

**Analisis Biaya Makan, Kualitas SDM, dan Standar  
Porsi Makan Di Rumah Sakit Islam Faisal  
Kota Makassar**

*Analysis of Food Costs, Quality of Human Resources, and Portion Standards  
at The Faisal Islamic Hospital, Makassar City*

**Nurul Hidayah Ismail<sup>1</sup>, Suriani Rauf<sup>2</sup>, Nadimin<sup>2</sup>, Sunarto<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Prodi Gizi dan Dietetika Program Sarjana Terapan Poltekkes Kemenkes Makassar

<sup>2</sup>Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

[nurulhidayahismail@poltekkes-mks.ac.id](mailto:nurulhidayahismail@poltekkes-mks.ac.id)

Hp : 082199377857

**ABSTRACT**

*Inappropriate food portions are one source of weakness in food organization that is not carried out professionally. At RSI Faisal Makassar, the food served to patients is not in accordance with portion standards. Inappropriate portions will affect the adequacy of energy and nutrients received by patients and also the cost of meals. Inappropriate food portions are one of the sources of weakness in the organization of food that is not carried out professionally. At RSI Faisal Makassar, the food served to patients is not in accordance with portion standards. Inappropriate portions will affect the adequacy of energy and nutrients received by patients and also the cost of meals. The quality of human resources for portioning personnel will affect the accuracy of portions. This study aims to determine the description of food costs, quality of human resources, and portion standards at Faisal Islamic Hospital Makassar City. The research design used in this study is descriptive observational. Samples were regular meals served to patients in Nursing Room I lunch menu, which included staple foods, animal side dishes, vegetable side dishes, vegetables, and fruit served according to the 10-day menu cycle and portioning personnel. Data analysis using excel application. Tables are presented in the form of tables and narratives. The results of this study indicate that the calculation of food costs is mostly not in accordance with the standards set by the hospital. The quality of human resources for portioning personnel is included in the good category. The suitability of the appropriate portion standards is porridge (105%) and those that are not suitable are rice (91%), animal side dishes (121%), vegetable side dishes (77%), vegetables (74%), and fruit (74%). It is recommended to the Nutrition Installation to conduct education and training on food administration to the portioning staff. In order to obtain good portioning accuracy and each portioning officer is given information regarding the portion standards set.*

**Keywords :** *Cost of Meals, Quality of Human Resources, and Portion Standards*

**ABSTRAK**

Porsi makanan yang tidak tepat merupakan salah satu sumber kelemahan penyelenggaraan makanan yang tidak dilakukan secara profesional. Di RSI Faisal Makassar makanan yang disajikan kepada pasien belum sesuai dengan standar porsi. Porsi yang tidak sesuai akan berpengaruh terhadap kecukupan energi dan zat gizi yang

diterima pasien dan juga biaya makan. Kualitas SDM tenaga pemorsi akan berpengaruh terhadap ketepatan porsi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran biaya makan, kualitas SDM, dan standar porsi makan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar. Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasional yang bersifat deskriptif. Sampel adalah makanan biasa yang disajikan kepada pasien di Ruang Perawatan I menu makan siang, yang meliputi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, dan buah yang disajikan sesuai dengan siklus menu 10 hari dan tenaga pemorsi. Analisis data menggunakan aplikasi excel. Tabel disajikan dalam bentuk tabel dan narasi. Hasil penelitian ini menunjukkan perhitungan biaya bahan makanan sebagian besar tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan rumah sakit. Kualitas SDM tenaga pemorsi termasuk dalam kategori baik. Kesesuaian standar porsi yang sesuai yaitu bubur (105%) dan yang tidak sesuai yaitu nasi (91%), lauk hewani (121%), lauk nabati (77%), sayur (74%), dan buah (74%). Disarankan kepada Instalasi Gizi agar mengadakan pendidikan dan pelatihan mengenai penyelenggaraan makanan kepada tenaga pemorsi. Agar diperoleh ketepatan pemorsian yang baik serta setiap petugas pemorsi diberikan informasi terkait standar porsi yang ditetapkan.

