

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

by Andi Diin Isqara

Submission date: 10-Aug-2023 04:15AM (UTC+0100)

Submission ID: 211363402

File name: 1_TUGAS_AKHIR_ANDI_DIIN_ISQARA_PUTRI.pdf (219.83K)

Word count: 3632

Character count: 21980

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



DISUSUN

ANDI DIIN ISQARA PUTRI
PO.71.3.231.20.1.007

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN
PROGRAM STUDI DIPLOMA III
MAKASSAR
2023**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

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, penyiapan 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 (Minarto, Sugeng Eko Irianto, Akmal Taher, 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, Nurmasari Widyastuti, 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 (Istyaningsih dkk 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”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran kesesuaian standar porsi makanan biasa menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran kesesuaian standar porsi makanan biasa menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kesesuaian standar porsi makanan pokok menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar
- b. Mengetahui kesesuaian standar porsi lauk hewani menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar
- c. Mengetahui kesesuaian standar porsi lauk nabati menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar

- d. Mengetahui kesesuaian standar porsi sayur menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar
- e. Mengetahui kesesuaian standar porsi buah menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi institusi, sebagai informasi perbaikan dan pengembangan penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.
2. Bagi peneliti, penelitian ini diharapkan dapat memberi perkembangan ilmu pengetahuan khususnya ilmu manajemen penyelenggaraan makanan institusi.
3. Bagi peneliti selanjutnya, penelitian ini diharapkan dapat dijadikan bahan referensi untuk melakukan penelitian-penelitian serupa.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan institusi adalah penyelenggaraan makanan yang dilakukan dalam jumlah banyak atau massal. Batasan mengenai jumlah yang dimiliki di setiap negara berbeda-beda sesuai dengan kesepakatan masing-masing.

Rumah sakit merupakan rumah tempat menginap orang sakit dan juga orang "sehat", jadi makanan yang diselenggarakan adalah makanan biasa dan makanan khusus. Penyiapan makanan rumah sakit bertujuan menyediakan makanan yang sesuai untuk mendukung pemulihan pasien dari penyakit (Bachyar Bakri, Ani Intiyati, Widartika, 2018).

1. Tujuan penyelenggaraan makanan di rumah sakit :

- a. Pemberian makanan sesuai dengan kebutuhan gizi pasien dalam upaya mempercepat penyembuhan penyakit dan mempersingkat masa rawat inap.
- b. Memberikan makanan kepada staf rumah sakit untuk memenuhi kebutuhan gizi selama bertugas .
- c. Mencapai efektifitas dan efesiensi yang maksimal dalam penggunaan biaya.

2. Karakteristik penyelenggaraan makanan rumah sakit untuk :

- a. Kebutuhan makanan sangat dipengaruhi oleh jenis makanan pasien dan jumlahnya berubah sesuai dengan jumlah pasien.
- b. Standar makanan ditetapkan khusus untuk kebutuhan orang sakit sesuai dengan kebijakan rumah sakit.
- c. Frekuensi dan waktu makan, jenis pelayan dan distribusi makanan dilakukan dengan peraturan rumah sakit.
- d. Makanan yang disediakan termasuk makanan lengkap dan makanan ringan untuk hari itu.
- e. Dilakukan dengan menggunakan fasilitas fisik yang lengkap, peralatan dan fasilitas pendukung lainnya sesuai dengan kebutuhan pasien.
- f. Menggunakan tenaga ahli yang berkompeten di bidang nutrisi dan memasak.

B. Standar Makanan Institusi

Penyusunan standar makanan merupakan kegiatan merancang kecukupan gizi konsumen sesuai dengan dana yang tersedia dan kondisi kesehatan dengan mempertimbangkan latar belakang sosial budaya konsumen. Standar bahan makanan berfungsi sebagai acuan/pedoman hukum pengelolaan makanan sebagai standar yang menerjemahkan jenis dan jumlah bahan pangan yang dibutuhkan oleh konsumen dalam sistem penyelenggaraan makanan dengan

pertimbangan dana yang tersedia sesuai dengan kecukupan gizi. Standar makanan disebut juga sebagai peraturan pemberian makan.

Tujuan penyusunan standar makanan adalah untuk memberikan acuan/patokan jenis dan jumlah bahan makanan perorang perhari sebagai dasar perancangan kebutuhan jenis dan jumlah bahan makanan tersebut untuk pengendalian makanan. Standar makanan juga berfungsi sebagai alat penilaian pencapaian untuk mencapai kecukupan gizi konsumen sesuai dengan dana yang tersedia.

1. Makanan Biasa

Makanan biasa adalah makanan yang diolah dan disajikan dengan berbagai bahan, tekstur, rasa dan aroma, seperti halnya makanan yang kita makan sehari-hari di rumah. Pola makanan mengacu pada gizi seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG) yang dianjurkan bagi orang dewasa sehat. Susunan makanan sehari-hari meliputi zat gizi dalam jenis dan jumlah yang sesuai dengan kebutuhan tubuh.

