

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit.

Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah suatu rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu sampai dengan pendistribusian makanan kepada pasien dalam rangka pencapaian status gizi optimal. Unit yang bertanggung jawab dalam melaksanakan kegiatan tersebut adalah instalasi gizi (Depkes, 2003).

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit dilaksanakan bertujuan menyediakan makanan kualitas baik dan jumlah sesuai kebutuhan serta pelayanan yang layak dan memadai bagi konsumen. Secara khusus institusi dituntut untuk :

- a. Menghasilkan makanan dengan kualitas baik, dipersiapkan dan diolah dengan layak.
- b. Pelayanan cepat dan menyenangkan.
- c. Menu seimbang dan bervariasi.
- d. Harga layak, sesuai dengan pelayanan yang diberikan.
- e. Standar kebersihan dan sanitasi yang tinggi (Mukrie, 1990).

Makanan merupakan ikatan kimia yang diperlukan tubuh, seperti menghasilkan energi, membangun dan memelihara jaringan serta mengatur proses-proses jaringan. Selain itu makanan sangat dibutuhkan tubuh untuk perkembangan dan pertumbuhan agar manusia dapat melakukan kegiatan fisiknya sehari-hari. (Almatsier, 2009)

Makanan yang akan diberikan kepada pasien sebelumnya perlu dilakukan kegiatan pemorsian terlebih dahulu. Kegiatan pemorsian merupakan kegiatan membagikan makanan ke alat makan konsumen sesuai kebutuhan. 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 (Puckett, 2004).

2.2. Pemorsian

Makanan yang akan disajikan kepada pasien sebelumnya dilakukan kegiatan pemorsian terlebih dahulu. Pemorsian harus sesuai dengan :

a. Standar Porsi

Standar porsi adalah rincian rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih untuk setiap hidangan. Besar porsi yang standar disesuaikan untuk semua jenis makanan. Porsi yang sesuai standar dapat diperoleh dengan cara memperhatikan peralatan seperti sendok nasi (centong), sendok sayur, pencetak nasi. Peralatan ini dapat distandarisasi terlebih dahulu untuk mengukur porsi yang standar (Mukrie, 1990).

Pedoman untuk menetapkan porsi makanan Indonesia dapat digunakan angka patokan *kecukupan yang dianjurkan* yang disusun oleh Departemen Kesehatan untuk digunakan di rumah sakit atau institusi lain (Moehyi, 1992).

Standar porsi makanan di RSJD Dr. Amino Gondohutomo untuk nasi 200-250 gram dan sayur adalah 75-100 gram (standar porsi RSJD).

b. Besar porsi

Besar porsi adalah banyaknya makanan yang disajikan dan porsi untuk setiap individu sesuai dengan kebiasaan makanan. Besar porsi berkaitan dengan penghitungan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan standar porsi (Muchatob, 2001).

Pembelian bahan makanan dalam penyelenggaraan makanan harus sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan. Hal ini penting untuk mengontrol perkiraan jumlah porsi dan juga besar porsi yang akan dihasilkan. (Gregoire, 2006).

Besar porsi dapat sama besarnya menggunakan resep standar. Di dalam resep standar terdapat informasi mengenai jumlah dan ukuran porsi yang akan dihasilkan oleh resep yang akan dibuat. Prosedur-

prosedur dalam resep harus diikuti dengan cermat selama proses persiapan, proses produksi, dan memastikan jumlah yang besar dari bagian yang akan dihasilkan. Penjamah makanan harus mengetahui ukuran dan hasil dari semua alat pemorsian seperti panci, *dishers*, dan sendok sayur yang akan digunakan untuk memorsikan makanan. (Gregoire, 2006).

c. Ketepatan Pemorsian

Ketepatan pemorsian merupakan kegiatan untuk menyeragamkan porsi makanan sesuai dengan kebutuhan. Pada beberapa bahan makanan, isalnya lauk hewani seperti daging, ikan, ayam maka pemorsian dapat berarti membagi bahan makanan tersebut untuk mendapatkan ukuran yang sama besar satu sama lain sesuai dengan standar porsi makanan yang telah ditentukan. Porsi sayuran, keju, roti, kentang juga perlu diperhatikan. Porsi seragam didapatkan dengan cara menggunakan alat *slicers* sehingga porsi dapat sesuai dengan apa yang kita inginkan. Alat *slicers* memiliki pisau yang dapat diatur tingkat ketebalan porsi yang diinginkan, sehingga porsi dapat seragam (Gregoria, 2006).

