsi dan standar resep yang telah ditetapkan.

B. Kerangka Teori

Kerangka Teori Terkait Ketepatan Pemorsian dapat dilihat pada

Gambar 1.

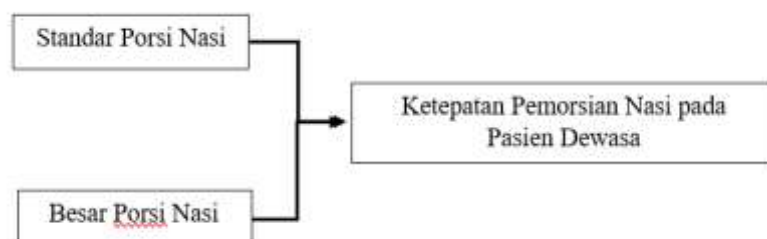


Gambar 1. Kerangka Teori Ketepatan Pemorsian Nasi

Sumber : (Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2020, 2020; Permenkes Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013, 2013; Wayansari et al., 2018)

C. Kerangka Konsep

Kerangka Konsep Terkait Ketepatan Pemorsian dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Kerangka Konsep Ketepatan Pemorsian Nasi

D. Pernyataan Penelitian

1. Terdapat standar porsi di RSUD dr Soehadi Prijonegoro Kabupaten Sragen
2. Besar porsi nasi makanan biasa pada pasien dewasa di RSUD dr Soehadi Prijonegoro Kabupaten Sragen sudah sesuai dengan standar porsi.
3. Ketepatan pemorsian nasi makanan biasa pada pasien dewasa di RSUD dr Soehadi Prijonegoro Kabupaten Sragen \pm 10% dari standar porsi.