

SKRIPSI

ANALISIS KETEPATAN BERAT PORSI BUAH POTONG DENGAN STANDAR PORSI DAN BIAYA DI INSTALASI GIZI RSUP DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG



OLEH

NAMA : CHELLINE NANDYA DWIYANI

NIM : 10021281924040

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SKRIPSI

ANALISIS KETEPATAN BERAT PORSI BUAH POTONG DENGAN STANDAR PORSI DAN BIAYA DI INSTALASI GIZI RSUP DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar (S1)
Sarjana Gizi pada Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Sriwijaya



OLEH

NAMA : CHELLINE NANDYA DWIYANI
NIM : 10021281924040

**PROGRAM STUDI GIZI (S1)
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

GIZI

FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT

UNIVERSITAS SRIWIJAYA

Skripsi, 25 Mei 2023

Chelline Nandya Dwiyani : Dibimbing Oleh Indah Yuliana, S. Gz., M. Si

ANALISIS KETEPATAN BERAT PORSI BUAH POTONG DENGAN STANDAR PORSI DAN BIAYA DI INSTALASI GIZI RSUP DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG

x + 82 Halaman, 11 Tabel, 11 Lampiran

ABSTRAK

Standar porsi merupakan jenis dan jumlah yang tepat dari komponen makanan dalam berat bersih untuk setiap porsi makanan. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis ketepatan antara berat porsi aktual buah potong dengan standar porsi dan biaya. Penelitian ini menggunakan pendekatan *cross-sectional* dan metode deskriptif analitik. Sampel penelitian mencakup 25% dari populasi buah potong di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang, yaitu buah pepaya, semangka dan melon dengan menggunakan metode *purposive sampling*. Data diambil selama 3 kali pengulangan (*triplo*) dengan mempertimbangkan siklus menu buah yang ada. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berat porsi aktual buah potong ternyata termasuk dalam kategori tidak tepat karena persentase ketepatan porsi yang dihasilkan adalah <90% (58% pada buah pepaya potong, 57% pada buah semangka potong, dan 61% untuk buah melon potong). Pada analisis biaya didapat hasil bahwa total biaya yang dikeluarkan tidak tepat dengan standar porsi yang tersedia. Dari ketidaktepatan porsi yang ada, pihak Instalasi Gizi Rumah Sakit memperoleh keuntungan dengan persentase sebesar 2% pada buah pepaya, 0,3% pada buah semangka, dan 7,1% pada buah melon. Jika porsi makanan yang diberikan kurang dari standar yang ada maka Instalasi Gizi dapat mengurangi biaya pembelian dan persiapan makanan dimana hal ini bermanfaat dalam situasi di mana sumber daya finansial terbatas. Namun, jika dilihat dari sisi pasien, pasien akan mengalami kerugian karena porsi makanan yang kurang pada pasien akan mengakibatkan asupan nutrisi yang tidak memadai, hal ini berarti pasien tidak mendapat zat gizi sebagaimana mestinya.

Kata Kunci : Ketepatan porsi, porsi, biaya, buah.

Kepustakaan : 18 (2004-2022)

**NUTRITION SCIENCE
FACULTY OF PUBLIC HEALTH
SRIWIJAYA UNIVERSITY**

Thesis, May 25, 2023

Chelline Nandya Dwiyani : Supervised by Indah Yuliana, S. Gz., M. Si

**ANALYSIS OF THE ACCURACY OF CUT FRUIT PORTION WEIGHT
COMPARED PORTION STANDARDS AND COSTS AT INSTALASI GIZI RSUP
DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG**

x + 82 Pages, 11 Table, 11 Attachment

ABSTRACT

Serving standards are the exact type and amount of food components in the net weight for each food serving. The purpose of this study was to analyze the accuracy between the actual portion weight of the sliced fruit and the standard portion and cost. This study uses a cross-sectional approach and analytic descriptive method. The research sample covered 25% of the cut fruit population at the Nutrition Installation of RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang, namely papaya, watermelon and melon using purposive sampling method. Data was taken for 3 repetitions (triplo) taking into account the existing fruit menu cycles. The results showed that the actual portion weight of the sliced fruit was included in the inaccurate category because the percentage accuracy of the resulting portion was <90% (58% for sliced papaya, 57% for sliced watermelon, and 61% for sliced melon). In the cost analysis, it was found that the total costs incurred were not in accordance with the standard portions available. From the inaccuracy of the portion, the Hospital Nutrition Installation obtained a profit of 2% for papaya, 0.3% for watermelon, and 7.1% for melon. If the portion of the food served is less than the standard, the Nutrition Installation can reduce the cost of buying and preparing food which is beneficial in situations where financial resources are limited. However, when viewed from the patient's point of view, the patient will experience a loss because the patient's insufficient portion of food will result in inadequate nutritional intake, this means that the patients do not get the nutrients as they should.

