

**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*

Suriani Rauf, Thresia Dewi Kartini B, Andi Diin Isqara Putri, Hijrah Asikin
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

*j)korespondensi: suriani45@poltekkes-mks.ac.id/082292163149

Article History

Submitted: 17-11-2024

Resived: 18-11-2024

Accepted: 03-12-2024

ABSTRACT

Preparing food standards is an activity that juxtaposes existing funds, health conditions and socio-cultural backgrounds of patients in compiling nutritional adequacy. Hospital food standards are needed as a food administration tool to design the type and amount of patient food needs per day. This study purposed to explain the compatibility of standard portion of ordinary food for the lunch menu for class I patients at Faisal Islamic Hospital, Makassar City. This research use descriptive type research. The number of samples used was 5 patients per day for 10 days of the study following one menu cycle. The data used in this study is a 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 waitresses take additional training on how to serve food for patients, in accordance with the portion standards that have been set by the hospital

Keywords : *Portion Standard, RSI Faisal Makassar*

ABSTRAK

Penyusunan standar makanan adalah kegiatan menyandingkan dana, kondisi kesehatan dan latar belakang sosial budaya pasien dalam menyusun kecukupan gizi. Standar makanan rumah sakit diperlukan sebagai alat administrasi untuk merancang jenis dan jumlah kebutuhan makanan pasien perhari. Kesesuaian standar porsi makanan di rumah sakit berdasarkan penelitian terdahulu dan yang berkaitan menunjukkan adanya ketidaksesuaian dalam pemorsian. 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 mengikuti satu siklus menu. Penelitian ini menggunakan data primer yang diperoleh dengan metode penimbangan makanan (*food weighing*) secara langsung yaitu makan 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%. Kesimpulan penelitian ini adalah 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. Disarankan agar Pemorsian makanan pokok di instalasi gizi di RSI Faisal Makassar menggunakan URT yang

ukurannya telah distandarkan sesuai dengan rata-rata kebutuhan pasien pada umumnya, sehingga belum memenuhi standar porsi rumah sakit.

Kata kunci : Standar Porsi, RSI Faisal Makassar

PENDAHULUAN

Pelayanan gizi rumah sakit merupakan pelayanan yang dilakukan berdasarkan keadaan pasien dengan mempertimbangkan kondisi klinis, gizi, dan metabolisme tubuh. Status gizi pasien memiliki pengaruh besar terhadap proses pemulihan penyakit, disisi lain, adanya penyakit dapat memengaruhi status gizi pasien. Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan serangkaian kegiatan yang dimulai dari perencanaan menu, kebutuhan bahan makanan, anggaran belanja, pengadaan, penerimaan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan dan pendistribusian makanan, pencatatan dan pelaporan, serta evaluasi. Peraturan gizi rumah sakit merupakan pedoman yang ditetapkan oleh manajemen rumah sakit sebagai acuan dalam memberi layanan makanan kepada pasien (Minarto *et al.*, 2013).

Standar makanan rumah sakit diperlukan sebagai alat administrasi makanan untuk merancang jenis dan jumlah kebutuhan makanan seseorang perhari. Standar porsi ialah perincian jumlah dalam ukuran berat bersih dan jenis bahan makanan untuk setiap masakan (Nissa *et al.*, 2020). Pemorsian menu merupakan proses menyajikan makanan sesuai kriteria porsi yang telah ditentukan. Sementara standar porsi ialah perincian jenis serta jumlah setiap hidangan. Saat melakukan pemorsian di rumah sakit, perlu standar porsi setiap makanan untuk memperjelas jenis dan jumlah makanan. Ukuran standar porsi semua makanan harus ditentukan dan penggunaan peralatan seperti centong dan sendok nasi atau saji harus distandarisasi (Istiyarningsih *et al.*, 2020).

