

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Penyelenggaraan makanan adalah suatu proses atau rangkaian kegiatan yang panjang dan rumit, serta masing-masing kegiatan mempunyai fungsi tersendiri. (Moehyi, 1992). Kegiatan penyelenggaraan makanan dimulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pengolahan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi. Bertujuan untuk mencapai status kesehatan yang optimal melalui pemberian makan yang tepat. (PGRS, 2013)

Memproduksi makanan perlu adanya beberapa standar makanan seperti standar porsi, standar resep, dan standar bumbu. Standar ini dapat menghasilkan makanan yang sama siapapun pengolahnya. Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap hidangan. Porsi yang standar harus disesuaikan untuk semua jenis makanan (Mukrie, 1996).

Pemberian makanan di rumah sakit sudah ada aturan tertulis yang sering disebut dengan Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) yang merupakan suatu pedoman yang ditetapkan pimpinan rumah sakit sebagai salah satu acuan dalam memberikan pelayanan gizi pada pasien dan karyawan yang memuat tentang pola makan sehari, nilai gizi yang mengacu pada buku penuntun diet, standar makanan dan jenis makanan yang dilayani. Peraturan Pemberian Makanan Rumah Sakit (PPMRS) ditetapkan sesuai kondisi dan kemampuan rumah sakit (Netty E, dkk) 2007).

Berdasarkan hasil penelitian antara tingkat pengetahuan diet dengan ketepatan diet pasien, tidak ada hubungan yang signifikan antara pendidikan dengan ketepatan diet pasien, dan tidak ada hubungan antara masa kerja dengan ketepatan pemberian diet pasien. (Benowati, 2016).

Ada sebagian besar porsi yang diberikan pada pasien tidak sesuai atau tidak tepat contoh nasi, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah. Adapun besar asupan nasi, lauk hewani dan sayur termasuk kurang, sedangkan lauk nabati dan buah termasuk baik. Terdapat hubungan antara ketepatan porsi dan asupan makan pada lansia, semakin besar porsi yang diberikan maka semakin besar asupannya dan sebaliknya (Dessy dkk, 2016).

Dalam penelitian lain bahwa ada hubungan yang signifikan antara besar porsi lauk hewani dan sisa lauk hewani, besar porsi lauk nabati dan sisa lauk nabati, besar porsi sayur dan sisa sayur serta besar porsi sayur dan tingkat kepuasan, tetapi tidak ada hubungan yang signifikan antara besar porsi makanan pokok dan sisa makanan pokok, besar porsi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan tingkat kepuasan (Damayanti, 2014).

Pengawasan porsi dapat dilakukan dengan penimbangan bahan makanan. Bumbu-bumbu yang cair atau setengah cair memakai gelas ukuran, sendok ukuran, atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi. Ataupun bila perlu ditimbang. Ketidaktepatan dalam porsi makan dapat dipengaruhi oleh aspek petugas penjamah makanan yang ada di rumah sakit. Hal ini disebabkan karena petugas penjamah makanan dalam memorsikan makanan tidak ditimbang, namun hanya berdasarkan perkiraan, mereka biasanya sudah berpengalaman dalam menaksir besaran porsi yang ditentukan. Alat yang digunakan dalam memorsi makanan harus sesuai dengan standar alat makan yang telah ditetapkan (Aritonang, 2009).

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 (Ardana dkk, 2012).

Faktor dari petugas penjamah makanan itu sendiri diantaranya, yaitu pendidikan, lama bekerja, dan pengetahuan. Pendidikan dapat memengaruhi seseorang, termasuk juga perilaku seseorang akan pola hidup. Jangka waktu

seorang menjadi petugas penjamah makanan salah satu faktor yang cukup berpengaruh terhadap keterampilan tenaga dalam memorsikan suatu makanan. Pengetahuan merupakan hasil dari penginderaan yang telah dilakukan seseorang terhadap suatu obyek tertentu. Penginderaan terjadi melalui panca indera manusia, yakni indera penglihatan, pendengaran, penciuman, perasa, dan peraba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2010).

Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah merupakan rumah sakit pusat rujukan pelayanan dan pendidikan kesehatan jiwa kebanggaan Jawa Tengah tingkat provinsi. Berdasarkan data di instalasi terhadap besar porsi yang ada dalam penyelenggaraan makanan Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang, ada beberapa besar porsi makanan yang kurang tepat bila dibandingkan dengan standar porsi, yaitu pemorsian yang kurang dari standar porsi > 20% pada nasi dan sayur (Instalasi Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang).

Peneliti melakukan penelitian di Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang karena tertarik ingin mengetahui apakah pemenuhan kebutuhan gizi di rumah sakit ini diperhatikan atau tidak. Karena menurut Standar Pelayanan Rumah Sakit Jiwa (2009) bahwa pemenuhan kebutuhan gizi pasien Rumah Sakit Jiwa harus memperhatikan besar porsi yang sesuai. Mengingat hal tersebut, maka peneliti ingin meneliti hubungan pendidikan, lama bekerja, dan pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi makan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah.

## **1.2. Perumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, dapat dirumuskan suatu permasalahan yaitu apakah ada hubungan pendidikan, lama bekerja, dan pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi makan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah?

