

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum RSUD Buton Utara

1. Pendirian RS

RSUD Kabupaten Buton Utara didirikan pada Tahun 2009 berdasarkan Peraturan Daerah Nomor 5 Tahun 2008. Pada awalnya RSUD Kabupaten Buton Utara berlokasi di Kelurahan Bangkudu dan kemudian pada tahun 2011 berpindah lokasi di Desa Eelahaji. Pada tahun 2012, RSUD Kab. Buton Utara berpindah tempat ke Puskesmas Kulisusu dan membuka pelayanan medis pertama kali. Di tahun yang sama yaitu tahun 2012, RSUD Kab. Buton Utara berganti kepemimpinan sekaligus berpindah lokasi di Jalan Poros Ereke – Waode Buri yang digunakan hingga saat ini.

Selanjutnya pada tahun 2013, mulai dibangun gedung pelayanan rumah sakit antara lain gedung Unit Gawat Darurat (UGD), gedung kebidanan dan gedung rawat inap. Seiring berjalannya waktu hingga akhir tahun 2019, RSUD Kab. Buton Utara telah menyelesaikan pembangunan gedung baru diantaranya gedung Poliklinik, Gedung ICU dan Radiologi, Gedung Operasi (OK), Instalasi Pembuangan Air Limbah (IPAL) dan Gedung Apotik. Kapasitas tempat tidur sampai saat ini adalah sebanyak 60 tempat tidur. Pembangunan gedung dan kapasitas tempat tidur ini diharapkan dapat meningkatkan pelayanan kepada masyarakat Buton Utara.

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) Kabupaten Buton Utara telah ditetapkan sebagai Rumah Sakit Umum dengan Klasifikasi Tipe D berdasarkan Surat Izin Operasional RS Nomor 1 Tahun 2017. RSUD Kabupaten Buton Utara juga telah mendapatkan Sertifikat Akreditasi Rumah Sakit dengan Lulus Tingkat Perdana oleh Komisi Akreditasi Rumah Sakit, dengan Nomor : KARS-SERT/392/V/2019.

2. Sarana

Sarana RSUD Kabupaten Buton Utara mulai dibangun sejak tahun 2012 melalui Dana DAU dan DAK serta dilaksanakan secara bertahap sesuai dengan kemampuan keuangan daerah dan negara. Pembangunan sarana dan prasarana RSUD Kabupaten Buton Utara bersumber dari Dana Alokasi Umum, Dana Alokasi Khusus, dan APBD Kabupaten Buton Utara.

Sampai pada tahun 2022 Sarana yang tersedia sebagaimana dipersyaratkan dalam Undang-Undang Nomor 44 Tahun 2009 tentang Rumah Sakit terdiri dari :

- a. 1 Unit Bangunan administrasi
- b. 1 Unit Bangunan Poliklinik, Rekam Medik
- c. 1 Unit Bangunan Laboratorium
- d. 1 Unit Bangunan UGD
- e. 2 Unit Bangunan Rawat inap yang terdiri dari bangunan Rawat Inap Dewasa, Obgyn, Perinatal, dan Anak

- f. 1 Unit Bangunan Radiologi
 - g. 1 Unit Bangunan ICU
 - h. 1 Unit Bangunan OK (Operatio Kamer)
 - i. 1 Unit Bangunan Apotek
 - j. 1 Unit Bangunan Gizi
 - k. 1 Unit Bangunan CSSD dan Laundry
3. Stuktur Organisasi

Struktur Organisasi yang berlaku saat ini sesuai dengan Peraturan Bupati Kabupaten Buton Utara Nomor 28 Tahun 2016 Tentang Tugas Pokok dan Tata Kerja Rumah Sakit Umum Daerah Tipe D Non Pendidikan Kabupaten Buton Utara dan Peraturan Pemerintah Nomor 41 Tahun 2007 Tentang Organisasi Perangkat Daerah (Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 89 Tahun 2007 Tambahan Lembaran Negara Nomor 4741). Pimpinan tertinggi adalah Direktur Rumah sakit yang merupakan Eselon III.a dan membawahi 1 (satu) orang Kepala Tata Usaha Eselon IV.a dan 2 (Dua) orang Kepala Seksi masing-masing Eselon IV.a. Kepala Tata Usaha membawahi bagian Perencanaan, Kepegawaian, dan Keuangan. Kepala Seksi masing-masing mempunyai tanggung jawab dibagian pelayanan, keperawatan dan penunjang.

