

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)

1. Pengertian

Pelayanan gizi di rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi, dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien. Sering terjadi kondisi pasien yang semakin buruk karena tidak tercukupinya kebutuhan zat gizi untuk perbaikan organ tubuh. Fungsi organ yang terganggu akan lebih memburuk dengan adanya penyakit dan kekurangan gizi. Selain itu masalah gizi lebih dan obesitas erat hubungannya dengan penyakit degeneratif, seperti diabetes mellitus, penyakit jantung koroner, hipertensi, dan penyakit kanker memerlukan terapi gizi untuk membantu penyembuhannya (Manullang, 2014).

Terapi gizi atau terapi diet adalah bagian dari perawatan penyakit atau kondisi klinis yang harus diperhatikan agar pemberiannya tidak melebihi kemampuan organ tubuh untuk melaksanakan fungsi metabolisme. Terapi gizi harus selalu disesuaikan dengan perubahan fungsi organ. Pemberian diet pasien harus dievaluasi dan diperbaiki sesuai dengan perubahan keadaan klinis dan hasil pemeriksaan laboratorium, baik pasien rawat inap maupun rawat jalan. Upaya peningkatan status gizi dan kesehatan masyarakat baik di dalam maupun di luar rumah sakit, merupakan tugas dan tanggung jawab tenaga kesehatan terutama tenaga gizi (Kemenkes RI, 2013).

2. Tujuan PGRS

a. Tujuan Umum

Terciptanya sistem pelayanan gizi yang bermutu dan paripurna sebagai bagian dari pelayanan kesehatan di rumah sakit.

b. Tujuan Khusus

- a) Menyelenggarakan Asuhan Gizi terstandar pada pelayanan gizi rawat jalan dan rawat inap.
- b) Menyelenggarakan Makanan sesuai standar kebutuhan gizi dan aman dikonsumsi.
- c) Menyelenggarakan penyuluhan dan konseling gizi pada klien/pasien dan keluarganya.
- d) Menyelenggarakan penelitian aplikasi di bidang gizi dan dietetik sesuai perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

c. Kegiatan PGRS

Berdasarkan pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) tahun 2013, pengorganisasian Pelayanan Gizi Rumah Sakit mengacu pada SK Menkes nomor 983 Tahun 1998 tentang organisasi rumah sakit dan Peraturan Menkes nomor 1045/MENKES/PER/XI/2006 tentang pedoman organisasi rumah sakit di lingkungan departemen kesehatan. Kegiatan Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS) meliputi :

- 1) Asuhan Gizi Rawat Jalan
- 2) Asuhan Gizi Rawat Inap
- 3) Penyelenggaraan Makanan
- 4) Penelitian dan Pengembangan (Kemenkes RI, 2013)

B. Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit

1. Pengertian

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan serta pelaporan dan evaluasi (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien. Hal ini termasuk pencatatan dan evaluasi dalam rangka pencapaian status kesehatan yang optimal melalui pemberian diet yang tepat.

Sasaran penyelenggaraan makanan dirumah sakit adalah pasien. Sesuai dengan kondisi Rumah Sakit dapat juga dilakukan penyelenggaraan bagi pengunjung (pasien rawat jalan atau keluarga pasien). Pemberian makanan yang memenuhi gizi seimbang serta habis termakan merupakan salah satu cara untuk mempercepat penyembuhan dan memperpendek hari rawat inap (Riyadi Y,dkk 2013. Dalam buku PGRS).

2. Tujuan

Menyediakan makanan berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi optimal (Arisman, 2013).

3. Ciri-ciri Penyelenggaraan Institusi

Penyelenggaraan makanan diperhatikan ciri-ciri sebagai berikut :

- a. Penyelenggaraan makanan yang dilakukan institusi tidak mencari keuntungan.
- b. Dana yang diperlukan untuk penyelenggaraan makanan sudah ditetapkan jumlahnya sehingga penyelenggara harus menyesuaikan pelaksanaannya dengan dana yang tersedia
- c. Makanan dimasak dan diolah didapur yang berada di tempat institusi tersebut berada.