Makanan biasa diberikan kepada pasien yang penyakitnya tidak memerlukan persyaratan makanan khusus. Makanan biasa diberikan kepada pasien yang mencerna makanan secara normal melalui mulut, misalnya pada pasien dengan kasus kebidanan dan penyakit kandungan, pasien dengan fraktur, pasien yang tidak disertai kenaikan suhu tubuh, pasien kanker yang masih dapat mencerna makanan dengan baik, pasien bedah yang tidak

mengalami gangguan saluran cerna, pasien psikiatri yang tidak mengalami gangguan saluran pencernaan.

2. Makanan lunak

Makanan lunak adalah makanan semi padat dengan tekstur yang lebih lembut apabila dibandingkan dengan makanan biasa, tetapi lebih padat dibandingkan makanan saring. Makanan lunak juga dapat dibuat dari makanan biasa yang dimasak/dicincang lebih lanjut untuk mengubah teksturnya sehingga mudah dikunyah, ditekan, dan dicerna dibandingkan dengan makanan biasa. Dalam volume/berat yang sama, makanan lunak memiliki kandungan energi, makronutrien dan mikronutrien yang lebih sedikit jika dibandingkan dengan makanan biasa.

3. Makanan saring

Makanan saring adalah makanan semi padat yang mempunyai tekstur lebih halus dibandingkan dengan makanan lunak, tetapi lebih kental dari makanan cair sehingga lebih mudah ditelan dan dicerna. Menurut keadaan penyakit, makanan saring dapat diberikan langsung kepada pasien atau merupakan perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak. Makanan saring diberikan kepada pasien pasca-operasi tertentu, pada infeksi akut termasuk infeksi saluran cerna, serta kepada pasien dengan kesulitan mengunyah dan menelan, atau sebagai perpindahan dari makanan cair kental ke makanan lunak.

4. Makanan cair

Makanan cair adalah makanan yang mempunyai konsistensi cair dengan komposisi zat gizi yang sederhana sehingga lengkap, yang diberikan melalui rongga mulut ke saluran gastrointestinal, melalui slang/tube, atau stoma(lubang). Makanan ini diberikan kepada pasien yang mengalami gangguan mengunyah, menelan, dan pencernaan makanan karena adanya penurunan kesadaran, suhu tinggi, rasa mual, muntah, pasca-pendarahan saluran cerna, serta pra dan pasca-beda (Persatuan Ahli Gizi Indonesia dan Asosiasi Dietisien Indonesia, 2019).

C. Standar Porsi

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan (siap dimasak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang untuk satu porsi. 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 (Bachyar Bakri, Ani Intiyati, Widartika, 2018).

Fungsi standar porsi adalah:

1. Sebagai alat kontrol pada unsur pengisian dan penyajian.

2. Sebagai alat kontrol pada audit gizi, dengan standar porsi dapat dihitung dengan berapa nilai gizi hidangan yang disajikan.
3. Sebagai alat untuk menentukan bahan makanan yang akan dibeli dan berhubungan dengan biaya yang diperlukan.

D. Makanan Pokok

Makanan pokok adalah sumber karbohidrat bagi tubuh manusia dan biasanya tidak menyediakan keseluruhan nutrisi yang dibutuhkan tubuh. Hal ini karena biasanya dalam penyajian dilengkapi dengan lauk pauk atau diolah dengan bahan makanan lain untuk menambah gizi. Makanan pokok mendapat porsi terbesar dari menu yang merupakan makanan pokok masyarakat yang dikonsumsi setiap hari. Makanan pokok adalah makanan yang memberikan energi paling banyak dalam diet. Oleh karena itu, perlu memenuhi standar jumlah yang optimal.

E. 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.

Mutu protein ditentukan oleh jenis dan proporsi asam-asam amino yang dikandungnya. Pola asam amino pada protein hewani merupakan yang terbaik untuk memenuhi kebutuhan manusia karena

polanya menyerupai pola kebutuhan asam amino manusia. Oleh karena itu, apabila pangan hewani digunakan sebagai sumber protein tunggal dalam jumlah memenuhi kebutuhan manusia maka ia memberikan semua asam-asam amino esensial dalam jumlah cukup.

F. Lauk Nabati

Lauk nabati adalah makanan yang biasa dikenal sebagai sumber protein nabati. Bahan makanan yang tergolong dalam lauk nabati yaitu kacang-kacangan beserta olahannya, seperti tempe dan tahu.

