

setara dengan 0,5 atau 0,25 kali lipat porsi normal/sedang. Perubahan porsi hanya dilakukan untuk jenis hidangan nasi (Fatkurohman et al., 2017).

Berdasarkan uraian diatas, kegiatan penyelenggaraan makanan harus memperhatikan ketersediaan alat bantu memorsikan hidangan yang terstandar. Pemilihan alat bantu memorsikan hidangan harus dilakukan dengan tepat agar mengetahui ukuran berat hidangan yang diporsikan sesuai dengan standar porsi sehingga kebutuhan zat gizi pasien dapat terpenuhi (Ofei et al., 2015)

Berdasarkan hasil pengamatan yang saya lakukan selama kurang lebih satu bulan selama masa PKL (praktik kerja lapangan) di RSUD Demang Sepulau Raya, saya mengamati masalah yang terjadi di instalasi gizi salah satunya adalah terdapat komplain dari salah satu keluarga pasien yang seharusnya mendapatkan nasi lunak tetapi pramusaji memberikan nasi biasa yang bisa berakibat fatal bagi pasien. Hal tersebut membuat saya sebagai peneliti tertarik untuk melakukan penelitian di instalasi gizi RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah. Karena adanya masalah yang belum diketahui khususnya pada bagian pemorsian dan belum menemukan penelitian yang meneliti di RSUD Demang Sepulau Raya tentang kasus ketepatan besar porsi pada menu lauk hewani dan nabati. Di RSUD Demang Sepulau Raya juga masih bertipe C yang masih perlu masukan untuk memaksimalkan pelayanan yang lebih baik terhadap pasien.

Oleh karena itu, ketepatan besar porsi pada makanan pasien perlu mendapatkan perhatian lebih karena akan berpengaruh pada status gizi pasien untuk mempercepat penyembuhan. Untuk mengetahui ketepatan besar porsi lauk hewani dan nabati peneliti mengambil lauk hewani dan nabati pada menu siang makanan biasa dikelas II dan III yang sering muncul di siklus menu rumah sakit. Peneliti mengambil sampel selama 10 hari, yaitu mengambil sampel dikelas II 5 hari dan mengambil sampel di kelas III 5 hari. Di karenakan pada kelas VIP dan kelas I tidak terlalu banyak pasien atau bahkan tidak ada pasien sama sekali karena pasien RSUD Demang Sepulau Raya mayoritas menggunakan BPJS dan ditempatkan untuk kelas II dan III. Dari uraian tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Ketepatan Besar Porsi Lauk Hewani dan Nabati Pada Menu Makan Siang Untuk Kelas II dan III Di Instalasi Gizi RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas rumusan masalah ini, yaitu: Bagaimanakah gambaran ketepatan besar porsi lauk hewani dan nabati pada menu makan siang untuk kelas II dan III di instalasi gizi RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui ketepatan standar porsi lauk hewani dan nabati pada menu makan siang di instalasi gizi RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui Ketepatan Besar Porsi Lauk Hewani di Instalasi Gizi RSUD Demang Sepulau Raya.
- b. Mengetahui Ketepatan Besar Porsi Lauk Nabati di Instalasi Gizi RSUD Demang Sepulau Raya.

D. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca khususnya mahasiswa tentang gambaran ketepatan besar porsi lauk hewani dan nabati pada menu makan siang untuk kelas II dan III, serta dapat dijadikan sebagai referensi tambahan di perpustakaan sebagai data untuk dijadikan bahan penelitian selanjutnya.

2. Aplikatif

Penelitian ini dapat menjadi masukan atau dorongan bagi tenaga kesehatan dalam meningkatkan upaya promotif dan preventif untuk mencegah terjadinya ketidaktepatan besar porsi pada standar porsi yang ditetapkan dan berdampak buruk bagi pasien.

E. Ruang Lingkup

Penelitian ini dilakukan dengan rancangan penelitian bersifat deskriptif, yang bertujuan untuk mengetahui gambaran ketepatan besar porsi lauk hewani dan nabati pada menu makan siang untuk kelas II dan III di instalasi gizi RSUD Demang Sepulau Raya Lampung Tengah tahun 2022 yang dilakukan selama 10

hari dengan mengambil 5 sampel lauk hewani dikelas II dan II dan 5 sampel lauk nabati di kelas II dan III.