Keyword : Accurace of serving, portion, cost, fruit.

Literature : 18 (2004-2022)

Indralaya, 25 Mei 2023

Koordinator Program Studi Gizi



Indah Purnama Sari, S.K.M., M.K.M

NIP. 198604252014042001

Pembimbing Skripsi



Indah Yuliana, S.Gz., M.Si

NIP. 198804102019032018

LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya dengan ini menyatakan bahwa skripsi ini dibuat sejujur-jujurnya dengan mengikuti kaidah Etika Akademik FKM Unsri serta menjamin bebas Plagiarisme. Bila kemudian diketahui saya melanggar Etika Akademik maka saya bersedia dinyatakan tidak lulus atau gagal.

Indralaya, 25 Mei 2023

Yang Bersangkutan,



Chelline Nandya Dwiyani

NIM. 10021281924040


HALAMAN PERSETUJUAN

Skripsi ini dengan judul “Analisis Ketepatan Berat Porsi Buah Potong dengan Standar Porsi dan Biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang” telah dipertahankan di hadapan penguji pada tanggal 25 Mei 2023.

Indralaya, 25 Mei 2023

Tim Penguji Skripsi

Ketua :

1. Windi Indah F. N., S.Gz., M.P.H, AIFO ()
NIP. 199206152019032026

Anggota :

2. Sari Bema Ramdika, S.Gz., M.Gz ()
NIP. 199203082022032012
3. Indah Yuliana, S.Gz., M.Si ()
NIP. 198804102019032018

Mengetahui
Dekan Fakultas Kesehatan
Masyarakat

Dr. Misnawati, S.K.M., M.Kes
NIP. 197606092002122001

Koordinator Program Studi Gizi


Indah Purnama Sari, S.K.M., M.K.M
NIP 198604252014042001

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KETEPATAN BERAT PORSI BUAH POTONG
DENGAN STANDAR PORSI DAN BIAYA DI INSTALASI GIZI
RSUP DR. MOHAMMAD HOESIN PALEMBANG**

SKRIPSI

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Memperoleh Gelar Sarjana Gizi

Oleh:

CHELLINE NANDYA DWIYANI

101021281924040

Indralaya, 25 Mei 2023

Mengetahui,

Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat



Dr. Misnaniarti, S.KM., M.KM
NIP. 197606092002122001

Pembimbing,



Indah Yuliana, S.Gz., M.Si
NIP. 198804102019032018

RIWAYAT HIDUP

Nama : Chelline Nandya Dwiyani
NIM : 10021281924040
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Buddha
TTL : Palembang, 29 Juni 2001
Alamat : Jl. Suak Permai Lr. Gotong Royong RT 039/RW 008 Palembang,
Sumatra Selatan
No Telp/Hp : 089601596036
Email : Chellinendy@gmail.com

- **Pendidikan Formal**

| | |
|-------------|---|
| 2019 – 2023 | S1 Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya |
| 2016 – 2019 | SMA Methodist 1 Palembang |
| 2013 – 2016 | SMP Methodist 1 Palembang |
| 2007 – 2013 | SD Negeri 134 Palembang |

- **Pengalaman organisasi**

| | |
|-------------|---|
| 2022 – 2023 | Anggota Divisi Media dan Komunikasi KMB Palembang |
| 2021 – 2022 | Kepala Badan Semi Otonom Citta KMB Palembang |
| 2021 – 2022 | Sekretaris Departemen Keredaksian BO Pers Publishia FKM Universitas Sriwijaya |
| 2020 – 2021 | Anggota Konten Kreatif Badan Semi Otonom Citta KMB Palembang |
| 2019 – 2020 | Anggota Departemen Hubungan Eksternal BO Pers Publishia FKM Universitas Sriwijaya |

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas kasih dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Analisis Ketepatan Berat Porsi Buah Potong dengan Standar Porsi dan Biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang**” sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Gizi.

