

GAMBARAN KESESUAIAN STANDAR PORSI MAKANAN BIASA MENU MAKAN SIANG PASIEN KELAS I DI RUMAH SAKIT ISLAM FAISAL KOTA MAKASSAR

description of the standard completeness of the usual food portion of the lunch menu for class I patients at the Faisal Islamic Hospital Makassar City

Andi Diin Isqara Putri¹, Suriani Rauf², Thresia Dewi Kartini B³

¹²³ Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

*)andidiinisqaraputri@poltekkes-mks.ac.id 089512128509

ABSTRACT

The preparation of food standards is an activity to design the patient's nutritional adequacy in accordance with available funds and health conditions that take into account the patient's socio-cultural background. Hospital food standards are needed as a food administration tool to design the type and amount of patient food needs per day. This study aims to describe the suitability of the standard portion of ordinary food for the lunch menu for class I patients at Faisal Islamic Hospital, Makassar City. This type of research is descriptive research. The number of samples used was 5 patients per day for 10 days of the study following one menu cycle. This study used primary data in the form of weighing the patient's lunch and secondary data, namely the standard portion of Faisal Hospital. The results showed that the portion standards that were not suitable were staple food only 87.70%, animal side dishes 94.14%, vegetables 89.58% and fruit 87.38% while those that match the standard portion were vegetable side dishes 97.6%. It is recommended that waiters need to retrain on serving food for patients who follow the portion standards set by the hospital.

Keywords : *portion standard, RSI faisal makassar*

ABSTRAK

Penyusunan standar makanan merupakan kegiatan merancang kecukupan gizi pasien sesuai dengan dana yang tersedia dan kondisi kesehatan yang mempertimbangkan latar belakang sosial budaya pasien. Standar makanan rumah sakit diperlukan sebagai alat administrasi makanan untuk merancang jenis dan jumlah kebutuhan makanan pasien perhari. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kesesuaian standar porsi makanan biasa menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif. Jumlah sampel yang digunakan sebanyak 5 pasien perhari selama 10 hari pelaksanaan penelitian yang mengikuti satu siklus menu. Penelitian ini menggunakan data primer berupa penimbangan makanan siang pasien dan data sekunder yaitu standar porsi RSI Faisal. Hasil penelitian menunjukkan bahwa standar porsi yang tidak sesuai yaitu makanan pokok hanya 87,70%, lauk hewani 94,14%, sayur 89,58% dan buah 87,38% sedangkan yang sesuai dengan standar porsi yaitu lauk nabati 97,6%. Disarankan pramusaji perlu melakukan pelatihan kembali tentang penyajian makanan untuk pasien yang mengikuti standar porsi yang ditetapkan oleh pihak rumah sakit.

Kata kunci : standar porsi, RSI faisal makassar

PENDAHULUAN

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang disesuaikan dengan kondisi pasien berdasarkan status klinis, gizi dan metabolisme tubuh. Status gizi pasien memiliki pengaruh besar terhadap proses penyembuhan penyakit. Disisi lain, perjalanan penyakit dapat mempengaruhi status gizi penderita.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan, bahan perencanaan anggaran, pengadaan, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, penyajian makanan, pendistribusian dan pencatatan, serta pelaporan dan evaluasi. Peraturan Gizi rumah sakit merupakan pedoman yang ditetapkan oleh manajemen rumah sakit dalam memberikan pelayanan makanan kepada pasien (Dr. Minarto,

MPS, Dr. Sugeng Eko Irianto, Prof. Dr. dr.Akmal Taher, Sp.U, 2013).

Standar makanan rumah sakit diperlukan sebagai alat administrasi makanan untuk merancang jenis dan jumlah kebutuhan makanan seseorang perhari. Standar porsi adalah perincian jenis dan jumlah bahan berdasarkan berat bersih untuk setiap hidangan (Choirun Nissa, S.Gz, M.Gizi.Nurmasari Widayastuti, S.Gz, 2020).

Pemorsian menu adalah proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan kriteria porsi yang telah ditentukan. Standar porsi adalah perincian jenis dan jumlah setiap hidangan. Saat mengatur makanan di rumah sakit, diperlukan porsi standar untuk setiap makanan untuk memperjelas jenis dan jumlah makanan. Ukuran porsi standar semua makanan harus ditentukan dan penggunaan peralatan seperti

centong dan sendok nasi atau saji harus distandarisasi (Istiyaniingsih et al., 2020).