Penelitian Ida Ayu Eka Astuti (2018) menyatakan bahwa 100% dikategorikan kurang sesuai dalam penyajian makanan pokok (beras) sesuai standar porsi. Porsi lauk hewani yang disajikan sebagian besar sudah sesuai dengan standar porsi yaitu 96,42%, kurang sesuai 3,57%. Porsi lauk nabati

sebagian besar kurang sesuai dengan standar porsi yaitu 80,35%, sedangkan porsi lauk nabati yang dinilai baik dan memenuhi standar hanya 19,42%. Kesesuaian standar sayur yaitu 100% kurang tepat. Penyajian buah untuk semua jenis buah potong tidak memiliki porsi yang baik. persentase porsi buah potong sebesar 72,4% (Astari & Kadaryati, 2021). Latar belakang dari studi pendahuluan tersebut menunjukkan bahwa standar porsi yang berlaku belum sesuai dengan yang disajikan kepada pasien. Hal ini dapat terjadi karena faktor tertentu sehingga perlu mengkaji terkait kesesuaian standar porsi dengan menu makanan yang berlaku di rumah sakit, sehingga peneliti berinisiatif untuk melakukan penelitian terkait “Gambaran kesesuaian standar porsi makanan biasa menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar”.

METODE

Desain, tempat dan waktu

Penelitian deksriptif dengan menggunakan metode survei yang bertujuan mendapatkan gambaran yang jelas mengenai kesesuaian standar porsi makanan biasa menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari-Maret 2023 yang bertempat di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

Jumlah dan Cara Pengambilan Subjek

Populasi yang digunakan pada penelitian ini yaitu menu makan siang untuk pasien Kelas I yang terdaftar sebagai pasien rawat inap dan memperoleh jenis makanan biasa. Subjek yaitu makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah yang diolah di Instalasi gizi. Cara pengambilan subjek menggunakan teknik *purposive sampling*, dimana subjek dipilih melalui penunjukkan langsung dengan kriteria pasien

rawat inap kelas I dan yang mendapatkan makanan biasa di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar data yang diambil adalah pasien kelas I sebanyak 5 pasien selama 10 hari atau 1 siklus menu.

Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Penelitian ini terdiri dari data primer dan sekunder, data primer yaitu data besar porsi makanan yang disajikan dengan melakukan penimbangan semua jenis makanan pada pemorsian hidangan menu makan siang. Data sekunder yaitu data standar porsi yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar.

Pengolahan dan Analisis Data

Pengolahan data dilakukan dengan 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%. Analisis data menggunakan deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel dan grafik disertai dengan penjelasan dalam bentuk narasi kemudian ditarik kesimpulan.

HASIL

Rumah Sakit Islam Faisal Makassar beridiri pada 3 Maret Tahun 1976 dengan nama “Yayasan Rumah Sakit Islam Ujung Pandang”. Berlokasi di Jl. Andi Pangerang Pettarani Makassar, dengan total tanah sebesar 44.632 m² dan luas bangunan mencapai 8.600 m².

Penggunaan standar porsi di RSI Faisal diterapkan pada tahap perencanaan menu, persiapan, pengolahan dan pendistribusian makanan. Hasil analisis kesesuaian standar porsi menunjukkan bahwa makanan pokok sebesar 87,7%, lauk hewani sebesar 94,71%, lauk nabati sebesar 97,6%, sayur sebesar 85,58%, serta buah sebesar 87,38% dari standar porsi yang ditetapkan,

PEMBAHASAN

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, tahu, tempe 50 g, sayur 75 g, dan buah yaitu 100 g. Hasil analisis penelitian yang dilakukan terdapat ketidaksesuaian porsi dengan standar porsi yang ditetapkan. Perhitungan besar ukuran porsi dilakukan penimbangan makanan dengan menggunakan timbangan makanan. Data yang diambil merupakan pasien kelas I sebanyak 5 pasien selama 10 hari atau 1 siklus menu. Penilaian kesesuaian standar porsi menu makan siang dilihat dari selisih besar porsi dari makanan yang disiapkan dan porsi menu makan siang yang telah ditetapkan.