### 1.3. Tujuan Penelitian

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui ada hubungan pendidikan, lama bekerja, dan pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi pada penyelenggaraan makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Provinsi Jawa Tengah.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mendiskripsikan karakteristik petugas penjamah makanan berdasarkan umur, jenis kelamin dan tingkat pendidikan.
- b. Mendiskripsikan lama bekerja petugas penjamah makanan.
- c. Mendiskripsikan pengetahuan petugas penjamah makanan tentang pemorsian.
- d. Mendiskripsikan ketepatan porsi makanan.
- e. Menganalisis hubungan antara pendidikan petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi nasi.
- f. Menganalisis hubungan antara pendidikan petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi sayur.
- g. Menganalisis hubungan antara lama bekerja petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi nasi.
- h. Menganalisis hubungan antara lama bekerja petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi sayur.
- i. Menganalisis hubungan antara pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi nasi.
- j. Menganalisis hubungan antara pengetahuan tentang pemorsian petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi sayur.

### 1.4. Manfaat Penelitian

#### 1. Bagi Institusi Penyelenggara Makanan

Mengembangkan dan menyempurnakan pelayanan gizi rumah sakit berkaitan dengan ketepatan porsi, pengetahuan petugas penjamah makanan bertambah tentang pemorsian sehingga porsi yang diberikan kepada pasien

sesuai dengan kebutuhan yang dianjurkan dan standar porsi yang ditetapkan.

## 2. Bagi Peneliti

Dapat bermanfaat sebagai sarana belajar untuk menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang penyelenggaraan makanan khususnya ketepatan porsi makanan.

### 1.5. Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

NO	Peneliti	Judul	Tahun	Variabel Bebas	Variabel Terikat	Hasil Penelitian
1.	Dessy Natalia Cendanawangi, Tjaronosari, dan Ika Ratna Palupi	Ketepatan Porsi Berhubungan dengan Asupan Makan pada Lanjut Usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul Yogyakarta.	2016	Ketepatan Porsi	Asupan makan	Sebagian besar porsi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah yang disajikan tidak tepat. Sebagian besar asupan makanan pokok, lauk hewani dan sayur termasuk kurang, sedangkan lauk nabati dan buah termasuk baik. Hasil uji korelasi menunjukkan hubungan yang bermakna antara ketepatan porsi dan asupan makan makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati, sayur dan buah ( $p < 0,05$ ) dengan kekuatan korelasi yang sedang ( $r = 0,4 - < 0,6$ ).
2.	Rini Benowati	Hubungan Tingkat Pendidik-	2016	Tingkat Pendidik an,	Ketepatan Pembe-	Hasil penelitan menunjukkan bahwa

		an, Pengetahuan Diet dan Masa Kerja Tenaga Distribusi Makanan dengan Ketepatan Pemberian Diet Pasien di RSUD RAA Soewondo Pati		Pengetahuan Diet, masa kerja	rian Diet	pendidikan tenaga terbanyak pada tingkat pendidikan lanjut (87,5%),tingkat pengetahuan paling banyak adalah pengetahuan baik (70,8%), sedangkan masa kerja paling banyak adalah tenaga dengan masa kerja lama (75%). Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan dengan ketepatan pemberian diet (p: 0,000), dan tidak ada hubungan antara pendidikan dengan ketepatan pemberian diet (p:0,315) , serta tidak ada hubungan antara masa kerja dengan ketepatan pemberian diet (p: 0,473). Ada hubungan yang signifikan antara variasi menu dan sisa lauk hewani, lauk nabati dan sayur, tetapi tidak ada
3.	Shopia Damayanti	Hubungan Variasi Menu, Besar Porsi, Sisa Makanan	2014	Variasi Menu, Besar Porsi	Sisa Makanan dan Tingkat Kepuasan	





<p>dan Tingkat Kepuasan Pasien pada Makanan Lunak di Rumah Sakit Umum Daerah Cengkareng</p>	<p>hubungan yang signifikan antara variasi menu dan sisa makanan pokok, tingkat kepuasan. Ada hubungan yang signifikan antara besar porsi lauk hewani dan sisa lauk hewani, besar porsi lauk nabati dan sisa lauk nabati, besar porsi sayur dan sisa sayur serta besar porsi sayur dan tingkat kepuasan, tetapi tidak ada hubungan yang signifikan antara besar porsi makanan pokok dan sisa makanan pokok, besar porsi makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan tingkat kepuasan.</p>
---	---



Perbedaan penelitian pada tabel 1.1 dengan penelitian ini adalah :

#### 1. Variabel bebas

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah pendidikan, lama bekerja dan pengetahuan.. Berbeda dengan penelitian Dessy dkk, 2016 meneliti tentang ketepatan porsi dengan asupan makan. Sedangkan Rini 2016 meneliti tentang ketepatan pemberian diet. Penelitian ini juga berbeda dengan penelitian Shopia 2014 yang meneliti tentang variasi menu, besar porsi dengan sisa makanan dan tingkat kepuasan.

#### 2. Variabel terikat

Variabel terikat penelitian ini adalah ketepatan porsi makan. Sedangkan Dessy dkk, 2016 variabel terikatnya asupan makanan. Penelitian Rni, 2016 variabel terikatnya ketepatan pemberian diet. Sedangkan penelitian Shopia 2014 variabel terikatnya sisa makanan dan tingkat kepuasan.