- d. Hidangan makanan yang disajikan diatur menggunakan menu dengan siklus menu mingguan atau sepuluh harian.
- e. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat non komersial) (Rotua dan Siregar, 2015).

4. Syarat Penyelenggaraan Makanan Institusi

Dalam pelayanan makanan bagi konsumennya institusi penyelenggaraan harus memperhatikan kebutuhan konsumen dan memenuhi persyaratan, antara lain:

- a. Menyediakan makanan harus sesuai dengan jumlah dan macam zat gizi yang dibutuhkan konsumen.
- b. Memperhatikan kepuasan konsumen.
- c. Dipersiapkan dengan cita rasa yang tinggi.
- d. Dilaksanakan dengan cara yang memenuhi syarat kesehatan dan sanitasi yang layak.
- e. Fasilitas ruangan dan peralatan cukup memadai dan layak digunakan.
- f. Menjamin harga makanan yang dapat dijangkau oleh konsumen.

5. Tujuan Penyelenggaraan Makanan Institusi

Penyelenggaraan makanan memiliki tujuan agar konsumen merasa puas. Kepuasan konsumen merupakan titik awal tumbuhnya loyalitas pelanggan sehingga penting untuk mengetahui penilaian terhadap kepuasan (Tjahyadi, 2006).

Tujuan penyelenggaraan makanan institusi adalah menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima dan menyenangkan konsumen dengan memperhatikan standar hygiene dan sanitasi yang tinggi termasuk macam peralatan dan sarana yang digunakan (Rotua dan Siregar, 2015).

6. Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Institusi

Menurut Rotua dan Siregar, 2015 dalam bukunya yang berjudul Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar, penyelenggaraan makanan institusi terdiri dari 3 macam yaitu :

- a. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pada keuntungan

(bersifat komersial). Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan untuk mendapat keuntungan yang sebesar besarnya. Bentuk usaha ini seperti restaurant, snack, bars, cafeteria, catering. Usaha penyelenggaraan makanan ini tergantung pada bagaimana menarik konsumen sebanyakbanyaknya dan manajemennya harus bisa bersaing dengan penyelenggaraan makanan yang lain.

- b. Penyelenggaraan makanan institusi yang berorientasi pelayanan (bersifat nonkomersial). Penyelenggaraan makanan ini dilakukan oleh suatu Instansi baik dikelola pemerintah, badan swasta ataupun yayasan sosial yang tidak bertujuan untuk mencari keuntungan. Bentuk penyelenggaraan ini biasanya berada didalam satu tempat yaitu asrama, panti asuhan, rumah sakit, perusahaan, lembaga kemasyarakatan, sekolah dan lain lain. Frekuensi makan dalam penyelenggaraan makanan yang bersifat non komersial ini 2-3 kali dengan atau tanpa selingan. Berbeda dengan penyelenggaraan makanan komersial, penyelenggaraan makanan institusi non-komersial berkembang sangat lambat. Keterbatasan dalam penyelenggaraan makanan institusi nonkomersial seperti pelayanan yang tidak terlatih dan biaya serta peralatan yang terbatas menyebabkan penyelenggaraan makanan institusi non-komersial lambat dalam mengalami kemajuan. Hal ini yang menyebabkan penyelenggaraan makanan di berbagai institusi seperti panti asuhan, lembaga permasyarakatan, bahkan di asrama-asrama pelajar selalu terkesan kurang baik.
- c. Penyelenggaraan makanan institusi yang bersifat semi komersial. Semi komersial adalah organisasi yang dibangun dan dijalankan bukan hanya untuk tujuan komersial, tetapi juga untuk tujuan sosial (masyarakat yang kurang mampu)

C. Porsi Makanan

1) Definisi Porsi Makanan

Menurut Wijayanti (2008) dalam Septiani (2011), porsi makanan adalah besarnya potongan bahan makanan per sajian pada tiap kali makan. Porsi juga merupakan salah satu kriteria yang dapat dijadikan acuan untuk menilai standar makanan. Maka dari itu diperlukan standar porsi untuk mengontrol berat bahan makanan yang akan disajikan agar lebih akurat.