Proses penulisan skripsi ini dapat diselesaikan berkat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, oleh karena itu saya ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebanyak-banyaknya kepada :

1. Tuhan Yang Maha Esa atas kasih dan karunia yang telah diberikan-Nya
2. Ibu Misnaniarti, S.KM., M.KM selaku Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.
3. Ibu Indah Purnama Sari, S.KM., M.KM selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya
4. Ibu Indah Yuliana, S.Gz., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, masukan, bimbingan, serta dukungan selama penulisan sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
5. Ibu Maya Ija, S.ST., M.P.H, RD selaku pembimbing lapangan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang yang telah membimbing dan memberikan arahan selama proses penelitian.
6. Ibu Windi Indah Fajar Ningsih, S.Gz., M.P.H, AIFO dan Ibu Sari Bema Ramdika, S.Gz., M.Gz selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan serta saran untuk memperbaiki skripsi ini.
7. Para Dosen dan seluruh Civitas Akademika FKM Universitas Sriwijaya yang telah memberikan ilmu serta pengalaman selama peneliti menimba ilmu di FKM Universitas Sriwijaya
8. Seluruh *staff* dan karyawan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang khususnya tenaga pemorsi buah yang telah membantu saya selama penelitian ini berlangsung.

9. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan motivasi, dan dukungan moral maupun materiil sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
10. Teman – teman seperjuangan, rekan – rekan mahasiswa/i Program Studi Gizi FKM Universitas Sriwijaya Angkatan 2019 atas kebersamaannya selama mengikuti perkuliahan di Program Studi Gizi FKM Universitas Sriwijaya
11. Teman serta sahabat karib saya Melita Giovani, Cessy Adelya, Adinda Akhirianti, Annisa Ulmiyah, Anisa Dwi Putri, Desta Chandra, dan Winda Maharani yang telah memberikan saya dukungan selama penulisan skripsi ini.
12. Teman baik dan rekan penelitian saya Nyayu Hanun, dan Vira Triasya yang telah banyak membantu saya selama proses penelitian dan menjadi teman diskusi selama proses pengerjaan skripsi ini.
13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan namanya satu persatu, yang secara langsung maupun tidak langsung telah membantu penulisan skripsi ini.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis masih menyadari banyaknya kekurangan. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan yang dimiliki penulis baik dalam segi kemampuan, pengetahuan, dan pengalaman. Oleh karena itu, penulis menghargai segala kritik dan saran yang sifatnya membangun guna memperbaiki kekurangan tersebut. Penulis berharap agar skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembacanya, khususnya bagi program Studi Gizi.

Indralaya, 25 Mei 2023



Penulis

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai civitas akademik Universitas Sriwijaya, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Chelline Nandya Dwiyani
NIM : 10021281924040
Program Studi : Gizi
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenis Karya Ilmiah : Skripsi

Dengan ini menyatakan menyetujui untuk memberikan kepada Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atau karya ilmiah saya yang berjudul:

**“Analisis Ketepatan Berat Porsi Buah Potong dengan Standar Porsi
dan Biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang”**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Universitas Sriwijaya berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik hak cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat : di Indralaya

Pada Tanggal : 25 Mei 2023

Yang menyatakan,



Chelline Nandya Dwiyani

NIM. 1002128192404

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------------------------------|
| LEMBAR PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | Error! Bookmark not defined. |
| RIWAYAT HIDUP | iii |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI | vii |
| TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS | vii |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah | 3 |
| 1.3 Tujuan Penelitian | 3 |
| 1.3.1 Tujuan Umum | 3 |
| 1.3.2 Tujuan Khusus | 3 |
| 1.4 Manfaat Penelitian | 4 |
| 1.4.1 Bagi Peneliti | 4 |
| 1.4.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat | 4 |
| 1.4.3 Bagi Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang | 4 |
| 1.4.4 Bagi Pasien..... | 4 |
| 1.5 Ruang Lingkup Penelitian..... | 4 |
| 1.5.1 Lingkup Lokasi | 4 |
| 1.5.2 Lingkup Waktu..... | 5 |
| 1.5.3 Lingkup Materi..... | 5 |
| BAB II ARTIKEL YANG TELAH DIPUBLIKASI..... | 6 |
| BAB III PEMBAHASAN HASIL RISET | 12 |
| 3.1 Kegiatan Penelitian dan Pengambilan Data | 12 |
| 3.2 Keterbatasan Penelitian..... | 13 |
| 3.3 Pembahasan..... | 14 |