**Kata kunci** : Biaya Makan, Kualitas SDM, dan Standar Porsi

## **PENDAHULUAN**

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik dan jumlah yang sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi klien atau konsumen yang membutuhkannya (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Salah satu hal yang penting dalam penyelenggaraan makanan institusi adalah kegiatan perencanaan menu. Didalamnya terdapat beberapa langkah pembentukan tim kerja untuk menetapkan pada macam menu, menetapkan pola menu juga menetapkan besar porsi. Standar makanan rumah sakit diperlukan sebagai alat administrasi makanan untuk merancang jenis dan jumlah kebutuhan makanan seseorang perhari. Standar porsi ialah perincian jenis dan jumlah bahan berdasarkan berat bersih untuk setiap hidangan (Nissa and Widyastitu, 2020).

Biaya pelayanan rumah sakit adalah biaya yang telah atau akan dikeluarkan untuk melaksanakan kegiatan pelayanan gizi di rumah sakit. Biaya tersebut meliputi biaya asuhan gizi serta biaya untuk penyelenggaraan makanan. Penyusunan anggaran

belanja makanan merupakan suatu kegiatan penyusunan anggaran biaya yang diperlukan untuk pengadaan bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani (Kementerian Kesehatan RI, 2013).

Menurut hasil penelitian (Diin Isqara Putri, 2023) di Rumah Sakit Islam Faisal Makassar, menunjukkan bahwa standar porsi yang didapatkan belum sesuai pada makanan biasa yaitu makanan pokok hanya 87,70% (kurang), lauk hewani 94,14% (kurang), sayur 89,58% (kurang), dan buah 87,38% (kurang), dan hanya lauk nabati yang sesuai dengan standar porsi yang sudah ditetapkan yaitu sebesar 97,6% (sesuai).

Berdasarkan hasil penelitian (Arsyih and Sofiyatin, 2019) di Rumah Sakit Saniwani K abupaten Gianyar, menunjukkan bahwa standar porsi untuk makanan pokok tidak sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan oleh rumah sakit. Rata-rata berat nasi yang dihasilkan kurang dari standar porsi yaitu 312,5 gram. Persentase rata-rata berat nasi yang diporsikan oleh tenaga pemorsi 1 yaitu 58,3% (kurang), tenaga pemorsi 2 sebesar 64,2% (kurang), dan tenaga pemorsi 3 sebesar 56,4% (kurang).

Besar porsi sering kali menjadi hal yang salah saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan. Masih terjadi kekurangan dan kelebihan porsi makan di rumah sakit karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian. Pemorsian makanan ini harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh pihak instalasi gizi rumah sakit. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan dan biaya makanan.

Rumah Sakit Islam Faisal Makassar pernah menjadi lokasi Praktek Kerja Lapangan peneliti, pada proses praktek tersebut peneliti memperhatikan cara pemorsian makanan tenaga pramusaji yang mana menurut peneliti standar porsi yang ada tidak sesuai dengan yang ditentukan oleh pihak rumah sakit.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut peneliti ingin melakukan penelitian tentang gambaran analisis biaya makan, kualitas SDM, dan standar porsi makan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

## **METODE**

### **Jenis, Tempat, dan Waktu Penelitian**

Rancangan penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasional yang bersifat deskriptif dengan pendekatan *cross-sectional*. Penelitian ini dilaksanakan

di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar pada bulan Juli 2023 sampai Maret 2024.

### **Jumlah dan Cara Pengambilan Sampel**

Populasi pada penelitian ini adalah semua makanan yang diproduksi dan disajikan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dan semua tenaga pemorsi yang bekerja di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar. Untuk sampel penelitian ini yaitu makanan biasa yang disajikan kepada pasien di perawatan kelas I menu makan siang. Yang meliputi makanan pokok, lauk hewani lauk nabati, sayur, dan buah yang disajikan sesuai dengan siklus menu yang berlaku di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar. Dan sampel pada tenaga pemorsi berjumlah 12 orang.

