

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Rumah sakit merupakan salah satu tempat pelayanan kesehatan yang berupaya untuk mencapai pemulihan penderita dalam waktu singkat. Upaya-upaya yang dilakukan meliputi upaya promotif, preventif, kuratif, rehabilitatif, pendidikan dan penelitian (Sumardilah, 2022). Berdasarkan Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), pelayanan gizi di rumah sakit meliputi empat kegiatan pokok yaitu; penyelenggaraan makanan, pelayanan gizi di ruang rawat inap, penyuluhan dan konsultasi gizi dan pengembangan gizi. Tujuan kegiatan pelayanan gizi tersebut adalah untuk memberi terapi diet yang sesuai dengan keadaan pasien sehingga diperoleh kesembuhan.

Pelayanan gizi rumah sakit adalah pelayanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien berdasarkan keadaan klinis, status gizi dan status metabolisme tubuh. Keadaan gizi pasien sangat berpengaruh pada proses penyembuhan penyakit, sebaliknya proses perjalanan penyakit dapat berpengaruh terhadap keadaan gizi pasien (Bakri, 2018). Penyelenggaraan makanan rumah sakit adalah rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, persiapan, pengolahan, serta pendistribusian (Kemenkes RI, 2013).

Diet ETPT merupakan singkatan dari Diet Energi Tinggi Protein Tinggi. Diet ini sering juga disebut Diet TKTP atau Diet Tinggi Kalori Tinggi Protein. Diet ETPT merupakan diet yang dirancang untuk menyediakan asupan tinggi energi dan protein melebihi kebutuhan normal. Tujuan diet ini yaitu untuk memenuhi kebutuhan energi dan protein yang meningkat untuk mencegah dan mengurangi kerusakan jaringan tubuh. Selain itu, juga untuk menambah berat badan hingga mencapai berat badan normal (Estiningtyas dkk., 2025).

Makanan biasa sama dengan makanan sehari-hari yang beraneka ragam, bervariasi dengan bentuk, tekstur, dan aroma yang normal. Susunan

makanan mengacu pada pola menu seimbang dan Angka Kecukupan Gizi (AKG). Makanan ini diberikan kepada pasien yang tidak mengalami gangguan dalam proses mengunyah maupun menelan sehingga dapat mengonsumsi makanan dengan bentuk normal (Indra Ruswadi, 2022).

Protein hewani seperti daging ayam, daging sapi, ikan dan telur, merupakan sumber protein dengan nilai biologis tinggi karena mengandung asam amino esensial lengkap yang dibutuhkan tubuh untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan. Protein hewani juga memiliki daya cerna yang lebih baik dibandingkan protein nabati sehingga lebih efektif dalam memenuhi kebutuhan protein, terutama pada pasien dengan kebutuhan meningkat seperti pada diet ETPT (Almatsier, 2010; Gropper dkk., 2013). Oleh karena itu, ketepatan standar porsi protein hewani menjadi penting untuk menjamin kecukupan asupan protein pasien.

Standar makanan rumah sakit diperlukan sebagai alat administrasi makanan untuk merancang jenis dan jumlah kebutuhan makanan seseorang perhari. Standar porsi adalah perincian jumlah dalam ukuran berat bersih dan jenis bahan makanan untuk setiap masakan. Pemorsian menu merupakan proses menyajikan makanan sesuai kriteria porsi yang telah ditentukan. Sementara standar porsi adalah perincian jenis serta jumlah setiap hidangan. Saat melakukan pemorsian di rumah sakit, perlu standar porsi setiap makanan untuk memperjelas jenis dan jumlah makanan. (Nissa dkk., 2020).

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang pada Januari 2023 ditemukan bahwa masih terdapat ketidaksesuaian antara berat porsi daging ayam yang diterima dengan standar porsi yang telah ditetapkan oleh instalasi gizi, yaitu 100 gram per potong untuk bagian paha, dada, dan sayap. Hasil penimbangan daging yang sebanyak 3 kali pengulangan (siklus ke-4, 5, dan 7) dengan total 1.380 potong daging ayam yang dibagi menjadi tiga bagian, yaitu bagian paha, dada, dan sayap didapatkan total berat daging ayam yang termasuk kategori sesuai sebesar 79,6% sedangkan kategori tidak sesuai sebesar 20,4%. Persentase tersebut belum memenuhi kriteria ketepatan porsi (90–110%), sehingga

menunjukkan bahwa pelaksanaan standar porsi daging ayam di instalasi gizi belum sepenuhnya tepat (Hanun, dkk 2023).

