

KESESUAIAN BESAR PORSI SAJI SAYUR TERHADAP STANDAR PORSI PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN RSUD DR. HARJONO S. PONOROGO

Guntur Wibisono
Dr. T. Dra. Nurul Hakimah, SST., M.Kes
Program Studi D3 Gizi Politeknik Kesehatan Malang
Jl. Besar Ijen 77 C, Kota Malang
Email: p17110223024_guntur@poltekkes-malang.ac.id

ABSTRAK

Latar belakang: pemorsian makanan di rumah sakit sering mengalami kendala ketidaktepatan. Masalah utama adalah kelebihan atau kekurangan porsi makanan pokok akibat tidak adanya ukuran standar yang baku. Instalasi gizi rumah sakit perlu menetapkan standar porsi yang tepat karena besar porsi berpengaruh langsung terhadap nilai gizi makanan yang dikonsumsi pasien. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui faktor apa saja yang dapat menimbulkan fenomena tersebut. **Metode:** Jenis penelitian ini yaitu kuantitatif deskriptif dengan desain penelitian *crosssectional* dimana besar porsi saji sayur dan faktor yang mempengaruhinya dilaksanakan secara sekaligus pada waktu yang sama. Pengambilan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive* sampling yaitu berdasarkan pengamatan dan penimbangan mulai menu hari ke-1 hingga ke-10 diperoleh hari yang memiliki sisa pemorsian tergolong banyak minimal 20%. **Hasil:** Diperoleh ada 3 hari dengan sisa pemorsian sayur terbanyak (minimal 20%) yaitu pada hari ke-1, hari ke-9, dan hari ke-10. Hasil penimbangan besar porsi saji sayur matang kemudian dikonversikan ke berat mentah, dan dibandingkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh Rumah Sakit. Setelah diolah ketiga hari tersebut menunjukkan hasil porsi saji sayur tidak ada yang sesuai. **Kesimpulan:** faktor yang mempengaruhi ketidaksesuaian besar porsi sayur yang disajikan yaitu dari jenis sayur yang dipakai, kuantitas sayuran yang dipakai dalam 1 porsi, dan penggunaan alat pemorsian oleh tenaga penjamah.

Kata Kunci: Konversi, Porsi Saji, Sayur, Standar Porsi