

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sayur merupakan jenis makanan penting bagi manusia untuk menjaga kesehatan. Zat gizi alami yang terkandung di dalam sayuran sangat banyak. Oleh karena itu, sayur-sayuran termasuk dalam daftar makanan yang harus dikonsumsi setiap hari. Sayuran juga menyuplai serat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk memperlancar proses pencernaan (Sakhi & Sanis, 2015).

Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Sebagian vitamin dan mineral yang terdapat dalam sayur mempunyai fungsi sebagai antioksidan sehingga dapat mengurangi kejadian penyakit tidak menular terkait gizi, sebagai dampak dari kelebihan atau kekurangan gizi (Hermina dan S Prihatini, 2014).

Berdasarkan pedoman gizi seimbang, orang Indonesia dianjurkan mengkonsumsi sayuran dan buah-buahan 300 - 400 g per orang per hari bagi anak balita dan anak usia sekolah dan 400 - 600 g per orang per hari bagi remaja dan orang dewasa. Sekitar dua-pertiga dari jumlah anjuran tersebut adalah porsi sayur (Persagi, AsDI, 2019). Sehingga untuk anak balita dan anak usia sekolah dianjurkan konsumsi sayur sekitar 200 – 266 gram per hari dan bagi remaja dan orang dewasa dianjurkan sekitar 266 – 400 gram per hari.

Pelayanan gizi rawat inap merupakan pelayanan gizi yang dimulai dari proses pengkajian gizi, diagnosis gizi, intervensi gizi meliputi perencanaan, penyediaan makanan, penyuluhan, dan konseling gizi, serta monitoring dan evaluasi gizi. Tujuan memberikan pelayanan gizi kepada pasien rawat inap agar memperoleh asupan makanan yang sesuai kondisi kesehatannya dalam upaya mempercepat proses penyembuhan, mempertahankan dan meningkatkan status gizi (Kemenkes RI, 2013).

Penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Penyelenggaraan makanan di rumah sakit bertujuan untuk menyediakan makanan yang berkualitas sesuai kebutuhan gizi, biaya, aman, dan dapat diterima oleh konsumen guna mencapai status gizi yang optimal (Kemenkes RI, 2013).

Standar porsi adalah berat bersih bahan makanan (siap di masak) atau berat matang setiap jenis hidangan untuk satu orang atau 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 (Bakri, Intiyati, Widartika, 2018). Menurut Pedoman Gizi Seimbang, anjuran jumlah porsi sayur untuk anak balita usia 1-3 tahun sebanyak 150 gram per hari dan usia 4-6 tahun sebanyak 200 gram per hari. Sehingga dalam satu kali hidang, sebanyak 50 gram bagi anak usia 1-3 tahun dan sekitar 65 gram bagi usia 4-6 tahun. Anjuran jumlah porsi sayur per hari untuk anak sekolah usia 7-12 tahun, remaja dan dewasa sampai usia 49 tahun yaitu sebanyak 300 gram. Jumlah porsi sayur tersebut dapat dibagi menjadi 100 gram setiap kali hidang. Sedangkan untuk dewasa usia 50 - >65 tahun dianjurkan jumlah porsi sayur sebanyak 400 gram, sehingga jumlah porsi sayur dalam satu kali hidang sekitar 130 gram.

Besar porsi adalah banyaknya golongan bahan makanan yang direncanakan setiap kali makan dengan menggunakan satuan penukar berdasarkan standar makanan yang berlaku di institusi (Bakri, Intiyati, Widartika, 2018). Besar porsi seringkali menjadi hal yang sangat penting saat menyajikan makanan, terutama dalam pemorsian makanan masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian makanan. Pemorsian makanan ini harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh pihak instalasi gizi rumah sakit. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap zat gizi yang terkandung dalam suatu makanan (Soediono, dkk, 2009).

Ketepatan pemorsian merupakan kegiatan untuk menyeragamkan porsi makanan sesuai dengan kebutuhan (Gregoria, 2006 dalam Chasanah, 2018). Menurut Puckett (2004) dalam Chasanah (2018), makanan yang akan diberikan kepada pasien sebelumnya perlu dilakukan kegiatan pemorsian terlebih dahulu.. Porsi untuk setiap makanan harus sesuai dengan standar porsi yang telah dianjurkan, sehingga perlu pengawasan. Pengawasan besar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas makanan yang dihasilkan, karena besar porsi yang dihasilkan akan berpengaruh terhadap terpenuhinya kebutuhan pasien.

Daya terima makanan adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan (Wayansari, Anwar, & Amri, 2018). Daya terima makanan yang baik pada pasien dapat menunjang kesembuhan penyakit yang diderita pasien. Salah satu faktor yang dapat mempengaruhi daya terima makanan pada pasien yaitu kepuasan pasien terhadap penyelenggaraan makanan (Dipura et al, 2017). Sisa makanan dapat menjadi patokan untuk melihat daya terima pasien terhadap makanan yang disajikan. Pelayanan gizi di rumah sakit dapat dikatakan tercapai apabila pasien mengabdikan makanan yang disajikan (Depkes, 2008). Sisa makanan pada rumah sakit dikategorikan baik apabila sisa makanan pada rumah sakit tersebut sebesar $\leq 20\%$ dan dikategorikan tidak baik apabila sisa makanan pada rumah sakit tersebut sebesar $\geq 20\%$ (Kemenkes, 2013).

