

ABSTRAK

ERVIOLA AKSANA PUTRI. 2024. Pengetahuan Tentang Porsi Makanan Terhadap Ketepatan Pemorsian Penjamah Makanan Di RS Radjiman Wediodiningrat Lawang. Pembimbing Yohanes Kristianto dan Indri Hapsari.

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan dengan tujuan untuk menyediakan makanan yang kualitasnya baik, jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi pasien yang membutuhkan. Mutu pelayanan gizi yang baik akan mempengaruhi indikator mutu pelayanan Rumah Sakit. Semakin baik kualitas pelayanan gizi rumah sakit semakin tinggi tingkat kesembuhan pasien, semakin pendek lama rawat inap dan semakin kecil biaya perawatan rumah sakit. RS Radjiman Wediodiningrat Lawang tidak melakukan pemorsian sendiri, melainkan menggunakan pihak ketiga yaitu catering. Permasalahan yang ada di RS Radjiman Wediodiningrat Lawang dari hasil wawancara yaitu, mengenai pemorsian yang tidak tepat. Faktor yang mempengaruhi ketidaktepatan penyajian dalam besar porsi salah satunya dari petugas. Petugas penjamah makanan adalah seorang petugas yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut, maupun menyajikan makanan. Pengetahuan sikap dan perilaku penjamah makanan memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif kuantitatif dengan desain penelitian yaitu cross sectional. Penelitian ini dilakukan dengan rincian kegiatan yang pertama melakukan pengumpulan data dilakukan dengan pengukuran ketepatan porsi dan pengukuran pengetahuan dengan mengisi kuesioner, observasi dan dokumentasi, dilanjutkan penulisan laporan dan melakukan penelitian. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Mei hingga Juni 2024.

Hasil penelitian ini menunjukkan sebagian besar pemorsian hidangan dilakukan dengan tepat. Dibuktikan dengan nilai paling tinggi pada pemorsian nasi yaitu kategori pengetahuan yang baik dan ketepatan porsi yang sesuai sebesar 33,3%, lauk hewani 40%, lauk nabati 40%, dan sayur 33,3%. Menunjukkan bahwa ada keterkaitan antara pengetahuan dengan pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi nasi, lauk hewani, lauk nabati, dan sayur. Pengetahuan penjamah makanan sangat penting dalam proses saat melakukan pemorsian guna mengetahui ketepatan saat melakukan pemorsian pada makanan pokok. Pengetahuan penjamah yang baik akan menunjang ketepatan pemorsian yang sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh RS.

Kata kunci : pengetahuan, ketepatan porsi, penjamah makanan