| | |
|--|-----------|
| 3.3.1 Analisis Standar Porsi | 14 |
| 3.3.2 Analisis Ketepatan Berat Porsi Aktual Buah Potong dengan Standar Porsi di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang..... | 15 |
| 3.3.3 Analisis Ketepatan Berat Porsi Aktual Buah Potong Terhadap Biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang..... | 21 |
| 3.3.4 Analisis Rata-Rata Berat Porsi Aktual Buah Potong | 22 |
| BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN..... | 29 |
| 4.1 Kesimpulan | 29 |
| 4.2 Saran..... | 29 |
| DAFTAR PUSTAKA | 31 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|------------|--|----|
| Tabel 3.1 | Standar Porsi di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang..... | 14 |
| Tabel 3.2 | Distribusi Frekuensi Berat Buah Pepaya Potong | 15 |
| Tabel 3.3 | Distribusi Frekuensi Berat Buah Semangka Potong | 15 |
| Tabel 3.4 | Distribusi Frekuensi Berat Buah Melon Potong | 16 |
| Tabel 3.5 | Distribusi Jumlah Sampel Buah Pepaya Potong Berdasarkan Ketepatan Berat Porsi | 17 |
| Tabel 3.6 | Distribusi Jumlah Sampel Buah Semangka Potong Berdasarkan Ketepatan Berat Porsi | 18 |
| Tabel 3.7 | Distribusi Jumlah Sampel Buah Melon Potong Berdasarkan Ketepatan Berat Porsi | 18 |
| Tabel 3.8 | Standar Biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang..... | 21 |
| Tabel 3.9 | Rata-Rata Berat Porsi Aktual Buah Potong | 22 |
| Tabel 3.10 | Keuntungan Biaya Akibat Ketidaktepatan Persentase berat Porsi Aktual dengan Standar Porsi..... | 23 |
| Tabel 3.11 | Ketepatan Total Biaya Aktual dengan Standar Biaya..... | 26 |

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan pemorsian adalah proses membagi makanan ke dalam peralatan makan pasien sesuai dengan kebutuhannya (Astari, Setyowati dan Kadaryati, 2021). Porsi dari setiap makanan harus sesuai dengan standar porsi yang sudah ditetapkan sebelumnya agar pasien tidak mengalami kerugian, baik dalam hal biaya maupun nilai kandungan gizi yang diperoleh, sehingga kegiatan pengawasan perlu dilakukan. Kegiatan pengawasan tentang penimbangan bahan makanan diperlukan untuk mempertahankan kualitas makanan yang diproduksi, karena besar porsi yang dihasilkan akan memengaruhi kebutuhan pasien. (Puckett, 2004).

Standar porsi adalah jenis dan jumlah yang tepat dari komponen makanan dalam berat bersih untuk setiap makanan (Istiyarningsih, Sulistyani dan Saraswati, 2020). Standar porsi dapat meningkatkan kepuasan pasien, menghemat biaya yang terbuang, dan memastikan asupan nutrisi yang tepat untuk pasien. Tenaga pemorsi memiliki peran dalam menentukan ketepatan dalam aktivitas pemorsian. Proses pemorsian berbasis prediksi dan dilakukan tanpa penimbangan dapat mengakibatkan ketidaktepatan pada porsi yang dibagikan kepada pasien. Selain itu, untuk memastikan ketepatan pada porsi makan pasien diperlukan alat terstandar yang digunakan untuk proses pemorsian (Amerio *et al.* 2017). Salah satu keuntungan dari dibuatnya standar porsi adalah untuk mengurangi biaya yang terbuang, karena biaya sangat tergantung pada berat makanan yang disediakan, sehingga jika ukuran porsi tidak seragam maka biaya yang dibayar juga akan bervariasi.

Menurut penelitian Ambarwati (2016) masih ada kelebihan dan kekurangan porsi saat membagikan makanan karena kurangnya peralatan pengukuran yang tepat dalam kegiatan pemorsian. Menurut penelitian Apriliyani *et al.* (2019) yang dilakukan menggunakan sampel sayuran pada makan siang pasien di ruang rawat pasien kelas III, menemukan bahwa jumlah

rata-rata sayuran yang diserahkan oleh tenaga pemorsi adalah tidak tepat karena melebihi dan kurang dari porsi standar yang ditetapkan. Hal ini terjadi karena tidak adanya pelatihan yang diberikan oleh pihak Instalasi, dan kemampuan tenaga pemorsi yang berbeda.