### **Jenis dan Cara Pengumpulan Data**

Jenis data penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Data primer meliputi data jumlah anggaran biaya makan diperoleh dari observasi rata-rata persentase standar porsi dengan harga makanan pada saat itu, data mengenai SDM tenaga pemorsi yang bekerja di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar diperoleh dengan sampel mengisi kuesioner yang telah disediakan, pengambilan data besar porsi makan, makanan ditimbang satu per satu setelah diporsikan oleh subjek penelitian. Data sekunder yang diperoleh berupa data siklus menu dan standar porsi yang ditetapkan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

### **Pengolahan dan Analisis Data**

Pengolahan data menggunakan aplikasi excel. Melakukan persentase kesesuaian standar porsi, berat yang didapatkan dikonversi terlebih dahulu untuk mendapatkan berat bersih mentah, kemudian mencari persentase kesesuaian standar porsi dengan membandingkan berat mentah dengan standar porsi rumah sakit kemudian dikali 100%. Tenaga pemorsi meliputi jenis kelamin, usia, latar belakang pendidikan, lama kerja, dan keikutsertaan dalam pendidikan dan latihan diolah dalam tabel frekuensi dan disajikan secara deskriptif. Kualitas tenaga pemorsi yaitu melihat persentase dari hasil pengisian kuesioner. Analisis data yang digunakan untuk menentukan biaya yaitu membandingkan biaya yang telah ditetapkan rumah sakit dengan harga pasar untuk setiap bahan makanan. Analisis data yang digunakan dengan melihat nilai rata-rata berat untuk

standar porsi. Data yang diperoleh secara analitik disajikan dalam bentuk tabel dan grafik disertai dengan penjelasan dalam bentuk narasi kemudian ditarik kesimpulan.

## **HASIL**

Hasil penelitian ini menunjukkan perhitungan biaya bahan makanan sebagian besar tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan rumah sakit. Kualitas SDM tenaga pemorsi termasuk dalam kategori baik. Kesesuaian standar porsi yang sesuai yaitu bubur (105%) dan yang tidak sesuai yaitu nasi (91%), lauk hewani (121%), lauk nabati (77%), sayur (74%), dan buah (74%).

## **PEMBAHASAN**

### **Biaya Makan**

Penetapan biaya makan di RSI Faisal Makassar untuk makan siang sebesar Rp.15.000 yang mencakup makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayuran, dan buah. Biaya tertinggi yang dikeluarkan penyelenggaraan makanan untuk menyediakan satu menu adalah menu hari ke 2 yaitu sebesar Rp.18.853/pasien. Biaya terendah yang dikeluarkan pihak penyelenggaraan makanan adalah menu makan siang hari ke 8 yaitu sebesar Rp.6.360/pasien.

Pemenuhan kebutuhan energi dan zat gizi yang sesuai dengan standar porsi yang diterima oleh pasien membutuhkan tambahan dana sebesar Rp.207.281 atau sebesar Rp.3.853/pasien. Penambahan biaya ini terdapat pada siklus ke II. Artinya biaya yang ditetapkan masih kurang untuk memenuhi standar porsi yang ditetapkan.

### **Kualitas SDM Tenaga Pemorsi**

Berdasarkan hasil pemorsian makanan oleh 12 tenaga pemorsi selama 1 siklus menunjukkan bahwa rata-rata berat porsi yang disajikan tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh Rumah Sakit.

Berdasarkan hasil pengamatan selama 10 hari, ketidaksesuaian besar porsi menu makanan yang disajikan disebabkan karena beberapa faktor yaitu pada tenaga pemorsi itu sendiri dan alat yang digunakan untuk memorsikan makanan. Ketidaksesuaian standar porsi dari tenaga pemorsi dapat dipengaruhi oleh beberapa hal, seperti pendidikan, lamanya bekerja, dan keikutsertaan dalam pelaksanaan Diklat, usia tenaga pemorsi, dan jenis kelamin.

Usia subjek penelitian sebagian besar dalam kategori dewasa menengah (58.3%), sebagian besar subjek penelitian dalam kategori dewasa akhir tidak memorsikan hidangan secara tepat. Subjek penelitian yang dapat memorsikan hidangan secara tepat berada pada kategori dewasa awal. Usia petugas sangat berpengaruh terhadap hasil kerjanya. Semakin tinggi usia tenaga kerja maka hasil kerjanya akan semakin menurun.