Besar porsi yaitu banyaknya golongan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di rumah sakit (Kemenkes, 2013)

2) Tujuan Penetapan Porsi

a. Menentukan anggaran belanja makanan

Penetapan porsi makanan dapat membantu menentukan taksiran anggaran belanja makanan yang diperlukan untuk memenuhi kebutuhan (macam dan jumlah) bahan makanan bagi suatu lembaga atau organisasi.

b. Meningkatkan ketepatan pemorsian

Penetapan porsi makanan dapat membantu meningkatkan ketepatan pemorsian, yaitu konsistensi antara berat porsi makanan yang disajikan dengan standar porsi yang telah ditentukan

c. Menyediakan makanan yang berkualitas

Penetapan porsi makanan dapat membantu menyediakan makanan yang berkualitas baik, bervariasi, memenuhi kecukupan gizi, dapat diterima, dan menyenangkan konsumen

d. Meningkatkan nilai gizi

Penetapan porsi makanan dapat membantu meningkatkan nilai gizi makanan yang disajikan, sehingga konsumen dapat memperoleh nutrisi yang cukup

3) Cara Penetapan Porsi Makanan

a. Survey konsumsi makanan

Survey konsumsi makanan adalah metode penentuan status gizi yang melibatkan pengukuran asupan makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh individu atau kelompok.

b. Tabel komposisi pangan

Tabel komposisi pangan adalah tabel yang berisi informasi tentang bahan makanan-minuman dan komponen yang dikandungnya, seperti zat gizi, kadar air, kadar lemak, dan sebagainya.

- c. Metode penimbangan makanan
Metode penimbangan makanan adalah metode yang paling akurat dalam memperkirakan asupan kebiasaan atau asupan zat gizi.
- d. Metode taksiran visual
Metode taksiran visual adalah metode penilaian konsumsi makan dengan cara penaksir menaksir secara visual banyaknya sisa makanan.
- e. Pengukuran standar porsi
Pengukuran standar porsi dapat dilakukan dengan menggunakan peralatan pemorsian, seperti *food scales*, *measuring cups*, dan *servicing utensils*.

4) Contoh Porsi Makanan Rumah Sakit

Berikut adalah standar porsi makanan pada penelitian lainnya. Standar makanan rumah sakit di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar tertuang dalam Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) tahun 2014 yang berisi tentang jumlah dan jenis bahan makanan yang diberikan kepada pasien berdasarkan kelas perawatan, nilai gizi dan pembagian waktu makan dalam sehari (Instalasi Gizi, 2014). PPMRS ini disusun dengan mempertimbangkan faktor kebutuhan gizi, kebiasaan makan serta anggaran makanan yang tersedia dan ditetapkan oleh Direktur Rumah Sakit yang menjadi pedoman dalam penyelenggaraan makanan. Secara lebih terperinci isi peraturan ini terdiri dari :

- a. Macam pasien yang layani terdiri dari pasien (VVIP, VIP, kelas 1, 2 dan 3), dokter jaga, petugas yang berdinas ditempat beresiko, petugas yang kena paparan panas.
- b. Siklus menu yang ditetapkan (10 hari).
- c. Pola pemberian makan sehari terdiri dari 3 kali makan utama dan 2 kali pemberian snack.
- d. Standar makanan rumah sakit untuk pasien berdiit khusus dan biasa.
- e. Standar makanan enteral rumah sakit.

- f. Macam menu yang ditetapkan terdiri dari menu standar dan menu pilihan.
- g. Penggunaan bahan makanan sesuai anggaran bahan makanan yang tersedia.
- h. Tercantum analisis zat gizi dari standar makanan biasa, dan untuk makanan khusus. Menu pilihan hanya berlaku pada pasien VVIP dan VIP sedangkan pada kelas 1, 2 dan 3 berlaku menu standar dengan siklus menu 10 hari.