Kegiatan pemorsian merupakan kegiatan memasukkan makanan ke alat makan konsumen sesuai yang dibutuhkan, sedangkan waktu pemorsian adalah waktu yang dibutuhkan untuk membagikan makanan per porsi ke alat makan konsumen sesuai dengan kebutuhannya sampai makanan siap untuk didistribusikan ke konsumen.

Dalam kegiatan pemorsian terdapat pengawasan standar porsi yang mempunyai peranan sangat penting untuk kepuasan konsumen. Pengawasan bahan makanan padat dilakukan dengan cara penimbangan. Bahan makanan yang cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu yang dipakai gelas ukur (*litter matt*), sendok ukuran atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi atau apabila perlu dapat ditimbang. Pemotongan bentuk bahan makanan yang sesuai dengan jenis hidangan dapat dipakai alat-alat pemotong atau dipotong sesuai petunjuk. Persiapan bahan makanan sayuran dapat diukur dengan container/panci yang standar dan bentuk sama, sedangkan untuk memperoleh porsi yang tetap, tidak

berubah harus digunakan standar porsi dan standar resep (Depkes RI, 2003).

2.3. Faktor yang Mempengaruhi Ketepatan Porsi

Ada beberapa faktor yang dapat mempengaruhi ketepatan porsi makan antara lain :

2.3.1. Penjamah Makanan

Penjamah makanan menurut Depkes RI, (2006) adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai penyajian, penjamah makanan sangat besar peranannya bagi pengolahan makanan.

1. Pengetahuan

Pengetahuan adalah merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah orang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu. Pengetahuan yang ada pada manusia bertujuan untuk dapat menjawab permasalahan kehidupan manusia yang dihadapi sehari-hari dan digunakan untuk mendapatkan kemudahan-kemudahan tertentu. Penginderaan ini terjadi melalui panca indera manusia, yaitu indera penglihatan, pendengaran, penciuman, rasa, dan raba. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga. Pengetahuan atau kognitif merupakan domain yang sangat penting untuk terbentuknya perilaku seseorang (Notoatmodjo, 2003).

Pengetahuan merupakan penginderaan manusia, atau hasil tahu seseorang terhadap objek melalui indera yang dimilikinya (mata, hidung, telinga, dan lain sebagainya) (Taufik, 2007).

Pengukuran pengetahuan dapat dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian/responden. Kedalaman pengetahuan yang ingin kita ketahui atau kita ukur dapat disesuaikan dengan tingkat pengetahuan (Notoatmodjo, 2010). Ada 6 (enam) tingkatan pengetahuan antara lain:

a) Tahu (*know*)

Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya. Pengetahuan tingkat ini adalah mengingat kembali (*recall*) sesuatu yang spesifik dari keseluruhan bahan yang dipelajari atau rangsangan yang telah diterima. Oleh sebab itu, tahu ini merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Kata kerja untuk mengukur bahwa orang tahu tentang apa yang dipelajari antara lain menyebutkan, menguraikan, mendefinisikan, menyatakan, dan sebagainya.

b) Memahami (*comperehension*)

Memahami diartikan sebagai suatu kemampuan untuk menjelaskan secara benar tentang objek yang diketahui dan dapat menginterpretasikan materi tersebut secara benar. Orang yang telah paham terhadap objek atau materi harus dapat menjelaskan, menyebutkan contoh, menyimpulkan, meramalkan, dan sebagainya terhadap objek yang dipelajari.