G. Sayuran

Sayuran merupakan sebutan umum bagi bahan pangan nabati yang biasanya mengandung kadar air yang tinggi, yang dapat dikonsumsi setelah dimasak atau diolah dengan teknik tertentu, atau dalam keadaan segar. Sayuran kaya akan vitamin dan mineral.

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.

H. 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. Makan buah secara rutin dapat mencegah penyakit jantung, serangan kerusakan hati dan stroke, mencegah kanker, mencegah tekanan darah tinggi, menjaga kekebalan tubuh dan menjaga kebugaran tubuh.

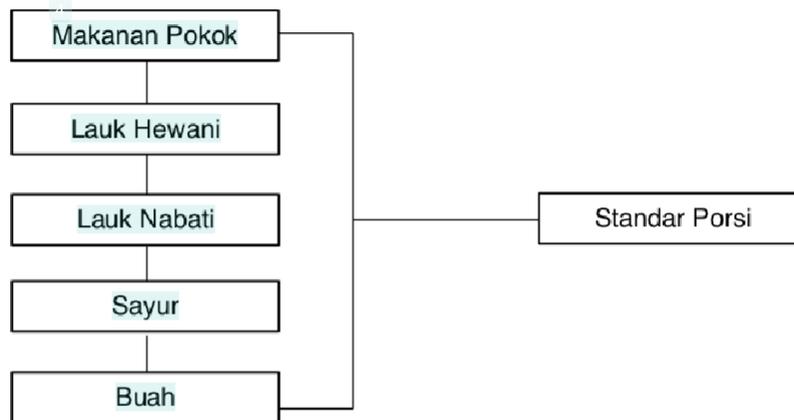
BAB III

KERANGKA KONSEP

A. Dasar Pemikiran

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit merupakan salah satu upaya peningkatan kesehatan dan gizi masyarakat. Tujuannya agar penderita yang dirawat memperoleh makanan yang sesuai dengan kebutuhan gizinya, serta dapat mempercepat penyembuhan penyakit pasien dan memperpendek hari rawat. Olehnya itu diperlukan pengkajian yang intensif dalam menemukan standar porsi makanan yang tepat bertujuan untuk memenuhi kebutuhan gizi pasien serta mampu menghabiskan makanan yang disajikan.

B. Kerangka Konsep Penelitian



C. Definisi Operasional dan Kriteria Objektif

Tabel 1
Definisi Operasional dan Kriteria Objektif

Definisi Operasional	Kriteria Objektif
Standar porsi adalah berat bersih mentah bahan makanan yang dibuat untuk pemenuhan asupan gizi pasien.	Makanan Pokok 100 g Lauk Hewani 80 g Lauk Nabati 50 g Sayur 75 g Buah 100 g (Sumber Instalasi Gizi RSI Faisal Makassar)
Kesesuaian standar porsi hasil dari berat pemorsian makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayur yang diperoleh dibandingkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan pada makanan biasa menu makan siang.	Sesuai jika 95-105%. Tidak sesuai jika kurang dari 95% dan lebih dari 105%.

BAB VI

METODE PENELITIAN

A. 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.

B. Waktu dan Tempat Penelitian

1. Waktu

Waktu penelitian dilakukan pada bulan Februari-Mei 2023.

2. Tempat

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

C. Populasi dan Sampel

1. Populasi

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.

2. Sampel

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:

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

D. Cara Pengumpulan Data

1. Data Primer

Data besar porsi makanan yang disajikan dengan melakukan penimbang semua jenis makanan dalam satu porsi menggunakan timbangan digital, meliputi berat matang makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah pada pemorsian hidangan menu makan siang.

2. Data Sekunder

Data standar porsi yang ada di Instalasi Gizi Rumah sakit Islam Faisal Kota Makassar.

E. Cara pengolahan Data

1. Pengolahan data

Penimbangan makanan dilakukan setelah pramusaji memorsikan masing-masing makanan. Penimbangan untuk Makanan pokok, pramusaji menggunakan cetakan. Lauk hewani dan lauk nabati jika memiliki bumbu dipisah sebelum melakukan penimbangan. Sayur dipisahkan antara kuah dan sayurinya kemudian dipisah sesuai jenis sayur dan ditimbang.

Melakukan persentase kesesuaian standar porsi, berat yang didapatkan dikonversi terlebih dahulu untuk mendapatkan berat matang mentah, kemudian mencari persentase kesesuaian standar porsi dengan membandingkan berat mentah dengan standar porsi rumah sakit kemudian dikali 100%.

2. Analisis data

Analisis data pada penelitian ini menggunakan deskriptif dengan mendeskripsikan variabel-variabel penelitian yaitu data kesesuaian porsi saji makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah.

3. Penyajian data

Data yang diperoleh diolah secara deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel dan grafik disertai dengan penjelasan dalam bentuk narasi kemudian ditarik kesimpulan.