4. Sumber Daya Manusia

Berikut ini adalah keadaan sumber daya manusia kesehatan RSUD Kabupaten Buton Utara Tahun 2022

Tabel 2. Keadaan Sumber Daya Manusia Kesehatan Rsud Kabupaten Buton Utara Tahun 2021-2022

No	Uraian	Jumlah (Orang)	
		2021	2022
1	Pegawai	224	71
2	Jabatan Eselon:		
	a. Eselon II	-	-
	b. Eselon III	1	1
	c. Eselon IV a	3	3
	d. Staf	2	1
	e. Honorer	138	168
3	f. Dokter PGDS	5	5
	Jabatan Fungsional Tertentu		
	a. Dokter Spesialis	2	1
	b. Dokter Umum	7	2
	c. Perawat	21	18
	d. Perawat Gigi	3	3
	e. Bidan	20	19
	f. Apoteker	4	4
	g. Asisten Apoteker	3	3
	h. Pranata Labkes	1	2
	i. Teknik Elektro Medik	1	2
	j. Nutrisionis	3	1
	k. Fisioterapis	3	3
	l. Perekam edis	1	1
	m. Radiografer	4	4
	n. Sanitarian	2	2
o. Dokter Gigi	-	1	
4	Pegawai Menurut Golongan		
	a. Golongan IV	2	2
	b. Golongan III	62	49
	c. Golongan II	19	20
5	Pegawai Menurut Tingkat Pendidikan		
	a. Strata 2 (S2)	-	1
	b. Strata 1 (S1)	3	31
	c. Diploma 3 (D3)	41	39
	d. SMA	38	-
	e. SLTP	1	-
	f. SD	-	-
6	Pegawai Menurut Jenis Kelamin		
	a. Perempuan	66	56
	b. Laki-laki	17	15
7	Pegawai Menurut Status		
	a. PNS	83	71
	b. Honorer	138	168

Sumber: Data Kepegawaian RSUD Kab. Buton Utara Tahun 2022 (Diolah)

5. Instalasi RSUD Buton Utara

a. Instalasi Gizi

Instalasi gizi rumah sakit adalah unit yang mengelola pelayanan gizi bagi pasien rawat inap, rawat jalan maupun keluarga pasien. Pelayanan gizi merupakan suatu upaya memperbaiki, meningkatkan gizi, makanan dietetik masyarakat, kelompok, individu atau klien. Kegiatan pelayanan gizi meliputi:

- 1) Pengadaan / penyajian makanan
- 2) Pelayanan gizi ruang rawat inap
- 3) Penyuluhan, konsultasi dan rujukan gizi
- 4) Penelitian dan pengembangan gizi terapan

Dalam pengadaan/penyediaan makanan mulai dari perencanaan hingga bahan makanan dan berlanjut pada proses pengolahan dan distribusi diawasi oleh ahli gizi.

Menurut Permenkes RI Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, penyelenggaraan makanan rumah sakit merupakan rangkaian kegiatan mulai dari perencanaan menu, perencanaan kebutuhan bahan makanan, perencanaan anggaran belanja, pengadaan bahan makanan, penerimaan dan penyimpanan, pemasakan bahan makanan, distribusi dan pencatatan, pelaporan serta evaluasi.

B. Hasil Penelitian

1. Kesesuaian Siklus Menu

Hasil data dari observasi yang telah dilakukan yaitu kesesuaian siklus menu siang 100% dikatakan sesuai dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara dan mengikuti 1 putaran siklus menu.

Siklus menu adalah perputaran menu atau hidangan yang akan disajikan kepada pasien dalam jangka waktu tertentu. Siklus menu yang digunakan di RSUD Buton Utara saat ini siklus 10 hari dan siklus menu disajikan sudah sesuai dengan siklus menu yang telah ditetapkan. Salah satu makanan yang ada di rumah sakit adalah makanan lunak.