Penelitian Ida Ayu Eka Astuti, (2018) menyatakan bahwa kesesuaian standar porsi makanan pokok (beras) yang 100% dikategorikan kurang karena pramusaji rumah sakit yang menyajikan makanan tidak sesuai dengan standar porsi beras yang telah ditetapkan. Kesesuaian standar porsi lauk hewani sebagian besar baik yaitu 96,42%, sedangkan yang kurang hanya 3,57%. Kesesuaian standar porsi lauk nabati sebagian besar kurang yaitu 80,35%, sedangkan pemenuhan standar porsi lauk nabati yang dinilai baik hanya 19,42%. Kesesuaian standar sayur yaitu 100% kurang tepat karena pelayanan di rumah sakit yang menyajikan makanan tidak sesuai dengan standar porsi sayur yang telah ditetapkan. Kesesuaian standar penyajian buah untuk semua jenis buah potong tidak memiliki porsi yang baik. persentase porsi buah potong sebesar 72,4% (Astari & Kadaryati, 2021).

Latar belakang dan studi pendahuluan di atas membuat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian "Gambaran kesesuaian standar porsi makanan biasa menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar".

METODE

Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan survei untuk memperoleh gambaran kesesuaian standar porsi makanan biasa menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

Populasi dan Sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah menu makanan siang yang disajikan pada pasien Kelas I yang terdaftar sebagai pasien rawat inap dan mendapatkan makanan biasa di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

Sampel dalam penelitian ini adalah makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah yang diolah di Instalasi Gizi Rumah sakit Islam Faisal Kota Makassar. Cara pengambilan sampel menggunakan teknik purposive sampling, dimana sampel dipilih melalui penunjukan langsung dengan kriteria:

- Pasien rawat inap kelas I di Rumah sakit Islam Faisal Kota Makassar
- Pasien yang mendapatkan makanan biasa

HASIL

Rumah Sakit Islam Faisal Makassar didirikan pada tanggal 3 Maret 1976 dengan nama "Yayasan Rumah Sakit Islam Ujung Pandang" oleh para tokoh masyarakat yaitu H. Fadeli Luran, Dr. H.

M. Nazaruddin Anwar, H. Ahmad Salama Tambo, H. Muhammad Daeng Patompo, dan DRS. H. Muhammad Jusuf Kalla. Pendirian yayasan tersebut dilakukan dalam Akta Notaris SITSKES LOMOWA, SH dengan Akta Nomor. 19. Rumah Sakit ini bertempat di Jl. AP. Pettarani, Makassar, Kota Makassar, Indonesia dengan luas areal lokasi yaitu luas tanah 44.632 m² dan luas dengan bangunan 8.600 m².

a. Standar porsi di RSI Faisal

Penyelenggaraan makanan untuk orang banyak menggunakan standar porsi dengan tahap dibagian perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan dan pendistribusian makanan.

b. Kesesuaian standar porsi makanan

Grafik 1 menjelaskan bahwa Kesesuaian standar porsi untuk makanan pokok, lauk hewani, sayur dan buah tidak sesuai dengan standar porsi yang sudah ditetapkan. Lauk nabati dikategorikan sesuai dengan standar porsi yang sudah ditetapkan yaitu mencapai angka 97,6%.

PEMBAHASAN

1. Standar porsi di RSI Faisal

Standar porsi untuk makanan biasa menu makan siang yang sudah ditetapkan oleh pihak Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar yaitu makanan pokok (beras) 100 g, lauk hewani (ikan dan ayam) 80 g, lauk nabati tahu dan tempe 50 g, sayur 75 g dan porsi buah yaitu 100 g.

2. Kesesuaian standar porsi makanan

Pemorsian menu adalah proses mencetak makanan sesuai dengan kriteria porsi yang telah ditentukan. Standar porsi adalah perincian jenis dan jumlah setiap hidangan. Saat mengatur makanan di rumah sakit, diperlukan porsi standar setiap makanan untuk memperjelas jenis dan jumlah makanan.