Pada penelitian Sari dan Pramono (2015) menjelaskan bahwa porsi yang melebihi standar adalah salah satu penyebab sisa makanan pada pasien dan berkaitan langsung dengan biaya sisa makanan yang hilang atau makanan yang terbuang, sedangkan menurut Yudi (2019) porsi makanan pasien yang sedikit atau kurang akan mendorong pasien untuk membandingkan porsi makanan yang dia terima dengan pasien lain, sehingga pasien akan merasa dirugikan.

Pemorsian buah di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang yang dilakukan oleh tenaga pemorsi di Ruang Penyimpanan dan Persiapan Sayur dan Buah. Buah-buahan yang datang dari rekanan kemudian ditimbang untuk disesuaikan dengan persyaratan yang telah ditentukan. Jika berat buah yang ditimbang sudah sesuai dengan bon pemesanan dan spesifikasinya, buah akan dibawa menggunakan troli ke Ruang Penyimpanan dan Persiapan Sayur dan Buah. Pada pemorsian buah kepada pasien, buah akan diberikan dan dipotong berdasarkan standar yang ditetapkan oleh Instalasi Gizi yang kemudian akan dibungkus dalam plastik untuk selanjutnya direkatkan dengan kode bar/label diet pasien di Ruang Formula dan *Snack*.

Setelah melakukan pengamatan dan survei pendahuluan, ternyata buah hanya diporsikan kepada pasien berdasarkan perkiraan berat saja tanpa terlebih dahulu menimbang pada setiap porsinya untuk melihat apakah buah telah tepat dengan standar porsi atau tidak, yang pada akhirnya dapat menyebabkan kelebihan atau kekurangan pada tiap porsi yang disajikan kepada pasien. Penelitian ini melibatkan buah potong, yaitu buah pepaya, semangka, dan melon sebagai sampel penelitian karena berkaitan langsung dengan kinerja tenaga pemorsi dalam melakukan pemotongan buah.

Penelitian ini dilakukan karena belum adanya penelitian yang membahas analisis antara berat buah potong dengan standar porsi dan biaya yang ada di Instalasi Gizi Rumah Sakit. Berdasarkan uraian diatas yang

menjadi dasar bagi peneliti untuk melakukan penelitian tentang “Analisis Ketepatan Berat Porsi Buah Potong dengan Standar Porsi dan Biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana standar porsi buah potong yang ada di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang?
2. Bagaimana ketepatan antara berat porsi aktual buah potong dengan standar porsi di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang?
3. Dari 3 kali percobaan yang dilakukan, persentase berat porsi aktual buah potong dengan standar porsi buah manakah yang paling tepat?
4. Bagaimana rata-rata berat porsi aktual buah potong yang ada di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang?
5. Bagaimana ketepatan antara berat porsi buah potong dengan biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui ketepatan antara berat porsi buah dengan standar porsi dan biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi standar porsi buah yang ada di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.
2. Menganalisis ketepatan berat porsi aktual buah potong dengan standar porsi buah yang ada di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.
3. Menganalisis berat porsi aktual buah potong dengan standar porsi buah manakah yang paling tepat
4. Mengidentifikasi rata-rata berat porsi aktual buah potong yang diberikan oleh tenaga pemorsi di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

5. Menganalisis ketepatan berat porsi aktual buah potong dengan biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Peneliti

Peneliti dapat mengetahui ketepatan besar porsi buah potong yang diberikan kepada pasien dengan standar porsi yang ditetapkan, berat porsi aktual buah manakah yang paling tepat, dan mengetahui ketepatan porsi dengan biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

1.4.2 Bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat

1. Menambah referensi kepustakaan atau literatur tentang ketepatan berat porsi dengan standar porsi dan biaya yang ada di rumah sakit.
2. Sebagai referensi untuk mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat lain yang akan melakukan penelitian lebih lanjut.

1.4.3 Bagi Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang

Sebagai bahan pertimbangan dan evaluasi bagi Penyelenggara Makan di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang tentang berat porsi aktual buah yang disajikan kepada pasien dengan standar porsi dan biaya yang sudah ditetapkan.