c) Aplikasi (*application*)

Aplikasi diartikan sebagai kemampuan untuk menggunakan materi yang telah dipelajari pada situasi atau kondisi real (sebenarnya). Aplikasi di sini dapat diartikan sebagai aplikasi atau penggunaan hukum-hukum, rumus, metode, prinsip, dan sebagainya dalam konteks atau situasi yang lain.

d) Analisis (*Analysis*)

Analisis adalah suatu kemampuan untuk menjabarkan materi atau suatu objek ke dalam komponen-komponen, tetapi masih ada kaitannya satu sama lain. Kemampuan analisis ini dapat dilihat dari penggunaan kata kerja, seperti dapat menggambarkan (membuat bagan), membedakan, memisahkan, mengelompokkan, dan sebagainya.

e) Sintesis (*Synthesis*)

Sintesis menunjukkan kepada suatu kemampuan untuk meletakkan atau menghubungkan bagian-bagian di dalam suatu bentuk keseluruhan yang baru. Dengan kata lain, sintesis adalah suatu kemampuan untuk menyusun formulasi baru dari formulasi-formulasi yang ada. Misalnya, dapat menyusun, dapat merencanakan, dapat meringkas, dapat menyelesaikan, dan sebagainya terhadap suatu teori atau rumusan-rumusan yang telah ada.

f) Evaluasi (*evaluation*)

Evaluasi ini berkaitan dengan kemampuan untuk melakukan justifikasi atau penilaian terhadap suatu materi atau objek. Penilaian-penilaian ini didasarkan pada suatu kriteria yang ditentukan sendiri atau menggunakan kriteria-kriteria yang telah ada (Notoatmodjo, 2003).

Pendidikan merupakan salah satu faktor yang berpengaruh terhadap tingkat pengetahuan dan produktifitas tenaga kerja, makin tinggi tingkat pendidikan seseorang akan makin tinggi pula perilaku dan produktifitasnya. Seseorang yang mempunyai tingkat pendidikan yang lebih tinggi akan memberikan peluang motivasi, sikap, disiplin, dan produktifitas yang lebih tinggi (Notoatmodjo, 1998).

2. Pendidikan

Pendidikan merupakan setiap usaha, pengaruh, perlindungan, dan bantuan yang diberikan kepada anak yang tertuju pada kedewasaan. Arti formal dari pendidikan adalah suatu proses penyampaian bahan/materi pendidikan oleh pendidik kepada sasaran pendidikan (anak didik) guna mencapai perubahan tingkah laku (Notoatmodjo, 2003).

Lingkungan pendidikan dibedakan menjadi 3 yang biasa disebut dengan Tri Pusat Pendidikan, yaitu:

1) Lingkungan Keluarga

Merupakan pendidikan yang berlangsung di dalam keluarga dan biasa disebut pendidikan informal.

2) Lingkungan Sekolah

Merupakan pendidikan yang diberikan di dalam sekolah dan biasa disebut dengan pendidikan formal.

3) Lingkungan Masyarakat

Merupakan pendidikan yang berlangsung di dalam masyarakat umum, yang biasanya bertujuan untuk melengkapi pendidikan di sekolah dan pendidikan di dalam keluarga, biasa disebut dengan pendidikan nonformal.

Pendidikan kesehatan suatu bentuk intervensi atau upaya yang ditujukan kepada perilaku, agar perilaku tersebut kondusif untuk kesehatan. Pendidikan kesehatan mengupayakan agar perilaku individu, kelompok, atau masyarakat mempunyai pengaruh yang positif terhadap pemeliharaan dan peningkatan kesehatan. Hasil dari suatu pendidikan kesehatan adalah untuk memelihara dan meningkatkan kesehatan yang kondusif (Notoatmodjo, 2003).

3. Lama Bekerja

Pengalaman kerja adaah sebagai suatu ukuran tentang lama waktu atau masa kerjanya yang telah ditempuh seseorang dala memahami tugas-tugas suatu pekerjaan dan telah melaksanakannya dengan baik (Foster, 2001).