Bedasarkan observasi penulis pada hari pertama melakukan pengamatan pada siklus menu pertama, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari pertama yaitu bubur, ayam bumbu kuning, tahu goreng dan sayur bening bayam labu siam, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

Hari kedua melakukan pengamatan pada siklus menu kedua, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari kedua yaitu bubur, sup ayam, goreng dan sayur bening bayam jagung, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

Hari ketiga melakukan pengamatan pada siklus menu ketiga, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari ketiga yaitu bubur, ayam lempah kuning, tahu goreng dan sayur bening segar kacang panjang, wortel dan kentang, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

Hari keempat melakukan pengamatan pada siklus menu keempat, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari keempat yaitu bubur, pindang ayam, tahu goreng dan sayur bening kacang panjang dan labu kuning, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

Hari kelima melakukan pengamatan pada siklus menu kelima, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari kelima yaitu bubur, asam padeh ayam, tahu goreng dan sayur bening jagung dan kacang panjang, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

Hari keenam melakukan pengamatan pada siklus menu keenam, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari keenam yaitu bubur, ayam kuah asam, tahu goreng dan sayur

sop bening kacang panjang, wortel dan kentang, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

Hari ketujuh melakukan pengamatan pada siklus menu ketujuh, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari ketujuh yaitu bubur, opor kuning ayam, tahu goreng dan sayur bening bayam dan labu kuning, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

Hari kedelapan melakukan pengamatan pada siklus menu kedelapan, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari kedelapan yaitu bubur, ayam segar pindang, tahu goreng dan sayur bening bayam dan terong, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

Hari kesembilan melakukan pengamatan pada siklus menu kesembilan, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari kesembilan yaitu bubur, gulai ayam, tahu goreng dan sayur bening gambas dan kacang panjang, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

Hari kesepuluh melakukan pengamatan pada siklus menu kesepuluh, penulis mengamati menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan

dengan siklus menu yang ditetapkan di RSUD Buton Utara. Dimana siklus menu pada hari kesepuluh yaitu bubur, sop ayam, tahu goreng dan sayur bening labu siam, dari hasil pengamatan dengan menggunakan lembar ceklis pada menu hari pertama dikategorikan sesuai.

2. Standar Porsi

Standar porsi makan di RSUD Buton Utara adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus distandarkan. Standar porsi makan di RSUD Bahteramas disajikan dalam tabel 3 dibawah ini.

Tabel 3. Standar Porsi Makan Kelas III RSUD Buton Utara

No	Nama Bahan Makanan	Dalam Bentuk Gram
1	Bubur	250
2	Ayam potong	50
3	Ikan	50
4	Telur ayam	55
5	Tahu	50
6	Sayur	50
7	Buah	100

Data sekunder 2023

Berdasarkan tabel 3 diatas standar porsi yang ditetapkan oleh RSUD Buton Utara yaitu standar porsi makan untuk satu kali waktu makan..

3. Kesesuaian Standar Porsi Makan

Kesesuaian standar porsi makan yaitu hasil dari berat pemorsian makanan pokok, lauk hewani, lauk nabati dan sayuran yang diperoleh dan dibandingkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan pada menu diet makanan lunak.

Hari pertama penulis melakukan penimbangan makanan pokok (bubur) untuk 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 250 gram, pasien kedua 250 gram, pasien ketiga 250 gram, pasien keempat 255 gram, pasien kelima 248 gram dan pasien keenam 169 gram. Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 47 gram, pasien kedua 55 gram, pasien ketiga 50 gram, pasien keempat 35 gram, pasien kelima 49 gram dan pasien keenam 26 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien pertama sebesar 28 gram, pasien kedua 28 gram, pasien ketiga 35 gram, pasien keempat 30 gram, pasien kelima 28 gram dan pasien keenam 37 gram. Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 100 gram, pasien kedua 105 gram, pasien ketiga 100 gram, pasien keempat 90 gram, pasien kelima 95 gram dan pasien keenam 102 gram.

Hari kedua penulis melakukan penimbangan makanan pokok (bubur) untuk 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 250 gram, pasien kedua 250 gram, pasien ketiga 250 gram, pasien keempat 250 gram, pasien kelima 250 gram dan pasien keenam 250 gram. . Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 50 gram, pasien kedua 50 gram, pasien ketiga 50 gram, pasien keempat 45 gram, pasien kelima 40 gram dan pasien keenam 50 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien pertama sebesar 22 gram, pasien kedua 25 gram, pasien ketiga 39 gram, pasien keempat 28 gram, pasien kelima 30 gram dan pasien keenam 22 gram. Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 78 gram, pasien kedua 100 gram, pasien ketiga 100 gram, pasien keempat 100 gram, pasien kelima 100 gram dan pasien keenam 80 gram.