Hasil kinerja juga dapat dipengaruhi oleh jenis kelamin. Pekerja laki-laki memiliki kinerja lebih baik dibandingkan dengan perempuan. Berbeda dengan hasil penelitian yang menggambarkan bahwa kinerja perempuan dengan laki-laki sama dalam melakukan pemorsian makan, yaitu porsi yang kurang tepat.

Tingkat pendidikan petugas berpengaruh terhadap pekerjaannya. Tingkat pendidikan yang tinggi menjadikan perilaku petugas tersebut terhadap pekerjaannya semakin baik. Hasil analisis menunjukkan tingkat pendidikan tenaga pemors untuk kategori baik sebesar (50%) dan kurang sebesar (50%). Tenaga pemors yang termasuk kategori kurang tidak memorsikan hidangan secara tepat. Hal ini sejalan dengan penelitian (Wadyomukti, 2017) yang menunjukkan bahwa ketidaksihinggaan standar porsi disebabkan karena pendidikan tenaga pemors, lama bekerja, dan alat pemorsian. Semakin tinggi tingkat pendidikan maka ketepatan pemorsian akan meningkat, begitupun sebaliknya.

Selanjutnya lama bekerja terdapat 11 orang yang termasuk kategori baik dan 1 orangnya termasuk kategori kurang. Dapat dilihat lama bekerja tidak berpengaruh dengan ketepatan pemorsian makanan para tenaga pemors. Tenaga pemors yang masa kerjanya lebih lama belum tentu dapat menghasilkan makanan yang tepat dengan standar porsi begitupun sebaliknya. Hal ini berbanding terbalik dengan penelitian (Apriliyani *et al.*, 2019) yang mengatakan bahwa lama bekerja juga dapat mempengaruhi kesesuaian standar porsi. Tenaga kerja yang masa kerjanya lebih lama seharusnya dapat memorsikan makanan dengan tepat karena lebih berpengalaman daripada tenaga kerja yang masih baru.

Dan yang terakhir keikutsertaan dalam pelaksanaan Diklat mengenai menyelenggaraan makanan terdapat 7 orang yang termasuk kategori baik dan 5 orang yang termasuk kategori kurang. Kategori baik dimaksud yaitu tenaga pemors tersebut pernah mengikuti pendidikan dan pelatihan tentang penyelenggaraan makanan.

Berdasarkan penelitian (Arsyih and Sofiyatin, 2019) diketahui bahwa salah satu penyebab ketidaksesuaian standar porsi adalah keterampilan tenaga pemorsi dan alat pemorsian yang dipakai. Keterampilan tenaga pemorsi dalam melakukan pemorsian sangat mempengaruhi kesesuaian porsi disebabkan karena tenaga pemorsi kurang memperhatikan standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit. Tenaga pemorsi melakukan pemorsian didasarkan faktor kebiasaan dalam pemorsian serta dipengaruhi oleh waktu pemorsian yang singkat dengan jumlah pemesanan yang banyak.

Kualitas SDM tenaga pemorsi jika dilihat dari hasil pengisian kuesioner termasuk dalam kategori baik, namun didapatkan di lapangan mereka tidak berpatokan pada standar porsi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit.

Dari data diatas tidak berpengaruh dengan cara pemorsian di ruang penyajian makanan karena rata-rata hasilnya tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Masih banyak yang tidak memperhatikan standar porsi yang berlaku di RSI Faisal Makassar. Hal ini disebabkan karena beberapa faktor yaitu pertama alat yang digunakan untuk memorsikan berbeda-beda. Keterampilan tenaga pemorsi dalam melakukan pemorsian makanan juga sangat mempengaruhi kesesuaian porsi yang disebabkan oleh tenaga pemorsi kurang memperhatikan standar porsi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit. Tenaga pemorsi juga melakukan pemorsian didasarkan faktor kebiasaan dalam melakukan pemorsian makanan.

