

(PASTI PAS)

PEMORSIAN SAYUR TEPAT PORSI UNTUK PASIEN



Disusun Oleh :

Budi Apriyanti, S.Gz

Instalasi Gizi

RSJD Dr. ARIF ZAINUDIN PROVINSI JAWA TENGAH

2023

(PASTI PAS)

PEMORSIAN SAYUR TEPAT PORSI UNTUK PASIEN RS Jiwa Dr. ARIF ZAINUDIN PROVINSI JAWA TENGAH

Oleh Budi Apriyanti, S.Gz

RINGKASAN

Penimbangan porsi sayur makan siang untuk pasien di Instalasi Gizi selama 10 hari,,diperoleh hasil 58,7% tepat dan sebanyak 41,3% tidak tepat dengan standar porsi Rumah Sakit yaitu 100 gram dengan toleransi 10%. Selama 10 hari pengamatan ada 3 sendok sayur berbeda ukuran yang digunakan. Perbedaan alat pemorsian menyebabkan perbedaan besar porsi sayur yang disajikan. Instalasi Gizi menyediakan sendok sayur yang terstandar agar besar porsi sayur bisa sesuai dengan standar porsi. Rata-rata kesesuaian besar porsi sayur selama 10 hari yaitu 85.7% sesuai dan 15.3% belum sesuai dengan standar porsi. Alat porsi sayur yang ditetapkan di Instalasi Gizi mempengaruhi ketepatan porsi sayur.

LATAR BELAKANG

Pemorsian makanan harus sesuai dengan standar porsi yang telah ditentukan oleh Rumah Sakit karena besar porsi akan berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam suatu makanan. Harus ada standar untuk setiap porsi hidangan, sehingga macam dan jumlah makanan per porsi menjadi jelas. Pengawasan terhadap standar porsi sangat diperlukan untuk pengendalian mutu pelayanan gizi rumah sakit. Setiap Rumah Sakit mempunyai standar porsi makanan yang akan diberikan untuk pasien. Besar porsi menjadi kesalahan saat penyajian makanan terutama dalam pemorsian makanan, yaitu masih terjadi kelebihan dan kekurangan porsi karena tidak ada ukuran yang tepat dalam pemorsian.

Dari hasil penimbangan porsi sayur makan siang selama 10 hari, di Instalasi Gizi diperoleh hasil rata-rata sebanyak 58,7% besar porsi sayuran yang disajikan untuk pasien sudah tepat dengan standar porsi Rumah Sakit dan sebanyak 41,3% porsi sayuran yang disajikan untuk pasien tidak tepat dengan standar porsi Rumah Sakit yaitu 100 gram dengan toleransi 10%.

Ada beberapa faktor yang mempengaruhi ketepatan pemorsian sayur. Salah satunya adalah alat pemorsi yang digunakan. Alat pemorsi merupakan alat bantu atau fasilitas yang digunakan untuk membuat porsi suatu makanan. Selama 10 hari pengamatan ada 3 sendok sayur berbeda ukuran yang digunakan. Perbedaan alat pemorsian ini dapat menyebabkan perbedaan besar porsi sayur yang disajikan.

Didukung dengan pernyataan dari beberapa penelitian yang telah dilakukan, porsi yang tidak tepat menyebabkan kandungan gizi makanan tidak tepat dengan kebutuhan, kesulitan terbesar dalam menetapkan porsi makanan disebabkan oleh perbedaan antara ukuran sarana alat bantu estimasi porsi makanan yang biasa digunakan individu dan terstandarisasi dalam menetapkan porsi makanan. Alat pemorsian sangat mempengaruhi jumlah dan standar porsi yang akan dihasilkan.

Salah satu hal penting dan merupakan suatu tujuan dalam penyelenggaraan makanan yaitu alat pemorsian dan standar porsi yang dihasilkan. Standar alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi tepat dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan.

TUJUAN

Tujuan yang akan dicapai adalah

1. Memberikan makanan kepada pasien sesuai dengan standar porsi Rumah Sakit. Besar porsi sangat berpengaruh langsung terhadap nilai gizi yang terkandung dalam makanan, maka setiap pasien berhak untuk mendapatkan makanan sesuai dengan standar porsi sehingga meminimalkan terjadinya malnutrisi
2. Membuat alat pemorsian sayur yang terstandar. Alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar mendapatkan standar porsi yang sesuai dengan ketentuan. Dengan adanya alat pemorsian yang terstandar maka porsi sayur yang dihasilkan oleh setiap pramuboga yang bertugas sesuai standar porsi.
3. Meningkatkan mutu pelayanan Instalasi Gizi dan mutu pelayanan Rumah Sakit. Citra rumah sakit sangat tergantung dari mutu pelayanan yang diberikan termasuk mutu makanan yang disajikan kepada pasien. Pengawasan standar porsi sangat diperlukan untuk pengendalian mutu rumah sakit.
4. Meminimalkan sisa sayur di Instalasi Gizi. Jika dilakukan pemorsian sayur sesuai dengan standar maka sisa sayur juga akan minimal sehingga mengurangi cost yang terbuang

LANGKAH-LANGKAH

Langkah - langkah yang kami lakukan dalam pelaksanaan inovasi ini adalah :