Hari ketiga penulis melakukan penimbangan makanan pokok (bubur) untuk 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 114 gram, pasien kedua 250 gram, pasien ketiga 250 gram, pasien keempat 248 gram, pasien kelima 250 gram dan pasien keenam 250 gram. . Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 40 gram, pasien kedua 32 gram, pasien ketiga 40 gram, pasien keempat 50 gram, pasien kelima 50 gram dan pasien keenam 50 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien pertama sebesar 25 gram, pasien kedua 35 gram, pasien ketiga 20 gram, pasien keempat 25 gram, pasien kelima 25 gram dan pasien keenam 28 gram. Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 95 gram, pasien kedua 100 gram, pasien ketiga

75 gram, pasien keempat 90 gram, pasien kelima 100 gram dan pasien keenam 79 gram.

Hari keempat penulis melakukan penimbangan makanan pokok (bubur) untuk 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 210 gram, pasien kedua 169 gram, pasien ketiga 250 gram, pasien keempat 250 gram, pasien kelima 245 gram dan pasien keenam 200 gram. . Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 50 gram, pasien kedua 50 gram, pasien ketiga 31 gram, pasien keempat 45 gram, pasien kelima 38 gram dan pasien keenam 45 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien pertama sebesar 27 gram, pasien kedua 27 gram, pasien ketiga 30 gram, pasien keempat 30 gram, pasien kelima 29 gram dan pasien keenam 25 gram. Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 100 gram, pasien kedua 100 gram, pasien ketiga 102 gram, pasien keempat 100 gram, pasien kelima 95 gram dan pasien keenam 100 gram.

Hari kelima penulis melakukan penimbangan makanan untuk pokok (bubur) 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 250 gram, pasien kedua 175 gram, pasien ketiga 250 gram, pasien keempat 243 gram, pasien kelima 250 gram dan pasien keenam 250 gram. . Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 45 gram, pasien kedua 42 gram, pasien ketiga 50 gram, pasien keempat 40 gram, pasien kelima 50 gram dan pasien keenam 40 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien pertama sebesar 40 gram, pasien kedua 35 gram, pasien ketiga 26 gram, pasien keempat 35 gram, pasien kelima 22 gram dan pasien keenam 35 gram.

Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 80 gram, pasien kedua 100 gram, pasien ketiga 100 gram, pasien keempat 100 gram, pasien kelima 90 gram dan pasien keenam 78 gram.

Hari keenam penulis melakukan penimbangan makanan pokok (bubur) untuk 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 250 gram, pasien kedua 180 gram, pasien ketiga 202 gram, pasien keempat 250 gram, pasien kelima 258 gram dan pasien 250 gram. . Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 50 gram, pasien kedua 50 gram, pasien ketiga 45 gram, pasien keempat 50 gram, pasien kelima 50 gram dan pasien keenam 50 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien pertama sebesar 30 gram, pasien kedua 25 gram, pasien ketiga 38 gram, pasien keempat 26 gram, pasien kelima 27 gram dan pasien keenam 30 gram. Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 100 gram, pasien kedua 100 gram, pasien ketiga 75 gram, pasien keempat 90 gram, pasien kelima 95 gram dan pasien keenam 100 gram.

Hari ketujuh penulis melakukan penimbangan makanan pokok (bubur) untuk 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 250 gram, pasien kedua 250 gram, pasien ketiga 240 gram, pasien keempat 250 gram, pasien kelima 250 gram dan pasien keenam 247 gram. . Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 47 gram, pasien kedua 50 gram, pasien ketiga 38 gram, pasien keempat 40 gram, pasien kelima 50 gram dan pasien keenam 50 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien pertama sebesar 35 gram, pasien kedua 30 gram, pasien ketiga 30 gram, pasien keempat 25

gram, pasien kelima 25 gram dan pasien keenam 30 gram. Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 75 gram, pasien kedua 85 gram, pasien ketiga 103 gram, pasien keempat 100 gram, pasien kelima 100 gram dan pasien keenam 100 gram.