Menurut Ahmadi (2004) bahwa faktor-faktor yang dapat memengaruhi pengalaman kerja seseorang adalah waktu, frekuensi, jenis tugas, dan hasil.

1) Waktu

Semakin lama seseorang melaksanakan tugas, akan memperoleh pengalaman bekerja yang lebih banyak.

2) Frekuensi

Semakin sering melaksanakan tugas sejenis umumnya orang tersebut akan memperoleh pengalaman kerja yang lebih baik.

3) Jenis Tugas

Semakin banyak jenis tugas yang dilaksanakan oleh seseorang maka umumnya orang tersebut akan memperoleh pengalaman kerja yang lebih banyak.

4) Penerapan

Semakin banyak penerapan pengetahuan, ketrampilan, dan sikap seseorang dalam melaksanakan tugas tentunya akan dapat meningkatkan pengalaman kerja orang tersebut.

5) Hasil

Seseorang yang memiliki pengalaman kerja lebih banyak akan dapat memperoleh hasil pelaksanaan tugas yang lebih baik.

Beberapa indikator untuk menentukan pengalaman kerja yaitu:

1) Lama waktu atau masa kerja

Ukuran tentang lama waktu atau masa kerja yang telah ditempuh seseorang dalam melaksanakan dan memahami tugas-tugas pekerjaannya.

2) Tingkat pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki

Pengetahuan mencakup kemampuan seseorang untuk memahami dan menerima informasi sesuai dengan tanggung jawab pekerjaannya.

3) Penguasaan terhadap pekerjaan dan peralatan

Tingkat penguasaan dan pemahaman seseorang dalam melaksanakan pekerjaannya serta peralatan yang digunakan (Foster, 2001).

4. Sikap

Sikap merupakan kecenderungan untuk berbuat sesuatu, sikap belum dapat dilihat secara nyata, artinya sikap itu masih dalam diri seseorang sehingga sulit untuk mengetahui bagaimana sikap seseorang terhadap sesuatu (Simorangkir, 2003).

Sikap diartikan sebagai respon evaluatif. Respon hanya akan timbul apabila individu dihadapkan pada suatu stimulus yang menghendaki adanya reaksi individual. Respon evaluatif berarti bahwa reaksi yang dinyatakan sebagai sikap itu timbulnya didasari oleh proses evaluasi dalam diri individu yang memberi kesimpulan terhadap stimulus dalam

bentuk dan nilai baik-buruk, positif-negatif, menyenangkan-tidak menyenangkan, yang kemudian mengkristal sebagai potensi reaksi terhadap objek sikap (Azwar, 2005).

Sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Manifestasi sikap tidak dapat langsung dilihat, tetapi hanya dapat ditafsirkan terlebih dahulu dari perilaku yang tertutup, sikap secara nyata menunjukkan konotasi adanya kesesuaian reaksi terhadap stimulus dalam kehidupan sehari-hari (Notoatmodjo, 2003).

Sikap bukan dibawa lahir, melainkan dibentuk atau dipelajari sepanjang perkembangan orang itu dalam hubungan dengan objeknya. Sikap ini membedakannya dengan sifat motif-motif biogenetis seperti lapar, haus, kebutuhan akan istirahat. Sikap dapat berubah-ubah, karena itu sikap dapat dipelajari dan oleh karena itu sikap dapat berubah pada orang-orang bila terdapat keadaan-keadaan dan syarat-syarat tertentu yang mempermudah sikap pada orang lain. Objek sikap dapat merupakan suatu hal tertentu, tetapi juga merupakan kumpulan dari hal-hal tersebut. Sikap mempunyai segi motivasi dan segi-segi perasaan, sifat inilah yang membedakan sikap dari kecakapan-kecakapan atau pengetahuan-pengetahuan yang dimiliki orang (Purwanto, 2002).