D. Ketepatan Pemorsian

a. Pengertian

Ketepatan porsi adalah persentase perbandingan porsi siap santap dengan standar porsi yang telah ditetapkan pihak Rumah Sakit. Ketepatan porsi juga bergantung dari kemampuan petugas dalam melakukan pemorsian (Cendanawangi, 2015). Ketepatan pemorsian merupakan kegiatan untuk menyeragamkan porsi makanan sesuai dengan kebutuhan. Pada beberapa bahan makanan, isinya lauk hewani seperti daging, ikan, ayam maka pemorsian dapat berarti membagi bahan makanan tersebut untuk mendapatkan ukuran yang sama besar satu sama lain sesuai dengan standar porsi makanan yang telah ditentukan. Porsi sayuran, keju, roti, kentang juga perlu diperhatikan. Proses seragam didapatkan dengan cara menggunakan alat *slicers* sehingga porsi dapat sesuai dengan apa yang kita inginkan. Alat *slicers* memiliki pisau yang dapat diatur tingkat ketebalan porsi yang diinginkan, sehingga porsi dapat seragam (Gregoria,2006).

b. Faktor yang mempengaruhi ketepatan pemorsian

Faktor yang dapat mempengaruhi ketepatan standar porsi salah satu sumber kelemahannya berasal dari pengelolaan yang tidak dilakukan secara profesional atau rendahnya pengawasan. Tujuan pokok pengawasan bukan mencari kesalahan, namun mencari umpan balik (*feedback*) yang selanjutnya memberikan pengarahan dan perbaikan-perbaikan apabila kegiatan tidak berjalan semestinya (Notoadmodjo, 2003).

Menurut Notoadmodjo (2003), pengawasan dapat dilakukan dengan berbagai macam, antara lain:

- 1) Melalui observasi terhadap objek yang diawasi.
- 2) Analisis terhadap laporan-laporan yang masuk.
- 3) Pengumpulan data atau informasi yang khusus ditujukan terhadap objek-objek pengawasan.
- 4) Melalui tugas dan tanggung jawab para petugas khususnya para pemimpin

Ada beberapa faktor lain lagi yang dapat mempengaruhi ketepatan porsi makan antara lain :

1) Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI, (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengukuhan sampai penyajian, penjamah makanan sangat besar perannya bagi pengolahan makanan.

a. Pengetahuan

Pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan yang ada pada manusia bertujuan untuk dapat menjawab permasalahan yang ada pada manusia yang dihadapi sehari hari dan digunakan untuk mendapatkan kemudahan. Penginderaan ini terjadi melalui panca indera manusia, yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya perilaku seseorang (Notoatmodjo, 2003).

Pengetahuan merupakan penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan lain sebagainya) (Taufik, 2007).

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian/responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin kita ketahui atau kita ukur dapat disesuaikan dengan tingkat pengetahuan (Notoatmodjo, 2010). Ada 6 tingkatan pengetahuan antara lain :

1) Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) sesuatu yang spesifik dari keseluruhan bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan sebagainya.

2) Memahami (*comperehensi on*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

3) Aplikasi (*appication*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

4) Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih

ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

5) Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis menunjukkan kepada suatu kemampuan untuk melekatkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain, sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada. Misalnya, dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkas, dapat menyelesaikan, dan sebagainya terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

6) Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi merupakan sebuah proses pengumpulan data untuk menentukan sejauh mana, dalam hal apa, dan bagian mana tujuan pendidikan dapat tercapai (Arikunto, 2013: 3).

b. Pendidikan

Pendidikan merupakan setiap usaha, pengaruh, perlindungan, dan bantuan yang dibenkan kepada anak yang tertuju pada kedewasaan arti formal dan pendidikan adalah suatu proses penyampaian bahan/materi pendidikan oleh pendidik kepada sasaran pendidikan (anak didik) guna mencapai perubahan tingkah laku (Notatmodjo, 2003). Lingkungan pendidikan dibedakan menjadi 3 yang biasa disebut dengan Tri Pusat Pendidikan yaitu :

1) Lingkungan Keluarga

Merupakan pendidikan yang berlangsung di dalam keluarga dan biasa disebut pendidikan informal.

2) Lingkungan Sekolah

Merupakan pendidikan yang diberikan di dalam sekolah dan biasa disebut dengan pendidikan formal.

3) Lingkungan Masyarakat

Merupakan pendidikan yang berlangsung di dalam masyarakat umum, yang biasanya bertujuan untuk melengkapi pendidikan di sekolah dan pendidikan di dalam keluarga, biasa disebut dengan pendidikan nonformal.