Hari delapan penulis melakukan penimbangan makanan pokok (bubur) untuk 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 250 gram, pasien kedua 178 gram, pasien ketiga 250 gram, pasien keempat 175 gram, pasien kelima 255 gram dan pasien keenam 250 gram. . Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 50 gram, pasien kedua 50 gram, pasien ketiga 50 gram, pasien keempat 50 gram, pasien kelima 45 gram dan pasien keenam 50 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien pertama sebesar 26 gram, pasien kedua 30 gram, pasien ketiga 29 gram, pasien keempat 28 gram, pasien kelima 28 gram dan pasien keenam 39 gram. Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 100 gram, pasien kedua 77 gram, pasien ketiga 100 gram, pasien keempat 85 gram, pasien kelima 100 gram dan pasien keenam 100 gram.

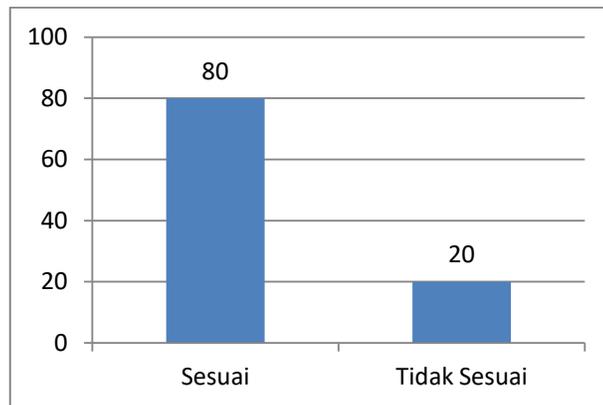
Hari kesembilan penulis melakukan penimbangan makanan pokok (bubur) untuk 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 250 gram, pasien kedua 250 gram, pasien ketiga 250 gram, pasien keempat 200 gram, pasien kelima 237 gram dan pasien keenam 245 gram. . Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 50 gram, pasien kedua 35 gram, pasien ketiga 30 gram, pasien keempat 47 gram, pasien kelima 35 gram dan pasien keenam 45 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien

pertama sebesar 25 gram, pasien kedua 35 gram, pasien ketiga 37 gram, pasien keempat 26 gram, pasien kelima 27 gram dan pasien keenam 28 gram. Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 100 gram, pasien kedua 100 gram, pasien ketiga 94 gram, pasien keempat 100 gram, pasien kelima 100 gram dan pasien keenam 100 gram.

Hari kesepuluh penulis melakukan penimbangan makanan pokok (bubur) untuk 6 pasien kelas perawatan III dengan hasil hidangan pada pasien pertama sebesar 250 gram, pasien kedua 205 gram, pasien ketiga 250 gram, pasien keempat 250 gram, pasien kelima 250 gram dan pasien keenam 200 gram. . Lauk hewani (ayam) pada pasien pertama sebesar 45 gram, pasien kedua 44 gram, pasien ketiga 50 gram, pasien keempat 40 gram, pasien kelima 50 gram dan pasien keenam 50 gram. Lauk nabati (tahu) pada pasien pertama sebesar 28 gram, pasien kedua 27 gram, pasien ketiga 27 gram, pasien keempat 23 gram, pasien kelima 23 gram dan pasien keenam 30 gram. Sedangkan sayuran pada pasien pertama sebesar 90 gram, pasien kedua 95 gram, pasien ketiga 100 gram, pasien keempat 100 gram, pasien kelima 100 gram dan pasien keenam 85 gram.

a. Makanan Pokok (Bubur)

Untuk kesesuaian standar porsi makanan pokok dapat dilihat pada grafik di bawah.



Data primer 2023

Grafik 1. Kesesuaian Standar Porsi Makanan Pokok

Dari grafik diatas menjelaskan bahwa kesesuaian standar porsi makan pada makanan pokok sebagian besar sesuai yaitu 80%, selebihnya 20% tidak sesuai.

b. Lauk Hewani

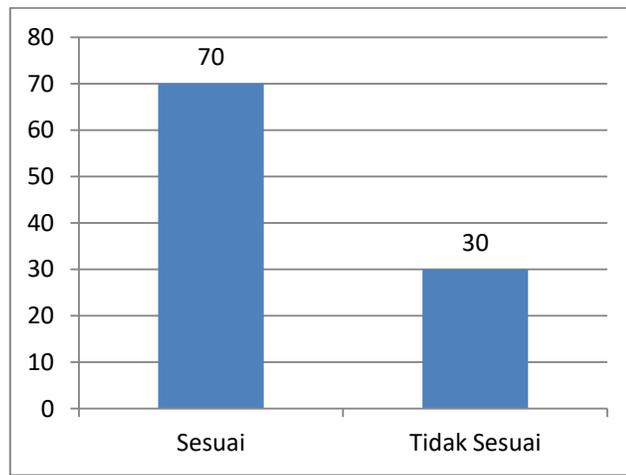
Kesesuaian standar porsi makan pada lauk hewani yaitu 100% dikatakan tidak sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan di RSUD Buton Utara, dengan hasil perhitungan BDD di bawah 90,5%.