Hasil analisis pengolahan data dari observasi yang telah dilakukan yaitu ditemukan besar porsi yang tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh pihak rumah sakit. Perhitungan besar ukuran porsi dilakukan penimbang makanan dengan menggunakan timbangan makanan digital. Data yang diambil adalah pasien kelas I sebanyak 5 pasien selama 10 hari atau 1 siklus menu.

Kesesuaian standar porsi makan rumah sakit menu makan siang yang telah ditetapkan dan besar porsi yang dihasilkan dilihat dari selisih besar porsinya.

a. Makanan pokok

Makanan pokok adalah sumber karbohidrat bagi tubuh manusia dan biasanya tidak menyediakan keseluruhan nutrisi yang dibutuhkan tubuh. Kesesuaian standar porsi makanan pokok (beras) selama 10 hari penelitian tidak ada yang sesuai dengan porsi yang ditetapkan. Ketidaksesuaian standar porsi disebabkan karena pramusaji tidak berpatokan pada standar porsi.

Pemorsian makanan pokok di instalasi gizi di RSI Faisal Makassar menggunakan cetakan nasi yang ukurannya belum distandarkan sesuai dengan rata-rata kebutuhan pasien pada umumnya, sehingga belum memenuhi standar porsi rumah sakit.

b. Lauk hewani

Lauk hewani merupakan hidangan sumber protein yang kaya akan asam amino esensial. Ini membantu dalam pertumbuhan dan perkembangan organ tubuh, sehingga harus dimasukkan ke dalam makanan yang dikonsumsi. Lauk hewani kaya akan nutrisi mineral dan dapat digunakan tanpa membebani tubuh.

Analisis kesesuaian standar porsi makan lauk hewani yang disajikan tidak sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan oleh pihak rumah sakit. Berdasarkan observasi yang dilakukan oleh peneliti, berat yang tidak sama disebabkan karena besar potongan daging/ikan berbeda-beda dan pihak rumah sakit tidak ada penakaran khusus. Hasil dari wawancara peneliti dengan juru masak ayam atau ikan yang akan diolah tidak ditimbang terlebih dahulu untuk mengetahui kesesuaian standar porsi.

c. Lauk nabati

Lauk nabati adalah makanan yang biasa dikenal sebagai sumber protein nabati. Kesesuaian standar porsi makan lauk nabati yaitu tempe dan tahu. Hasil analisis data yang diperoleh dari besar porsi yang disajikan sudah sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan. Besar porsi lauk nabati yang disajikan di RSI Faisal Makassar selama 10 hari penelitian hampir semua sesuai dengan porsi yang telah ditetapkan. Hasil wawancara peneliti dengan juru masak untuk pemotongan pada tahu kotak langsung dibelah menjadi 2 bagian untuk 1 porsi, jika dibelah 3 potongan tahu akan kecil dan jika ditambah akan mengurangi penampilan pada makanan yang disajikan.

d. Sayuran

Sayuran memiliki banyak kandungan nutrisi atau zat kimia lain yang bermanfaat dalam menjaga kesehatan tubuh. Dengan mengkonsumsi sayuran dapat dijadikan sebagai pelengkap agar memenuhi menu makanan sehat karena setiap tubuh memerlukan nutrisi dan gizi.

Hasil analisis kesesuaian standar porsi sayur yang disajikan dikategorikan sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan. Pada proses penimbangan sayur dilakukan tanpa memasukkan kuah dan jenis sayur dipisah kemudian ditimbang (Sitti Khadijah Yahya Hiola, STP., 2018).

e. Buah

Buah merupakan tanaman yang kaya akan zat gizi khususnya vitamin dan mineral. Buah memiliki banyak manfaat untuk tubuh. Diantaranya sebagai sumber vitamin, sumber antioxidant dan mencegah penyakit tertentu. Buah juga bermanfaat sebagai anti bodi yang dibutuhkan manusia.

Hasil analisis data selanjutnya adalah pemorsian pada buah. Kesesuaian besar porsi yang disajikan tidak sesuai dengan besar porsi yang telah ditetapkan. Ukuran buah yang berbeda-beda beratnya disebabkan karena potongan buah yang tidak merata dan tidak melakukan penimbangan.