RSUP dr. Ben Mboi Kupang sebagai rumah sakit rujukan di provinsi Nusa Tenggara Timur memiliki peran strategis dalam memberikan pelayanan kesehatan dan gizi yang bermutu. Instalasi gizi rumah sakit ini telah menyelenggarakan berbagai diet terapeutik, termasuk diet ETPT. Namun, hingga saat ini belum terdapat kajian yang secara khusus mengevaluasi tentang kesesuaian standar porsi protein hewani pada pasien diet ETPT di Instalasi gizi RSUP Ben Mboi Kupang. Tidak adanya data ini dapat menjadi kendala dalam upaya peningkatan mutu pelayanan gizi, khususnya dalam menjamin kecukupan asupan protein bagi pasien.

Berdasarkan uraian diatas, penelitian mengenai standar porsi protein hewani pada menu makanan biasa pasien diet ETPT di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang perlu dilakukan. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar evaluasi dan perbaikan dalam penerapan standar porsi makanan, khususnya protein hewani, sehingga pelayanan gizi yang diberikan lebih tepat, terukur, dan mendukung proses penyembuhan pasien secara optimal.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana kesesuaian standar porsi bahan makanan sumber protein hewani pada menu diet ETPT di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk menganalisis kesesuaian standar porsi bahan makanan sumber protein hewani pada menu diet ETPT di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui jenis protein hewani yang digunakan pada menu diet ETPT di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.
- b. Untuk mengukur berat aktual bahan makanan sumber protein hewani ditahap persiapan pada menu diet ETPT di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

- c. Untuk mengetahui kesesuaian antara berat aktual dengan standar porsi bahan makanan sumber protein hewani pada menu diet ETPT yang ditetapkan di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi dalam menilai tingkat kesesuaian penerapan standar porsi bahan makanan sumber protein hewani pada menu diet ETPT serta sebagai dasar dalam upaya peningkatan mutu penyelenggaraan makanan rumah sakit.

2. Bagi Tenaga Gizi

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pertimbangan dalam pelaksanaan pemorsian dan pengawasan standar porsi diet ETPT sehingga ketepatan jumlah protein hewani yang disajikan kepada pasien dapat lebih terjamin.

3. Bagi Peneliti

Sebagai sarana untuk mengembangkan kemampuan dalam melakukan evaluasi mutu penyelenggaraan makanan institusi, khususnya terkait kesesuaian standar porsi bahan makanan sumber protein hewani pada menu diet ETPT.

4. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai referensi ilmiah dan bahan pengembangan pembelajaran di bidang gizi institusi, khususnya dalam kajian evaluasi standar porsi makanan rumah sakit.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No.	Nama	Tahun	Judul	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	Nyayu Hanun, Indah Yuliana , dan Maya Ija	2023, Volume 7	Analisis Besar Porsi Dan Biaya Daging Ayam terhadap Standar Porsi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr. Mohammad Hoesin Palembang.	Total hasil penimbangan sebanyak 3 kali didapatkan berat daging ayam yang termasuk kategori sesuai sebesar 79,6% dan kategori tidak sesuai sebesar 20,4%. Total biaya daging ayam yang seharusnya dikeluarkan untuk satu kilogram daging ayam sebesar Rp. 35.820,- /kg berdasarkan persentase ketepatan daging ayam dengan standar porsi.	Menggunakan variabel yang sama yaitu meneliti tentang standar porsi protein hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit	Penelitian sebelumnya meneliti tentang besar porsi dan biaya daging ayam terhadap standar porsi di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang , sedangkan penelitian saat ini meneliti tentang standar porsi protein hewani (daging ayam,daging sapi, telur, dan ikan) di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang.
2.	Suriani Rauf, Thresia Dewi Kartini B, Andi Diin Isqara Putri, dan Hijrah Asikin	2024, Volume 31	Gambaran Kesesuaian Standar Porsi Makanan Biasa Menu Makan Siang Pasien Kelas I di Rumah Sakit Islam Faisal Kota Makassar	Hasil penelitian menunjukkan bahwa standar porsi yang tidak sesuai yaitu makanan pokok hanya 87,70%, lauk hewani 94,14%, sayur 89,58% dan buah 87,38% sedangkan	Menggunakan variabel yang sama yaitu meneliti tentang standar porsi protein/lauk	Penelitian sebelumnya meneliti tentang kesesuaian standar porsi makanan pokok pada menu makan siang pasien kelas I di Rumah Sakit Islam

No.	Nama	Tahun	Judul	Hasil Penelitian	Persamaan	Perbedaan
				yang sesuai dengan standar porsi yaitu lauk nabati 97,6% sehingga dikategorikan tidak sesuai dengan standar porsi yang telah ditetapkan	hewani di Instalasi Gizi Rumah Sakit.	Faisal Kota Makassar, sedangkan penelitian saat ini meneliti tentang kesesuaian standar porsi protein hewani pada menu makanan biasa saja (daging ayam,daging sapi, telur, dan ikan) untuk menu makan siang di Instalasi Gizi RSUP dr. Ben Mboi Kupang