c. Lauk Nabati

Kesesuaian standar porsi makan pada lauk nabati yaitu 100% dikatakan tidak sesuai, dikarenakan pramusaji di rumah sakit yang menyajikan makanan tidak perpatokan pada standar porsi lauk nabati yang telah ditetapkan.

d. Sayuran

Untuk kesesuaian standar porsi sayuran dapat dilihat pada grafik di bawah.



Data primer 2023

Grafik 2. Kesesuaian Standar Porsi Sayuran

Dari grafik diatas menjelaskan bahwa kesesuaian standar porsi makan pada sayuran sebagian besar sesuai yaitu 70%, selebihnya 30 % tidak sesuai.

C. Pembahasan

1. Siklus Menu

Siklus menu adalah perputaran atau hidangan yang akan disajikan kepada pasien dalam jangka waktu tertentu. Jangka waktu siklus menu yang sering ditemui yaitu siklus menu lima hari, tujuh hari maupun sepuluh hari. Hal utama yang menjadi pertimbangan dalam pembuatan siklus menu dengan jangka waktu yang lebih panjang adalah jangka waktu pelayanan pada pasien.

Pada penelitian ini penulis melakukan observasi menggunakan lembar ceklis observasi pada saat melakukan observasi selama 10 hari,

penulis mengobservasi dengan 1 kali putaran dengan cara penulis mengobservasi menu yang disajikan oleh pramusaji dan dibandingkan dengan siklus menu yang telah ditetapkan oleh pihak rumah sakit dan hasilnya di catat dalam lembar ceklis (terlampir).

2. Kesesuaian Siklus Menu

Hasil data dari observasi yang telah dilakukan yaitu kesesuaian siklus menu siang 100% dikatakan sesuai dengan siklus menu siang yang ditetapkan di RSUD Buton Utara.

Menurut Yumna 2022, kesesuaian hidangan pada menu makanan lunak berdasarkan penggunaan bahan makanan 94% sesuai dan 6% tidak sesuai, terjadi pada beberapa hidangan pada menu ke I, II, VI, VII, VIII, dan IX. Dikatakan tidak sesuai karena terdapat bahan makanan yang digunakan pada hidangan tidak sesuai dengan standar resep. Berdasarkan teknik pengolahan bahan makanan 95,45% sesuai dan 4,54% tidak sesuai karena terdapat hidangan yang diolah dengan cara digoreng.

3. Standar Porsi

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus distandarkan.

Standar porsi untuk bubur yang sudah ditetapkan oleh RSUD Buton Utara yaitu 250 gram untuk 1 kali makan. Kemudian standar porsi untuk lauk hewani telur yaitu 55 gram/hari untuk makan pagi, ayam yaitu 50 gram/hari untuk makan siang dan ikan yaitu 50 gram/hari untuk makan sore. Standar porsi lauk nabati tahu yaitu 50 gram. Sedangkan standar porsi sayuran yaitu 100 gram untuk 1 kali makan.

4. Kesesuaian Standar Porsi

Hasil analisis pengolahan data dari observasi yang telah dilakukan dengan perhitungan besar porsi dilakukan dengan penimbangan berat makanan menggunakan alat timbangan makanan digital. Data yang diambil adalah jumlah pasien rawat inap kelas III yang mendapatkan diet makanan lunak.