Sikap bukan dibawa lahir, melainkan dibentuk atau dipelajari sepanjang perkembangan orang itu dalam hubungan dengan objeknya. Sikap ini membedakannya dengan sifat motif-motif biogenetis seperti lapar, haus, kebutuhan akan istirahat. Sikap dapat berubah-ubah, karena itu sikap dapat dipelajari dan oleh karena itu sikap dapat berubah pada orang-orang bila terdapat keadaan-keadaan dan syarat-syarat tertentu yang mempermudah sikap pada orang lain. Objek sikap dapat merupakan suatu hal tertentu, tetapi juga merupakan kumpulan dari hal-hal tersebut. Sikap mempunyai segi motivasi dan segi-segi perasaan, sifat inilah yang membedakan sikap dari kecakapan-kecakapan atau pengetahuan-pengetahuan yang dimiliki orang (Purwanto, 2002).

2.3.2. Peralatan Pemorsian

Dalam kegiatan pemorsian nasi di RSJD Dr. Amino Gondohutomo menggunakan mangkok kecil, sedangkan pemorsian sayur dengan sendok sayur. Alat yang digunakan dalam pemorsian makanan seperti sendok sayur yang dijual bebas di pasaran. Sendok sayur ini membantu penjamah dalam pemorsian makanan agar porsinya akurat. Masing-masing sendok sayur diberi warna atau kode yang berbeda karena tiap warna akan berbeda ketepatan porsinya. Pengkodean ini telah dikembangkan oleh Volrath yang bertujuan untuk membantu karyawan memilih alat pemorsian yang tepat (Gregoria, 2006).

Peralatan yang digunakan untuk pemorsian berasal dari bahan *stainless steel* untuk mencegah korosi, tahan lama, serta mudah untuk dibersihkan. Pegangan pada sendok sayur harus panjang untuk memberikan pegangan yang nyaman. Sendok, pejepit, spatula, harus dipilih dengan hati-hati karena penggunaannya dalam waktu yang lama. Misalnya sendok harus terbuat dari baja jenis steel yang memiliki pegangan plastik tahan panas sampai 203°F dan sendok sampai 180°F (Gregoria, 2006).

2.3.3. Pengawasan Pemorsian

Pengawasan pemorsian merupakan salah satu kontrol kuantitas penting dalam produksi makanan. Pada dasarnya untuk pencapaian keseragaman ukuran porsi, tidak hanya untuk kepentingan mengendalikan biaya tetapi juga untuk kepuasan pelanggan (Spears, 1985).

Pengawasan porsi mempunyai peranan yang sangat penting untuk kepuasan konsumen. Pengawasan bahan makanan padat dilakukan dengan cara penimbangan. Bahan makanan yang cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu dipakai gelas ukur (*litter matt*), sendok ukuran atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi atau apabila perlu dapat ditimbang. Pemotongan bentuk bahan makanan yang sesuai dengan jenis hidangan dapat dipakai alat-alat pemotong atau dipotong sesuai petunjuk. Persiapan bahan makanan sayuran dapat diukur dengan container/panci

yang standar dan bentuk sama, sedangkan untuk memperoleh porsi yang tetap, tidak berubah harus digunakan standar porsi dan standar resep (Depkes RI, 2003).