Pendidikan kesehatan suatu bentuk intervensi atau upaya yang ditujukan kepada perilaku, agar pelaku tersebut kondusif atak kesehatan Pendidikan kesehatan mengupayakan agar perilaku individu, kelompok, atau masyarakat mempunyai pengaruh yang positif terhadap pemeliharaan dan peningkatan kesehatan. Hasil dari suatu pendidikan kesehatan adalah untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan yang kondusif (Notoatmodjo, 2003)

c. Lama Bekerja

Lama bekerja adalah suatu kurun waktu atau lamanya tenaga kerja itu bekerja di suatu tempat (Handoko, 2007). Menurut Ranupandoyo dan Suad (2005), semakin lama seseorang bekerja pada suatu organisasi maka akan semakin berpengalaman orang tersebut sehingga kecakapan kerjanya semakin baik.

1) Waktu

Semakin lama seseorang melaksanakan tugas, akan memperoleh pengalaman bekerja yang lebih banyak.

2) Frekuensi

Semakin sering melaksanakan tugas sejenis umumnya orang tersebut akan memperoleh pengalaman kerja yang lebih baik.

3) Jenis Tugas

Semakin banyak jenis tugas yang dilaksanakan oleh seseorang maka umumnya orang tersebut akan memperoleh pengalaman kerja yang lebih banyak.

4) Penerapan

Semakin banyak penerapan pengetahuan, ketrampilan, dan sikap seseorang dalam melaksanakan tugas tentunya akan dapat meningkatkan pengalaman kerja orang tersebut

5) Hasil

Seseorang yang memiliki pengalaman kerja lebih banyak akan dapat memperoleh hasil pelaksanaan tugas yang lebih baik.

Beberapa indikator untuk menentukan pengalaman kerja yaitu :

1) Lama waktu atau masa kerja

Ukuran tentang lama waktu atau masa kerja yang telah ditempuh seseorang dalam melaksanakan dan memahami tugas-tugas pekerjaannya.

2) Tingkat pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki

Pengetahuan mencakup kemampuan seseorang untuk memahami dan menerima informasi sesuai dengan tanggung jawab pekerjaannya

3) Penguasaan terhadap pekerjaan dan peralatan

Tingkat penguasaan dan pemahaman seorang dalam melaksanakan pekerjaannya serta peralatan yang digunakan.

d. Sikap

Menurut Notoatmodjo (2019), sikap adalah respons tertutup seseorang terhadap stimulus atau objek tertentu, yang sudah melibatkan faktor pendapat dan emosi yang bersangkutan.

1) Komponen pokok sikap

Menurut Notoatmodjo (2019) menjelaskan bahwa sikap mempunyai tiga komponen pokok, yaitu :

a. Kepercayaan atau keyakinan, ide, dan konsep terhadap suatu objek.

- b. Kehidupan emosional atau evaluasi orang terhadap suatu objek.
- c. Kecenderungan untuk bertindak (*tend to behave*).

Ketiga komponen tersebut secara bersama sama membentuk sikap yang utuh (*total attitude*). Dalam menentukan sikap yang utuh ini, pengetahuan, pikiran, keyakinan dan emosi memegang peranan penting.

2) Peralatan Pemorsian

Dalam kegiatan pemorsian nasi di RS menggunakan centong nasi dan menggunakan cetakan nasi. Sendok sayur membantu penjamah dalam pemorsian makanan agar porsinya akurat. Masing- masing sendok sayur diberi warna atau kode yang berbeda karena tiap warna akan berbeda ketepatan porsinya.

Peralatan yang digunakan untuk pemorsian berasal dari bahan *stainless steel* untuk mencegah korosi, tahan lama, serta mudah untuk dibersihkan. Pegangan pada sendok sayur harus panjang untuk memberikan pegangan yang nyaman. Sendok, penjepit, spatula, harus dipilih dengan hati-hati karena penggunaannya dalam waktu yang lama. Misalnya sendok harus terbuat dari baja jenis *steel* yang memiliki pegangan plastik tahan panas sampai 203°F dan sendok sampai 180°F (Gregona, 2006)

a. Dampak ketidaktepatan pemorsian

Ketidaktepatan pemorsian seringkali terjadi dikarenakan rendahnya dedikasi petugas. Kelebihan dan kekurangan pada pemorsian makanan menyebabkan mutu dan cita rasa makanan kurang baik serta porsi yang kurang tepat tersebut berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan. Asupan gizi sangat diperlukan bagi pasien yang dirawat di rumah sakit untuk mencegah penurunan Status gizi serta dapat memperpendek lama rawat inap pasien (Kurniawati, 2017).