Kesesuaian standar porsi makan rumah sakit yang telah ditetapkan dan besar porsi yang disajikan dilihat dari selisih besar porsinya. Kesesuaian standar porsi makanan pokok (bubur) yang dikategorikan sesuai 80%, lauk hewani dikategorikan sesuai 60%, sedangkan untuk lauk nabati tidak ada yang sesuai dengan standar porsi yang ditetapkan dan pada kesesuaian standar porsi sayuran dikategorikan sesuai 70%.

a. Makanan Pokok (Bubur)

Makanan pokok (bubur) adalah penyumbang energi tertinggi dalam suatu diet, oleh sebab itu diperlukan kesesuaian standar porsi yang optimal. Dalam penelitian ini hanya mengambil diet makanan lunak (bubur) saja dikarenakan pada saat meneliti penulis hanya mendapatkan

makanan lunak (bubur) yang disajikan oleh pramusaji instalasi gizi RSUD Buton Utara. Analisis perhitungan dilakukan secara rinci masing-masing jenis menu makanan yang dihidangkan. Menunjukkan kesesuaian besar porsi makanan pokok pada kelas perawatan III yang disajikan belum dapat dikategorikan 100% dari standar porsi yang ditetapkan. Pemorsian makanan pokok di RSUD Buton Utara terlihat sebagian besar sudah sesuai yaitu sebesar 80%.

Dalam penelitian Mutiara 2022, Menunjukkan bahwa kesesuaian standar porsi makan pada makanan pokok bubur yaitu 73% dikategorikan sesuai, sedangkan yang dikategorikan kurang yaitu 27%.

b. Lauk Hewani

Analisis kesesuaian lauk hewani (ayam). Jumlah kesesuaian antara standar porsi makanan rumah sakit dengan besar porsi lauk hewani yang disajikan pada kelas perawatan III yang dikategorikan sesuai sebesar 60% sedangkan yang dikategorikan tidak sesuai hanya 40%. Kesesuaian besar porsi lauk hewani yang dikategorikan baik untuk kelas perawatan III belum dapat dikatakan sesuai karena belum mencapai 100%. Pada makanan siang lauk hewani yang disajikan pramusaji yaitu ayam dengan cara pemasakan berbeda pada setiap harinya selama 10 hari.

Dalam penelitian Astuti 2018, kesesuaian standar porsi pada lauk hewani sebagian besar baik hingga mencapai angka 96,42% sedangkan yang dikatakan kurang yaitu hanya 3,57%.

c. Lauk Nabati

Analisis lauk nabati yaitu tahu. Tahu adalah menu lauk nabati yang disediakan di RSUD Buton Utara untuk semua kelas. Berdasarkan analisis data, kesesuaian jumlah standar porsi tahu untuk kelas perawatan III pada lauk nabati yaitu 100% dikatakan tidak sesuai, dikarenakan pramusaji di rumah sakit yang menyajikan makanan tidak perpatokan pada standar porsi lauk nabati yang telah ditetapkan. Lauk nabati yang disajikan pramusaji hanya tahu saja dengan cara digoreng.

Dalam penelitian Astuti 2018, kesesuaian standar porsi makan pada lauk nabati sebagian besar kurang hingga mencapai 80,35%, sedangkan kesesuaian standar porsi lauk nabati yang dikatakan baik yaitu hanya 19,42%.

d. Sayuran

Hasil analisis kesesuaian antara besar porsi sayur yang ditetapkan dan disajikan. Sayuran merupakan sebutan umum bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau diolah secara minimal. Sayuran merupakan makanan yang sehat untuk dikonsumsi, kandungan nutrisi antara sayuran yang satu dengan sayuran yang lain memiliki kandungan gizi yang berbeda – beda, meski umumnya sayuran mengandung sedikit protein atau lemak, dengan jumlah vitamin, provitamin, mineral, fiber dan karbohidrat yang bermacam – macam. Berdasarkan analisis data, kesesuaian standar porsi sayuran yang dikategorikan sesuai sebesar 70% dan yang dikategorikan tidak sesuai 30%. Proses penimbangan sayur adalah dengan memasukkan

sayur tanpa kuah ke dalam mangkuk sayur, ditimbang, kemudian baru ditambahkan kuah.

Dalam penelitian Astuti 2018, menunjukkan bahwa kesesuaian standar porsi makan pada sayuran yaitu 100% dikatakan tidak sesuai, dikarenakan pramusaji di rumah sakit yang menyajikan makanan tidak perpatokan pada standar porsi sayur yang telah ditetapkan.

Pemorsian menu makanan adalah suatu proses atau cara mencetak makanan sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan. Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan di rumah sakit, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas. Porsi yang standar harus ditentukan untuk semua jenis makanan dan penggunaan peralatan seperti sendok sayur, centong, sendok pembagi harus standar (Mukrie,1996).