1.4.4 Bagi Pasien

Pasien mendapat porsi buah yang sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang dan sesuai dengan biaya yang telah dikeluarkannya.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

1.5.1 Lingkup Lokasi

Penelitian ini dilakukan di Ruang Penyimpanan dan Persiapan Sayur dan Buah Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang

1.5.2 Lingkup Waktu

Penelitian ini dilakukan sejak dikeluarkannya surat izin penelitian oleh Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya.

1.5.3 Lingkup Materi

Lingkup materi pada penelitian ini akan berfokus pada analisis ketepatan berat porsi buah potong dengan standar porsi dan biaya di Instalasi Gizi RSUP Dr. Mohammad Hoesin Palembang.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, R. 2016, 'Menetapkan Standar RS dan Perhitungan Kebutuhan Bahan Makanan RSUD Panembahan Senopati Bantul'.
- Amerio, M. L., Pogliano, B., Durelli, P. C., Cornarino, G., Tinivella, M. M., & Pezzana, A. 2017, 'Hospital Food Wastage Evaluation Project in Piedmont Region'. *Journal of Nutritional Ecology and Food Research*, 4(1), 1–5.
- Apriliyani, S. *et. al.* 2019, 'Ketepatan Pemorsian Sayur Terhadap Standar Porsi Makanan Biasa', *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), p. 97. doi: 10.32807/jgp.v4i2.138.
- Ardana, I Komang. Mujiati, Ni Wayan. Utama, I Wayan Mudiarta. 2012, 'Manajemen Sumber Daya Manusia'. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Arikunto. 2006, 'Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek'. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Arsyih, S., Sofiyatin, R. dan Suhaema, S. 2019, 'Kesesuaian Besar Porsi Nasi Yang Disajikan Dengan Standar Porsi Pada Menu Makanan Biasa', *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), p. 87. doi: 10.32807/jgp.v4i2.136.
- Astari, A. P., Setyowati, S. dan Kadaryati, S. 2021, 'Ketepatan pemorsian hidangan di RSUD Dr. Tjitrowardojo Purworejo', *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(1), p. 33. doi: 10.30867/action.v6i1.351.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018, 'Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi'. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Cendanawangi, D. N., Tjaronosari, T. dan Palupi, I. R. 2016, 'Ketepatan porsi berhubungan dengan asupan makan pada lanjut usia di Panti Sosial Tresna Werdha Budi Luhur, Bantul, Yogyakarta', *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia (Indonesian Journal of Nutrition and Dietetics)*, 4(1), p. 8. doi: 10.21927/ijnd.2016.4(1).8-18.

- Djauzak, A. 2014, 'Peningkatan Mutu Pendidikan Sebagai Sarana Pembangunan Bangsa'. Jakarta: Balai Pustaka.
- Hasudungan, L. 2017 'Pengaruh Faktor Pendidikan, Umur Dan Pengalaman Kerja Terhadap Kinerja Aparatur Sipil Negara (Asn) Pada Dinas Pekerjaan Umum Penata Ruang, Perumahan Dan Kawasan Permukiman Kabupaten Kapuas Kalimantan Tengah', *Jurnal Ilmiah Ekonomi Bisnis*, 3(3), pp. 301–310. doi: 10.35972/jieb.v3i3.130.
- Istiyarningsih, Sulistyani, T. dan Saraswati, P. 2020, 'Penyajian Dan Pemorsian Makanan Pokok Pada Penyelenggaraan Makan Anak Di RSA UGM', *Socia Akademika*, 6(1), p. 18.
- Puckett, Ruby P. 2004, 'Food Service Manual for Health Care Institutions'. third edition. AHA Press, USA.
- Rachmad, Mochamad. 2016, 'Metologi Penelitian Gizi & Kesehatan'. Jakarta: EGC
- Sari, N. K. dan Pramono, A. 2015, 'of Nutrition College , Volume Halaman of Nutrition College , Volume Halaman', *Journal of Nutrition College*, 4, pp. 428–434.
- Sumardilah, D. S. 2022, 'Analisis Sisa Makanan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit', *Jurnal Kesehatan*, 13(1), p. 101. doi: 10.26630/jk.v13i1.3032.
- Susilawati, M. 2015, '*Bahan Ajar Perancangan Percobaan*'. Fakultas Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana.
- Yudi. A, Laksmi Karunia, dan Putri Eva. 2019, 'Manajemen Operasional Penyelenggaraan Makanan Massal edisi revisi'. Malang : UB Press.