Pemorsian makanan pokok (beras) selama 10 hari penelitian tidak ada yang memenuhi standar porsi rumah sakit. Ketidaksesuaian standar porsi disebabkan karena pramusaji tidak berpatokan pada standar porsi. Pengukuran porsi makanan pokok di Instalasi Gizi RSI Faisal Makassar saat ini masih menggunakan cetakan nasi yang ukurannya bervariasi. Hal ini menyebabkan ketidakakuratan dalam penentuan porsi makanan, sehingga tidak dapat menjamin pemenuhan kebutuhan gizi pasien sesuai dengan standar yang ditetapkan. Hasil pengamatan, porsi lauk hewani ini seringkali tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Hal ini disebabkan karena ukuran potongan daging atau ikan yang tidak seragam dan kurangnya alat ukur yang tepat untuk menentukan berat setiap porsi. Para juru masak juga belum terbiasa menimbang bahan makanan sebelum diolah, sehingga sulit untuk memastikan setiap pasien mendapatkan porsi yang sesuai dengan kebutuhannya.

Kesesuaian standar porsi lauk nabati yaitu tempe dan tahu, berdasarkan hasil analisis data diketahui 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 sama dengan standar yang telah ditetapkan. Hasil wawancara 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. Hasil analisis kesesuaian standar porsi sayur yang disajikan dapat dikategorikan sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan. Proses penimbangan sayur dilakukan tanpa memasukkan kuah dan jenis sayur dipisah kemudian ditimbang.

Hasil analisis data didapatkan ketidaksesuaian porsi buah dengan besar porsi yang 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. Hal ini dirancang dalam memenuhi kebutuhan gizi pasien dalam proses penyembuhan dan pemulihan. Untuk persiapan bahan makanan, diperlukan standar porsi dalam berat mentah, sedangkan pada saat distribusi, porsi yang digunakan adalah berat matang.

KESIMPULAN

Porsi makanan pokok pada menu makan siang pasien kelas I belum sesuai dengan standar porsi yang sudah ditetapkan. Porsi lauk hewani pada menu makan siang pasien kelas I belum sesuai dengan standar porsi yang telah diterapkan. Porsi lauk nabati pada menu makan siang pasien kelas I dikategorikan sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Porsi sayur pada menu makan siang pasien kelas I tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan. Standar porsi buah pada menu makan siang pasien kelas I di RSI Faisal Kota Makassar belum sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan.

SARAN

Sebaiknya perlu sosialisasi atau pelatihan bagi tenaga persiapan dan distribusi tentang standar porsi makanan yang ditetapkan oleh Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar sehingga besar porsi sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan agar kebutuhan energi dan zat gizi pasien tercukupi.

UCAPAN TERIMA KASIH

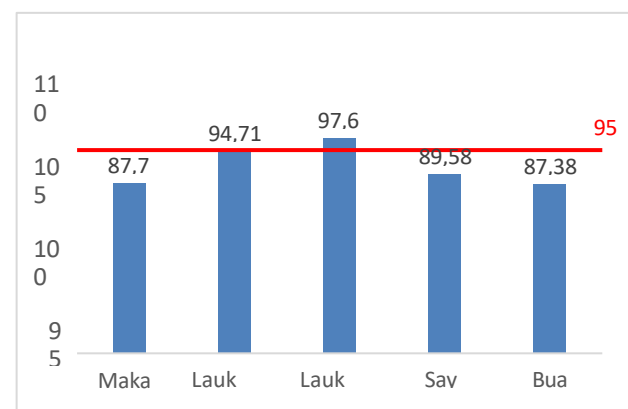
Penulis mengucapkan terima kasih kepada pegawai dan staf RSI Faisal Kota Makassar, Bapak/Ibu dosen Jurusan Gizi

Poltekkes Kemenkes Makassar, teman-teman seperjuangan, dan semua pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Astari, A. P., & Kadaryati, S. (2021). Ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo 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). Kementerian 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.
- Istiyarningsih, Sulistyani, T., & Saraswati, P. (2020). Penyajian dan Pemorsian
- Sitti Khadijah Yahya Hiola, STP., M. S. (2018). Teknologi Pengolahan Sayuran (A. Mawardi (ed.)). CV Inti Mediatama, Makassar.

LAMPIRAN



Grafik 1. Kesesuaian Standar Porsi Makanan