1. Pengamatan sisa sayur makan siang di Instalasi Gizi RSJD dr, Arif Zainudin Surakarta , dilakukan pada tanggal 8-21 Maret 2022 diperoleh rata-rata sisa sayur dalam 5 hari pengamatan sebanyak 14 porsi per hari
2. Rapat koordinasi nutrisisionis untuk melakukan pengamatan ketepatan besar porsi
Rapat koordinasi dihadiri oleh semua nutrisisionist, dan diperoleh kesepakatan akan dilakukan penimbangan porsi sayur makan siang
3. Penimbangan sayur makan siang selama 1 siklus menu yaitu 10 hari. Dari hasil penimbangan sayuran selama 10 hari, diperoleh hasil rata-rata sebanyak 58,7% besar porsi sayuran yang disajikan untuk pasien sudah tepat dengan standar porsi Rumah Sakit dan sebanyak 41,3% porsi sayuran yang disajikan untuk pasien tidak tepat
4. Rapat koordinasi nutrisisionis untuk menentukan alat porsi sayur terstandar
Rapat dihadiri oleh semua nutrisisionis, dan ditetapkan sendok sayur khusus sebagai alat pemorsi agar pemorsian bisa sesuai standar
5. Sosialisasi kepada pramuboga terkait penggunaan alat porsi sayur terstandar
Sosialisasi dilakukan pada saat rapat rutin instalasi gizi
6. Uji coba alat porsi sayur terstandar. Untuk mendapatkan hasil yang optimal dilakukan selama 1 siklus menu yaitu 10 hari.
7. Rapat koordinasi nutrisisionis terkait hasil besar porsi sayur dengan menggunakan alat porsi yang terstandar
8. Penetapan alat porsi sayur terstandar untuk Instalasi Gizi RSJD dr, Arif Zainudin Surakarta

HASIL

Setelah pramuboga menggunakan alat porsi yang ditetapkan maka diperoleh hasil sebagai berikut

1. Hasil penimbangan sayur hari pertama diperoleh bahwa 2 (13%) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 13 (87%) porsi sayur sesuai standar.
2. Hasil penimbangan sayur hari kedua diperoleh bahwa 3 (20%) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 12 (80%) porsi sayur sesuai standar.
3. Hasil penimbangan sayur hari ketiga diperoleh bahwa 2 (13%) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 13 (87%) porsi sayur sesuai standar.
4. Hasil penimbangan sayur hari keempat diperoleh bahwa 4 (27%) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 11 (63%) porsi sayur sesuai standar.
5. Hasil penimbangan sayur hari kelima diperoleh bahwa 1 (7%) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 14 (93%) porsi sayur sesuai standar.
6. Hasil penimbangan sayur hari keenam diperoleh bahwa 3 (20%) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 12 (80%) porsi sayur sesuai standar.
7. Hasil penimbangan sayur hari ketujuh diperoleh bahwa 3 (20%) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 12 (80%) porsi sayur sesuai standar.
8. Hasil penimbangan sayur hari kedelapan diperoleh bahwa 2 (13%) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 13 (87%) porsi sayur sesuai standar.
9. Hasil penimbangan sayur hari kesembilan diperoleh bahwa 2 (13 %) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 11 (87%) porsi sayur sesuai standar.
10. Hasil penimbangan sayur hari kesepuluh diperoleh bahwa 1 (7%) porsi sayur tidak sesuai standar, dan 14 (93%) porsi sayur sesuai standar.

Rata-rata kesesuaian besar porsi sayur selama 10 hari yaitu 85.7% sesuai dengan standar porsi dan 15.3% belum sesuai dengan standar porsi. Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa alat porsi sayur yang ditetapkan di Instalasi Gizi RSJD dr, Arif Zainudin Surakarta mempengaruhi ketepatan porsi sayur.



PEMERINTAH PROVINSI JAWA TENGAH
RUMAH SAKIT JIWA DAERAH Dr. ARIF ZAINUDIN

Jl. Ki Hajar Dewantoro 80 Jebres Kotak Pos 187 Surakarta 57126
Telp. (0271) 641442 Fax. (0271) 648920 10
E-mail : rsjsurakarta@jatengprov.go.id Website : <http://rsjd-surakarta.jatengprov.go.id>

SURAT PENGESAHAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Budi Apriyanti, S.Gz
Tempat, tanggal lahir : Temanggung, 29 April 1980
Jabatan : Nutrisisionis Penyelia
Instansi/RS : Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Arif Zainudin
Alamat : Jalan Ki Hajar Dewantoro 80, Jebres, Surakarta
Nomor Telepon : (0271) 641442
Fax Kantor : (0271) 648920
Nomor Hp : 0818450087
Alamat email : bu.apri@gmail.com
Judul Makalah : PASTI PAS (Pemorsian Sayur Tepat Porsi Untuk Pasien)
Kategori : K 6 - Leadership And Management

Dengan ini menyatakan bahwa makalah yang dikirim untuk mengikuti lomba PERSI AWARDS, tidak keberatan bila akan dipublikasikan oleh PERSI pusat dengan tujuan untuk menyebarluaskan pengetahuan dan pengalaman dalam manajemen Rumah Sakit.

Mengetahui,
Direktur RSJD Dr. Arif Zainudin
Provinsi Jawa Tengah


dr. Tri Kuncoro, MMR
NIP. 19650526 199703 1 006

Penulis,

Budi Apriyanti, S.Gz
NIP. 19800429 201001 2 013