F. Instrumen Penelitian

1. Alat tulis
2. Timbangan makanan digital

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Gambaran Umum RSI Faisal

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. Visi

Mewujudkan rumah sakit yang profesional menjadi rumah sakit pilihan masyarakat.

b. Misi

- 1) Memberikan pelayanan kesehatan yang profesional.
- 2) Meningkatkan ketersediaan sumber daya manusia serta sarana dan prasarana rumah sakit.

- 3) Menyediakan wahana pelatihan serta penelitian untuk pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang bersinergi dengan mutu pelayanan.
- 4) Mengutamakan kepuasan pelanggan, penyelenggaraan rumah sakit yang berdasarkan pada ukhuwah islamiah.
- 5) Meningkatkan keterjangkauan pelayanan.
- 6) Meningkatkan kesejahteraan karyawan.

2. Standar Porsi di RSI Faisal

Standar porsi makanan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar menggunakan satuan gram. Standar porsi makanan di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar disajikan dalam tabel dibawah ini.

Tabel 2
Standar Porsi Makan Siang di Rumah Sakit
Islam Faisal Makassar Tahun 2023

No	Nama Bahan Makanan	Berat Bahan Makanan
1.	Beras	100 g
2.	Ikan/Ayam	80 g
3.	Tempe/Tahu	50 g
4.	Sayuran	75 g
5.	Buah	100 g

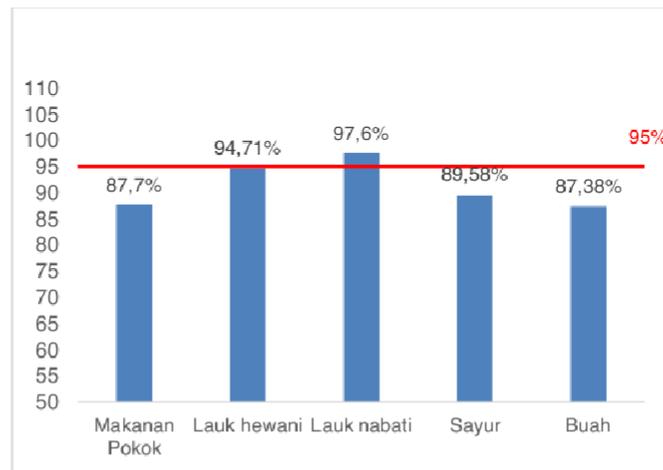
Sumber : Data Sekunder, 2023

Penyelenggaraan makanan untuk orang banyak menggunakan standar porsi dengan tahap dibagian perencanaan

menu, pengadaan bahan makanan, pengolahan dan pendistribusian makanan.

3. Kesesuaian standar porsi makanan

Kesesuaian standar porsi makanan biasa yaitu hasil dari berat porsi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur, buah yang telah dikonversi matang mentah dan sudah dibandingkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan pada rumah sakit pada makanan biasa menu makan siang RSI Faisal Kota Makassar. Hasil persentase besar porsi yang dihasilkan disajikan dalam grafik dibawah ini :



Grafik 1. 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%.

B. 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.

1 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

2 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.

3 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, 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.

BAB VI

PENUTUP

A. 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.

B. 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.

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

ORIGINALITY REPORT

27 %
SIMILARITY INDEX

20 %
INTERNET SOURCES

7 %
PUBLICATIONS

4 %
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	perpustakaan.poltekkes-malang.ac.id Internet Source	5 %
2	repository.poltekkes-kdi.ac.id Student Paper	3 %
3	eprints.poltekkesjogja.ac.id Internet Source	2 %
4	pdfcoffee.com Internet Source	2 %
5	repository.umi.ac.id Publication	1 %
6	www.scribd.com Internet Source	1 %
7	stikespanakkukang.ac.id Internet Source	1 %
8	digilibadmin.unismuh.ac.id Publication	1 %

9	repository.ub.ac.id	Internet Source	1 %
10	docplayer.info	Internet Source	1 %
11	Submitted to Badan PPSDM Kesehatan Kementerian Kesehatan	Student Paper	1 %
12	Submitted to LL DIKTI IX Turnitin ConsortiumPart II	Student Paper	1 %
13	123dok.com	Internet Source	1 %
14	ejurnal.ung.ac.id	Internet Source	1 %
15	journal.universitاسbumigora.ac.id	Publication	1 %
16	misbahulilmi.blogspot.com	Publication	1 %
17	anggundiana.wordpress.com	Internet Source	1 %
18	kampuscerah.blogspot.com	Internet Source	1 %
19	koleksicontohmakalah.blogspot.com	Student Paper	1 %

20	www.orami.co.id Internet Source	1%
21	uternak.blogspot.com Publication	<1%
22	repositori.uin-alauddin.ac.id Internet Source	<1%

Exclude quotes On
Exclude bibliography On

Exclude matches

