

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perencanaan menu dan distribusi makanan kepada pelanggan adalah contoh dari proses serangkaian tindakan yang dikenal sebagai penyelenggaraan makanan. Tujuan utamanya adalah mencapai status gizi yang optimal melalui penyajian makanan yang sesuai. Proses ini juga melibatkan pencatatan, pelaporan, dan evaluasi untuk memastikan tercapainya kesehatan yang maksimal melalui pemberian makanan yang tepat (Hartati dkk., 2023).

Makanan adalah produk non obatan yang terdiri dari zat gizi dan ikatan kimia yang tubuh dapat mengubah menjadi zat gizi yang bermanfaat. Makanan yang baik terdiri dari makanan yang berkualitas tinggi. Jika perencanaan kebutuhan dengan bahan makanan berkualitas tinggi dapat diperoleh dalam aktivitas penyelenggaraan makanan.

Jumlah makanan yang disajikan dan ukuran porsi per orang dikenal sebagai standar porsi. Dalam operasi layanan makanan, standar porsi berhubungan erat dengan perhitungan kebutuhan bahan makanan dan perencanaan standar porsi. Pemantauan standar porsi diperlukan untuk menjaga kualitas makanan yang diproduksi. Hal ini tentu akan berdampak pada terpenuhinya kebutuhan gizi seseorang. Standar penyajian juga memiliki dampak yang signifikan terhadap nilai gizi setiap hidangan. Salah satu aspek terpenting dari manajemen makanan adalah jumlah bahan dan porsi standar yang diproduksi. Hal ini karena jumlah bahan akan mempengaruhi porsi standar yang diproduksi. Jumlah bahan harus ditentukan dengan cermat untuk mendapatkan porsi standar sesuai perencanaan awal guna memenuhi kebutuhan pasien (Widyawati, 2020).

Ukuran porsi kerap menjadi kesalahan dalam penyajian makanan, khususnya pada proses pemorsian. Masih ditemukan kelebihan atau

kekurangan porsi karena tidak adanya ukuran yang pasti untuk pemorsian lauk, baik hewani maupun nabati. Pemorsian lauk ini harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh pihak institusi tersebut. Besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan, serta nantinya akan mempengaruhi status gizi pada institusi tersebut . (Putri, 2021).

Protein adalah molekul makro dengan berat antara lima ribu dan beberapa juta molekul protein terdiri dari rantai panjang asam amino yang terikat dalam ikatan peptida. Asam amino terdiri dari karbon, hidrogen, oksigen, dan nitrogen. (Darwis, 2021).

Protein mempunyai peranan penting dalam organisasi struktural dan fungsional dari sel. Protein struktural menghasilkan beberapa komponen sel dan beberapa bagian diluar sel seperti kutikula, serabut dan sebagainya. Protein fungsional (enzim dan hormon) mengawasi hampir semua kegiatan metabolisme, biosintesis, pertumbuhan, pernapasan dan perkembangbiakan dari sel (Darwis, 2021).

Protein sangat bermanfaat bagi tubuh, mengonsumsi protein yang cukup tubuh akan merasa lebih kenyang berbeda dengan karbohidrat yang membuat kenyang tetapi cepat hilang, protein dapat membantu memberikan rasa kenyang lebih lama serta menyimpan cadangan energi untuk jangka waktu yang lebih panjang. protein memiliki banyak manfaat, termasuk mendukung pertumbuhan dan perbaikan sel, membantu dalam produksi hormon dan enzim, serta berperan dalam sistem kekebalan tubuh . Protein juga dapat membantu dalam pembentukan otot dan jaringan tubuh lainnya. Selain itu, protein juga dapat memberikan energi bagi tubuh ketika karbohidrat dan lemak tidak tersedia asupan protein yang baik dapat meningkatkan fokus dalam belajar ,hal ini yang membuat penulis tertarik untuk meneleki tentang gambaran ketepatan standar porsi hewani dan nabati di biara pusat komisarian kareml OCD kota kupang.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar belakang di atas maka penulis merumuskan masalah yaitu : Bagaimana Ketepatan Standar Porsi Protein Hewani dan Nabati Di Biara Pusat Komisariat OCD Kota Kupang.

Tujuan

1. **Umum** : untuk mengetahui Gambaran Ketepatan Standar Porsi Protein Hewani dan Nabati Di Biara Pusat Komisariat Karmel OCD Kota Kupang.
2. **Khusus** :
 - a. Untuk mengetahui Ketepatan Standar Porsi Protein Hewani dan Nabati Di Biara Pusat Komisariat Karmel OCD Kota Kupang.

C. Manfaat

1. Untuk Penulis

Menambah pengetahuan dan pengalaman tentang Ketepatan Standar Porsi Protein Hewani di Biara Pusat Komisariat Karmel OCD Kota Kupang.

2. Untuk Institusi

Sebagai pedoman untuk melaksanakan penelitian ilmiah lanjutan, khususnya di bidang pelayanan gizi institusi.

3. Untuk Biara Karmel

Sebagai Bahan masukan dan menambah informasi bagi Biara Karmel dalam menetapkan ketepatan standar porsi protein hewani dan nabati .

D. Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

	Nama Peneliti	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
1.	Putri (2021)	Gambaran kesesuaian besar porsi dengan standar porsi nasi,dengan bahan makanan lauk hewani,nabati pada makanan biasa di RSUD M Natsir Solok 2021.	Hasil penelitian memperlihatkan bahwa tingkat kesesuaian porsi dengan standar porsi di RSUD M. Natsir Solok adalah 67% untuk makanan pokok nasi. Pada lauk hewani, kesesuaian porsi ayam mencapai 80%, daging 100%, ikan laut 72%, ikan nila 68%, dan ikan kembung 68%. Untuk lauk nabati, tahu memiliki tingkat kesesuaian 77% dan tempe 70%.	Sama-sama meneliti tentang standar porsi makanan .	Lokasi sebelumnya di RSUD M NATSIR SOLOK, sedangkan lokasi penulis di Biara Karmel Kota Kupang