Standar porsi adalah berat bersih mentah bahan makanan yang dibuat untuk pemenuhan asupan gizi pasien. Standar porsi dibuat untuk kebutuhan perorang yang memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan individu untuk setiap kali makan, sesuai dengan siklus menu dan standar makanan. Standar porsi digunakan pada bagian perencanaan menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan dan distribusi. Standar porsi dalam berat mentah diperlukan pada persiapan bahan makanan, sedangkan standar porsi dalam berat matang diperlukan pada saat distribusi.

KESIMPULAN

1. Kesesuaian standar porsi makanan pokok pada menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dikategorikan tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.
2. Kesesuaian standar porsi lauk hewani pada menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dikategorikan tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.
3. Kesesuaian standar porsi lauk nabati pada menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dikategorikan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.
4. Kesesuaian standar porsi sayur pada menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dikategorikan tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.
5. Kesesuaian standar porsi buah pada menu makan siang pasien kelas I di rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar dikategorikan tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

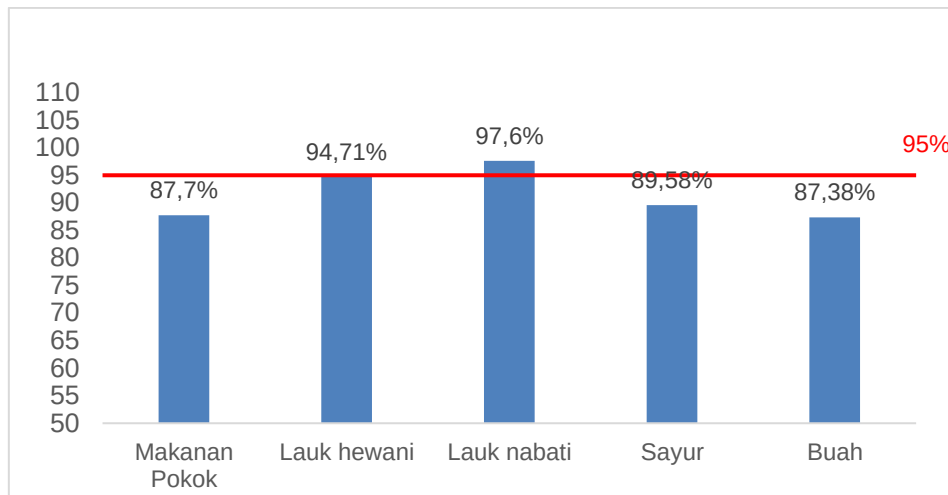
SARAN

Sebaiknya perlu sosialisasi atau pelatihan bagi tenaga persiapan tentang penyajian makanan untuk pasien yang mengikuti standar porsi makanan yang

ditetapkan oleh Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar agar besar porsi yang dihasilkan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan agar pemenuhan kebutuhan gizi pasien terpenuhi.

DAFTAR PUSTAKA

- Astari, A. P., & Kadaryati, S. (2021). *Ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardjo Purworejo*. 6(1), 33–40.
- Choirun Nissa, S.Gz, M.Gizi.Nurmasari Widyastuti, S.Gz, M. S. M. (2020). *Buku Panduan Pre-Internship Food Service management di masa pandemi*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro Semarang.
- Dr. Minarto, MPS, Dr. Sugeng Eko Irianto, Prof. Dr. dr.Akmal Taher, Sp.U, dR. D. S. R. Y. (2013). *pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Kementrian Kesehatan RI.2013.
- Ida Ayu Eka Astuti. (2018). *Gambaran kesesuaian standar porsi makan rumah sakit dengan besar porsi yang disajikan di instalansi gizi RSUD Bahteramas kota kendari*. 22–24.
- Istyaningsih, Sulistyani, T., & Saraswati, P. (2020). *Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Anak Di RSA UGM*. *Socia Akademika*, 6(1), 18.
- Sitti Khadijah Yahya Hiola, STP., M. S. (2018). *Teknologi Pengolahan Sayuran* (A. Mawardi (ed.)). CV Inti Mediatama, Makassar.



Grafik 1. Kesesuaian Standar Porsi Makanan