b. Pengawasan pemorsian

Pengawasan porsi biasanya dilakukan dengan alat ukur, misalnya gelas ukur, sendok teh dan timbangan (Depkes, 2007). Pengawasan porsi Untuk bahan makanan (padat) pengawasan porsi dilakukan dengan penimbangan. Untuk bahan makanan yang cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu dipakai gelas ukur/*liter matt*, sendok ukuran atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi atau bila perlu ditimbang. Untuk memotong bentuk bahan makanan yang sesuai jenis hidangan, dapat dipakai alat-alat pemotong atau dipotong menurut petunjuk. Untuk memudahkan persiapan sayuran dapat diukur dengan kontainer/panci yang standar dan bentuk sama. Untuk mendapatkan porsi yang tetap (tidak berubah-ubah) harus digunakan standar porsi dan standar resep.

Makanan yang akan disajikan kepada pasien sebelumnya dilakukan kegiatan pemorsian terlebih dahulu. Pemorsian harus sesuai dengan :

a. Standar Porsi

Standar porsi merupakan salah satu standar yang harus tersedia pada kegiatan penyelenggaraan makanan. Standar porsi merupakan berat bersih bahan makanan atau berat matang setiap jenis hidangan untuk setiap porsi (Fatkhurohman et al., 2018). Pedoman untuk menetapkan porsi makanan Indonesia dapat digunakan angka patokan kecukupan yang dianjurkan yang disusun oleh Departemen Kesehatan untuk digunakan di Katering atau institusi lain (Moehyi,1992).

b. Besar Porsi

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku (Permenkes, 2013). Pembelian bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan harus sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan.

Hal ini penting untuk mengontrol perkiraan jumlah porsi dan juga besar porsi yang akan dihasilkan (Gregoria, 2006).

Besar porsi dapat sama besarnya menggunakan resep standar. Di dalam resep standar terdapat informasi mengenai jumlah dan ukuran porsi yang akan dihasilkan oleh resep yang akan dibuat. Prosedur-prosedur dalam resep harus diikuti dengan cermat selama proses persiapan, proses produksi, dan memastikan jumlah yang besar dari bagian yang akan dihasilkan. Penjamah makanan harus mengetahui ukuran dan hasil dari semua alat pemorsian seperti panci, *di shers*, dan sendok sayur yang akan digunakan untuk memorsikan makanan (Gregoria, 2006).

E. Pengetahuan dan Cara Pengukuran

Menurut Notoatmodjo (2010) pengetahuan adalah hasil tahu dari seseorang setelah ia melakukan penginderaan terhadap suatu objek. Penginderaan yang dimaksud yaitu melalui indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa dan raba. Dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek tersebut. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui pendengaran dan penglihatan. Pengetahuan merupakan domain yang sangat penting dalam membentuk tindakan seseorang.