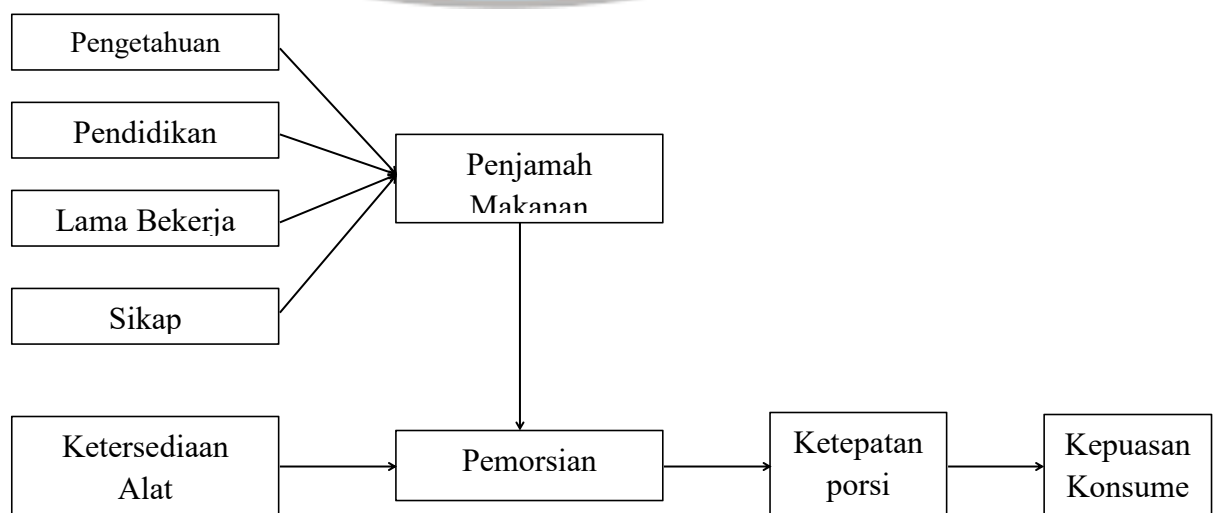
Kontrol besar porsi juga dilakukan pada saat pengolahan makanan di mana bahan makanan yang telah dipotong dengan ukuran yang tepat sesuai dengan standar porsi makanan tersebut. Kontrol-kontrol ini merupakan salah satu bentuk evaluasi terhadap kualitas makanan yang dihasilkan pada penyelenggaraan makanan institusi (Mukrie, 1990).

Pengawasan besar porsi dibutuhkan untuk mempertahankan kualitas suatu bahan makanan yang dihasilkan. Besar porsi hidangan yang disajikan berpengaruh besar terhadap terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang (Puckett, 2004).

2.4. Kepuasan Konsumen

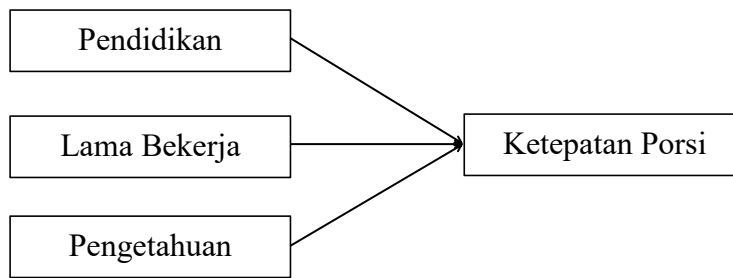
Pemorsian makanan merupakan hal terpenting dalam menentukan kualitas produksi makanan. Pemorsian makanan tidak hanya sebagai pengaturan biaya makanan namun juga sebagai penentu kepuasan konsumen. Konsumen yang telah membayar makanan dengan tingkat harga tertentu akan kecewa jika tidak mendapatkan porsi yang sama dengan konsumen lain (Gregoria, 2006).

2.5. Kerangka Teori



Gambar 2.1. Kerangka Teori

2.6. Kerangka Konsep



Gambar 2.2. Kerangka Konsep

2.7. Hipotesis

- 2.7.1. Ada hubungan antara pendidikan petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi nasi
- 2.7.2. Ada hubungan antara pendidikan petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi sayur.
- 2.7.3. Ada hubungan antara lama bekerja petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi.nasi.
- 2.7.4. Ada hubungan antara lama bekerja petugas penjamah makanan dengan ketepatan porsi.sayur.
- 2.7.5. Ada hubungan antara pengetahuan petugas penjamah makanan tentang pemorsian dengan ketepatan porsi.nasi.
- 2.7.6. Ada hubungan antara pengetahuan petugas penjamah makanan tentang pemorsian dengan ketepatan porsi.sayur.