Berdasarkan data standar porsi sayur di RSUD Panembahan Senopati Bantul Yogyakarta dari penelitian Rina Ambarwati (2016), menunjukkan bahwa standar porsi sayur sebesar 100 gram setiap kali hidangan, sehingga total porsi sayur per hari yaitu 300 gram. Standar porsi sayur yang ditetapkan di RSUD Panembahan Senopati Bantul ini sudah sesuai dengan anjuran konsumsi sayur bagi orang dewasa dan remaja menurut Persagi dan AsDI yaitu sebesar 266 – 400 gram per hari.

Berdasarkan hasil penelitian Apriliyani et al., 2019 yang dilakukan di RSUD Tabanan menunjukkan bahwa rata-rata berat porsi sayuran yang disajikan pada kelas perawatan III untuk sayur asem hari pertama sebesar 106.7 gram, sayur

bening 175 gram, sayur urap hari ketiga sebesar 170.4 gram, sayur bobor 131.8 gram, sayur asem hari kelima sebesar 177 gram, sayur sop sebesar 104.5 gram, sayur lodeh sebesar 102.6 gram dan sayur urap hari kedelapan sebesar 71.4 gram. Besar porsi sayur yang disajikan tersebut termasuk berlebih dan tidak sesuai dengan standar porsi sayur yang ditetapkan oleh Rumah Sakit yaitu standar porsi untuk sayur tanpa kuah sebesar 75 gram sedangkan sayur berkuah sebesar 100 gram. Sehingga porsi makanan yang disajikan lebih besar dan otomatis nilai gizi makanan pasien berlebih sehingga menyebabkan mutu makanan menjadi kurang bagus (Astuti, 2018).

Berdasarkan hasil penelitian Sundari pada tahun 2015 yang dilakukan di RSUD dr. H. Soewondo Semarang menunjukkan bahwa kesesuaian besar porsi sayur yang direncanakan dan disajikan adalah sebanyak 68,7% sesuai dan 21,2% tidak sesuai. Sedangkan rata-rata besar porsi sayur tumis labu siam yang direncanakan adalah sebesar 96,87 gram dan yang disajikan adalah sebesar 103,3 gram. Selisih rata-rata besar porsi sayur tumis labu siam antara yang disajikan dan direncanakan adalah 6,4 gram atau sebesar 6%. Hal ini menunjukkan bahwa besar porsi sayur yang disajikan belum sesuai yang direncanakan.

Berdasarkan hasil penelitian Umihami dan Pramono tahun 2015, standar porsi pemberian makanan biasa (1900 kkal) untuk kelas II dan III di RSUD Dr. Adhyatma didapatkan hasil yaitu standar porsi sayur 75-100 gram. Namun saat pengambilan sampel, rata-rata porsi untuk sayur sebesar 80 gram sehingga sayur pada menu lebih tinggi dari standar rumah sakit. Dari 20 pasien, 13 orang (54,2%) menyatakan bahwa sayur yang disajikan porsinya berlebih sehingga tingkat penerimaan terhadap sayur tersebut rendah. Porsi yang melebihi standar yang ditetapkan menunjukkan bahwa ada ketidaksesuaian porsi yang disajikan kepada pasien. Ketidaksesuaian porsi tidak mengantisipasi kemampuan pasien menghabiskan makanan yang disajikan, sehingga makanan banyak yang terbuang.

Dari hasil penelitian Wahyuni tahun 2018 di RSUD Kota Makassar menunjukkan bahwa persentase sisa makanan jenis sayur adalah 31%, sehingga daya terima pasien terhadap say

ur makanan biasa di rumah sakit yaitu sebesar 69% yang dikategorikan kurang.

Berdasarkan hasil penelitian Dipura tahun 2017 di RSUD dr. H. Soewondo Kendal, terdapat 22,8% (12 orang) dari 55 orang dengan daya terima sayur pada makan siang yang dikategorikan kurang. Hal ini dikarenakan pasien tidak menyukai jenis olahan sayur dan rasa sayur yang disajikan.

Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu merupakan Rumah Sakit Tipe C yang terletak di Pringsewu Provinsi Lampung. Penelitian mengenai judul ini belum pernah ada yang meneliti di Rumah Sakit tersebut, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk melihat kesesuaian standar porsi sayur dengan besar porsi yang disajikan sudah sesuai atau tidak dan daya terima sayur pada pasien sudah baik atau tidak baik. Karena jika tidak sesuai, hal ini akan mempengaruhi nilai gizi dan asupan pada pasien. Maka dari itu, peneliti akan melakukan penelitian mengenai “Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Sayuran Dengan Besar Porsi Yang Disajikan dan Daya Terima Sayur di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu Tahun 2021.”

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah “Bagaimana gambaran kesesuaian standar porsi sayur dengan besar porsi yang disajikan dan daya terima sayur di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu Tahun 2021?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini untuk mengetahui gambaran gambaran kesesuaian standar porsi sayur dengan besar porsi yang disajikan dan daya terima sayur di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui standar porsi sayur di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu.

- b. Mengetahui besar porsi sayur yang disajikan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu.
- c. Mengetahui kesesuaian standar porsi sayur di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu.
- d. Mengetahui daya terima sayur yang disajikan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu.

D. Manfaat

1. Bagi Rumah Sakit

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan masukan dalam penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu.

2. Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini dapat menambah wawasan dan pengalaman serta menerapkan ilmu yang didapat, dan menambah pengetahuan dalam bidang sistem penyelenggaraan makanan di rumah sakit.

3. Bagi Pembaca

Hasil penelitian ini sebagai dasar dan tambahan informasi bagi pembaca.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini merupakan penelitian bersifat deskriptif yang bertujuan untuk mengetahui gambaran kesesuaian porsi sayur dengan besar porsi yang disajikan dan daya terima sayur di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu tahun 2021. Objek penelitian ini adalah hidangan sayur makan siang untuk makanan biasa. Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Pringsewu pada tahun 2021.