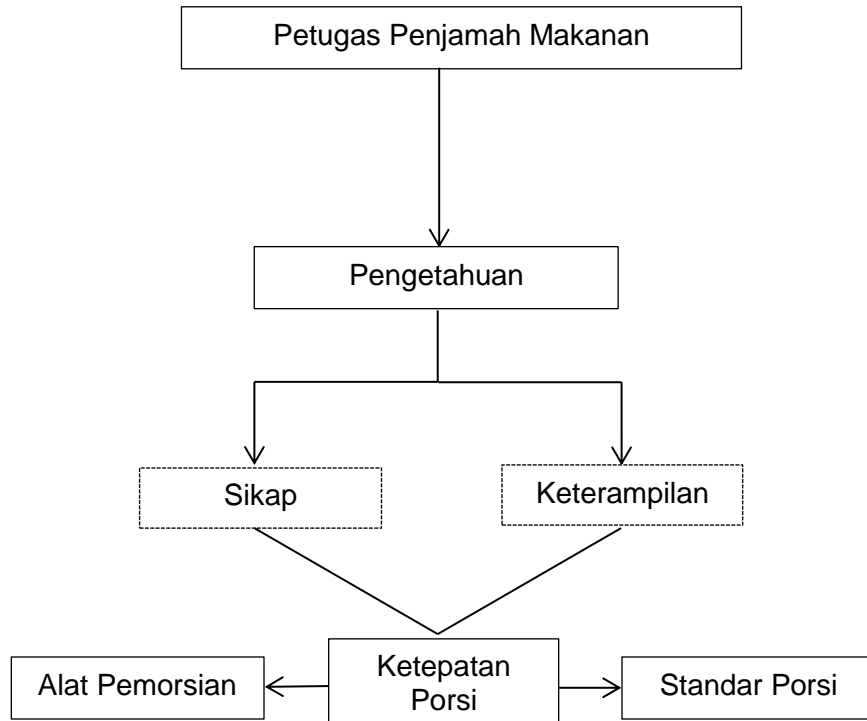
Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden (Notoatmodjo, 2010). Cara mengukur tingkat pengetahuan dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan, kemudian dilakukan penilaian nilai 1 untuk jawaban benar dan nilai 0 untuk jawaban salah. Berdasarkan skala data rasio maka rentang skor pengetahuan yaitu 0 sampai 100 (Arikunto, 2013).

F. Hubungan Alat Pemorsi dengan Ketepatan Pemorsian

Menurut penelitian Widyomukti (2017), setiap proses dalam penyelenggaraan makanan alat pemorsian sangat mempengaruhi jumlah dan standar porsi yang akan dihasilkan. Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu alat pemorsian dan standar porsi yang dihasilkan. Standar alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan klien. Hubungan alat pemorsian dengan ketepatan porsi makanan ada hubungan signifikan antara kesesuaian penggunaan alat porsi, nilai koefisien korelasi bernilai korelasi kuat dan positif hal ini menyatakan apabila penggunaan alat sesuai maka porsi yang dihasilkan akan tepat juga (Widyomukti, 2017).

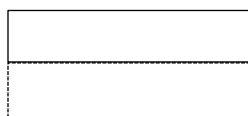
Didukung dengan pernyataan dari beberapa penelitian yang telah dilakukan, porsi yang tidak tepat menyebabkan kandungan gizi makanan tidak sesuai dengan kebutuhan, kesulitan terbesar dalam menetapkan porsi makanan disebabkan oleh perbedaan antara ukuran sarana alat bantu estimasi porsi makanan yang biasa digunakan individu dan terstandarisasi dalam menetapkan porsi makanan. Alat pemorsian juga sangat mempengaruhi jumlah dan standar porsi yang akan dihasilkan. Salah satu hal penting dan merupakan suatu tujuan dalam penyelenggaraan makanan yaitu alat pemorsian dan standar porsi yang dihasilkan. Alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar mendapatkan standar porsi yang sesuai ketentuan. Penggunaan alat pemorsi perlu memperhatikan kualitas, kepraktisan, keefektifan, terbuat dari bahan yang aman dan sesuai dengan standar alat yang telah diterapkan di Rumah Sakit (Wayansari,dkk, 2018)

G. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

Keterangan :



: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

Keterangan Bagan Kerangka Konsep

Dalam proses pemorsian yang dilakukan oleh penjamah makanan yang terdapat beberapa kesalahan dan porsi yang tidak sesuai. Ketepatan porsi ditentukan oleh karakteristik penjamah makanan, seperti sikap dan keterampilan. Ada beberapa faktor yang mempengaruhi ketepatan pemorsian seperti pengetahuan dengan 6 tingkatannya (tahu, memahami, aplikasi, analisis, sintesis, dan evaluasi), dan sikap. Untuk mengetahui pengetahuan terhadap pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi makan di RS Radjiman Wediodiningrat Lawang, dilakukan penelitian dengan memberikan kuesioner kepada penjamah makanan dengan pertanyaan umum mengenai ketepatan dalam pemorsian.