Hal ini sejalan dengan penelitian (Wadyomukti, 2017) yang menunjukkan bahwa sebagian besar hasil pemorsian nasi yang tidak tepat sebesar 36% dimana faktor yang mempengaruhi besar porsi yang tidak tepat yaitu keterampilan tenaga pemorsi, alat yang digunakan untuk pemorsian dan jenis dan konsistensi bahan dasar beras yang dimasak.

Alat pemorsian juga sangat mempengaruhi porsi makanan yang tidak sesuai. Oleh karena itu diperlukan alat pemorsi yang terstandar agar porsi makanan yang dihasilkan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Akan tetapi, walaupun memakai alat yang sama untuk pemorsian, setiap tenaga pemorsi memiliki perbedaan persepsi dalam memperkirakan besar porsi makan yang disajikan.

## **Kesesuaian Standar Porsi**

Rata-rata besar porsi makanan pokok (nasi) yang disajikan pada kelas perawatan I adalah sebesar 181 gram (91%). Hal ini sejalan dengan penelitian (Arsyih and Sofiyatin, 2019) yang menunjukkan bahwa rata-rata berat nasi yang disajikan masih kurang dari standar porsi yang telah ditetapkan RSUD Sanjiwani Kabupaten Gianyar. Pemorsian makanan pokok di RSI Faisal Makassar terlihat masih kurang baik, hal ini disebabkan karena pramusaji di instalasi gizi RSI Faisal Makassar tidak berpatokan pada standar porsi makan rumah sakit yang telah ditetapkan walaupun telah menggunakan cetakan nasi, namun cetakan nasi yang digunakan ukurannya belum distandarkan sesuai dengan rata-rata kebutuhan pasien pada umumnya. Sehingga belum memenuhi standar porsi makanan yang ditetapkan oleh RSI Faisal Makassar. Untuk bubur rata-rata besar porsi yang disajikan di perawatan I RSI Faisal Makassar yaitu sebesar 261 gram (105%), yang dikategorikan baik karena sesuai dengan kesesuaian standar porsi yaitu  $\geq 95\%$ .

Jumlah kesesuaian antara standar porsi makan rumah sakit dengan besar porsi lauk hewani yang disajikan pada kelas perawatan I yang dikategorikan tidak sesuai dengan standar yang ditetapkan (121%). Dan rata-rata besar porsi yang disajikan yaitu sebesar 61 gram. Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, didapatkan bahwa dalam pemotongan daging/ayam itu terdapat potongan khusus untuk ayam 1 ekor dipotong 10 dan untuk ikan 1 ekor dipotong 3. Pemotongan dilakukan oleh pihak penjual. Pada saat pemotongan beratnya berbeda-beda setiap ayam sehingga terdapat ayam yang beratnya melebihi standar. Dan pada saat penerimaan bahan makanan tetap dilakukan pengecekan oleh petugas gizi. Hal ini sejalan dengan penelitian (Hanun, dkk 2023) yang menunjukkan bahwa ketidaksesuaian standar porsi ayam disebabkan oleh perbedaan potongan ayam yang terlalu jauh.

Hasil wawancara peneliti dengan juru masak daging atau ikan tidak ditimbang kembali saat akan diolah, daging hanya ditimbang satu kali saja saat penerimaan. Petugas pemorsian juga mengatakan bahwa daging yang telah dipotong-potong tidak bisa ditambah atau dikurangi lagi saat pemorsian. Karena penambahan atau pengurangan daging ayam diluar porsi potongan daging yang telah disediakan dapat mempengaruhi tampilan estetikan saat disajikan karena daging ayam akan terbelah-belah.

Berdasarkan analisis data, kesesuaian jumlah standar porsi untuk kelas perawatan I yang dikategorikan sangat kurang yaitu hanya 77%. Rata-rata besar porsi lauk nabati yang disajikan pada kelas perawatan I adalah sebesar 39 gram. Sedangkan standar porsi lauk nabati yang ditetapkan pihak rumah sakit sebesar 50 gram.

Berdasarkan hasil observasi peneliti mengenai kenapa lauk nabati porsinya sangat kurang yaitu pertama tekstur tempe yang belum padat sehingga pada proses pemasakan banyak bagian tempe yang terpisah-pisah dan kedua pada saat proses pencucian tahu juga terdapat bagian-bagian tahu yang ikut di aliran air pencucian.

Berdasarkan analisis data, kesesuaian standar porsi sayuran dikategorikan kurang yaitu kesesuaian standar porsi hanya 74%. Rata-rata besar porsi sayuran yang disajikan pada kelas perawatan I adalah sebesar 56 gram. Proses penimbangan sayur adalah dengan memasukkan sayur tanpa kuah ke dalam mangkuk sayur, ditimbang, kemudian baru ditambahkan kuah. Ketidakesesuaian standar porsi sayur dengan besar porsi yang disajikan masih tetap terjadi, hal ini dikarenakan ukuran potongan sayur yang tidak seragam atau ukurannya tidak sama satu lain yang akan berpengaruh terhadap berat porsi pada sayur dan juga pada saat pencucian bahan dipastikan terdapat bagian-bagian sayur yang ikut terbuang di air bekas cuci sayur. Hal ini sejalan dengan penelitian (Apriliyani *et al.*, 2019) menunjukkan bahwa sebagian besar hasil pemorsian sayur disajikan tidak tepat porsi.

Buah yang disajikan kepada pasien yaitu semangka dan pepaya. Kesesuaian antara besar porsi buah yang ditetapkan dan yang disajikan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu sebesar 74%. Rata-rata besar potongan buah yang disajikan pada kelas perawatan I sebesar 74 gram. Hal ini sejalan dengan penelitian (Dwiyani, Yuliana and Ija, 2023) yang menunjukkan bahwa berat porsi aktual buah potong di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang dikategorikan tidak tepat karena tidak memenuhi persentase ketepatan porsi yaitu berada pada persentase <90%. Proses pemorsian buah sangat mudah karena buah hanya dipotong sesuai ukuran yang telah ditetapkan rumah sakit lalu dibungkus plastik. Namun setelah melakukan pengamatan, ternyata cara memotong buah pramusaji berbeda-beda setiap orang, sehingga besar porsi yang disajikan kepada pasien tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

Standar porsi makanan sangat berperan dalam penyelenggaraan makanan yang dikaitkan dengan nilai gizi makanan. Apabila porsi makanan kurang atau lebih, otomatis

nilai gizi makanan pasien berkurang atau berlebih sehingga menyebabkan mutu makanan menjadi kurang bagus, hak pasien yang tidak terpenuhi karena porsi makannya tidak sesuai, tidak optimalnya masa penyembuhan pasien sehingga menambah lama masa perawatan karena asupan gizinya kurang yang dikarenakan tidak tepatnya standar porsi

Pemorsian makanan adalah suatu proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih matang pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus distandarkan.

Ketidaksesuaian porsi juga berakibat pada biaya yang dikeluarkan instalasi gizi menjadi tidak sesuai dengan rencana anggaran. Hal ini sesuai dengan (Kementerian Kesehatan RI, 2013) yang menjelaskan tentang Perencanaan Anggaran Bahan Makanan dengan tujuan perencanaan yaitu untuk memenuhi kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan bagi konsumen/pasien yang dilayani sesuai dengan standar yang ditetapkan. Jika porsi makanan yang disajikan untuk menu tidak sesuai baik lebih tinggi dari standar maupun lebih sedikit dari standar makan akan mempengaruhi kebutuhan gizi dari pasien tersebut. Hal ini dapat menjadi evaluasi bagi rumah sakit agar lebih memperhatikan kesesuaian besar porsi makanan yang disajikan dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

## **KESIMPULAN**

Biaya makan siang yang telah ditetapkan rumah sakit yaitu sebesar Rp.15.000/pasien. Untuk memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi yang sesuai dengan standar porsi yang diterima oleh pasien membutuhkan tambahan dana sebesar Rp.207.281 atau sebesar Rp.3.853/pasien. Penambahan biaya ini terdapat pada siklus hari ke II. Kualitas SDM tenaga pemorsi jika dilihat dari hasil pengisian kuesioner termasuk dalam kategori baik, namun didapatkan dilapangan mereka tidak berpatokan pada standar porsi yang telah ditetapkan oleh rumah sakit. Standar porsi makan siang di RSI Faisal Makassar yaitu : nasi 200 gram, bubur 250 gram, lauk hewani 50 gram, lauk

nabati 50 gram, sayuran 75 gram dan buah 100 gram. Kesesuaian standar porsi makan rumah sakit yang telah ditetapkan dan besar porsi yang disajikan dapat dilihat dari selisih besar porsinya. Kesesuaian standar porsi yang sesuai yaitu bubur (105%) dan yang tidak sesuai yaitu nasi (91%), lauk hewani (121%), lauk nabati (77%), sayur (74%), dan buah (74%).

## **SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian ini, diharapkan kepada Instalasi Gizi agar menyediakan alat standar pemorsian pada masing-masing menu makanan. Agar diperoleh ketepatan pemorsian yang baik serta setiap petugas pemorsi diberikan informasi terkait standar porsi yang ditetapkan. Dan memberikan edukasi atau pelatihan kepada petugas pemorsian tentang pentingnya memperhatikan standar porsi yang telah ditetapkan.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Apriliyani, S. *et al.* (2019) 'Ketepatan Pemorsian Sayur Terhadap Standar Porsi Makanan Biasa', *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), p. 97. Available at: <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i2.138>.
- Arsyih, S. and Sofiyatin, R. (2019) 'Dengan Standar Porsi Pada Menu', 4(September), pp. 87–93.
- Diin Isqara Putri, A. (2023) 'Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makanan Biasa Menu Makan Siang Pasien Kelas I di RSI Faisal Makassar', p. 54.
- Dwiyani, C.N., Yuliana, I. and Ija, M. (2023) 'Analisis Kerugian Akibat Ketidaktepatan Berat Porsi Buah Potong Dengan Standar Porsi Di Instalasi Gizi Rsup Dr .', 7, pp. 698–703.
- Hanun, N., Yuliana, I. and Ija, M. (2023) 'Standar Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr . Mohammad Hoesin Palembang', 7, pp. 693–697.
- Kementerian Kesehatan RI, 2013 (2013) *Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Nissa, C. and Widyastitu, N. (2020) *Buku Panduan Pre-Internship Food Service Management di Masa Pandemi*. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas

Diponegoro.

Wadyomukti, R. A. (2017) 'Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi Dan Alat Pemorsian Dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi Di Rumah Sakit Muhammadiyah Bantul', *Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Yogyakarta*.

#### Biaya Makan di Instalasi Gizi RSI Faisal Tahun 2024

Siklus menu	Harga yang ditetapkan RS	Harga yg diperoleh sesuai porsi makan	Selisih Harga	Kesesuaian harga bahan makanan (%)
1	Rp.15.000	Rp.8.188	Rp.6.812	55
2	Rp.15.000	Rp.18.853	-Rp.3.853	126
3	Rp.15.000	Rp.7.265	Rp.7.735	48
4	Rp.15.000	Rp.12.503	Rp.2.498	83
5	Rp.15.000	Rp.7.578	Rp.7.422	51
6	Rp.15.000	Rp.7.640	Rp.7.360	51
7	Rp.15.000	Rp.10.209	Rp.4.791	68
8	Rp.15.000	Rp.6.360	Rp.8.640	42
9	Rp.15.000	Rp.12.393	Rp.2.607	83
10	Rp.15.000	Rp.7.179	Rp.7.821	48
Rata-rata	Rp.15.000	Rp.9.816	Rp.5.182	65

Sumber : Data primer, 2024

#### Kualitas SDM Tenaga Pemorsi

Kualitas SDM	n	%
Baik	6	50
Kurang	6	50
Total	12	100

## Kesesuaian Standar Porsi

### Kesesuaian Standar Porsi Makan di Instalasi Gizi RSI Faisal Makassar Tahun 2024

Kelompok menu	*Standar porsi (gram)	Berat (gram)	Kesesuaian standar porsi (%)	Keterangan
Nasi	200	181	91	Tidak sesuai
Bubur	250	261	105	Sesuai
Lauk hewani	50	61	121	Tidak sesuai
Lauk nabati	50	39	77	Tidak sesuai
Sayur	75	56	74	Tidak sesuai
Buah	100	74	74	Tidak sesuai