

NASKAH PUBLIKASI

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA PEMORSI DAN
ALAT PEMORSIAN DENGAN KETEPATAN PEMORSIAN
MAKANAN POKOK BERDASARKAN STANDAR PORSI DI
RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH BANTUL**



RETNO ASTRINI WADYOMUKTI

NIM : P07131213058

PRODI DIV GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

TAHUN 2017

NASKAH PUBLIKASI

**HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA PEMORSI DAN
ALAT PEMORSIAN DENGAN KETEPATAN PEMORSIAN
MAKANAN POKOK BERDASARKAN STANDAR PORSI
DI RUMAH SAKIT PKU MUHAMMADIYAH BANTUL**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan Gizi



RETNO ASTRINI WADYOMUKTI

NIM : P07131213058

PRODI DIV

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2017

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Naskah Publikasi yang berjudul “Hubungan Karakteristik Tenaga Pemorsi dan Alat Pemorsian dengan Ketepatan Pemorsian Makanan Pokok Berdasarkan Standar Porsi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Bantul” telah disetujui oleh pembimbing

pada tanggal: 22 Juni 2017

Menyetujui,
Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

Tjarono Sari, SKM, M.kes
NIP. 19610203 198501 2001

Abidillah Mursyid,SKM,MS
NIP. 196102031985012001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi

Tjarono Sari, SKM, M. Kes
NIP. 19610203 198501 2001

HUBUNGAN KARAKTERISTIK TENAGA PEMORSI DAN ALAT PEMORSIAN DENGAN KETEPATAN PEMORSIAN MAKANAN POKOK BERDASARKAN STANDAR PORSI DI RUMAH SAKIT UMUM PKU MUHAMMADIYAH BANTUL

Retno Astrini Wadyomukti¹, Tjarono Sari², Abidillah Mursyid³

^{1), 2), 3)} Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl.Tata Bumi No.3 Banyuraden,
Gamping, Sleman
Email : wadyomukti@gmail.com

ABSTRAK

Latar belakang : Porsi makanan yang tidak tepat merupakan salah satu sumber kelemahan penyelenggaraan makanan yang tidak dilakukan secara profesional. Di RSUD PKU Muhammadiyah Bantul tidak diketahui ketepatan porsi yang disajikan ke tiap pasien. Porsi tidak tepat berpengaruh terhadap nilai gizi dan biaya makanan.

Tujuan : Penelitian ini bertujuan mengetahui hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsian dengan ketepatan porsi makanan pokok

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan rancangan studi cross sectional. Penelitian berlangsung pada bulan Maret 2017 dengan jumlah subjek 11 tenaga pemorsi. Pendidikan, lama bekerja, diperoleh dari data sekunder, ketepatan porsi diukur menggunakan metode penimbangan makanan, kesesuaian alat pemorsi dilihat dengan metode observasi sesuai dengan sif. Uji yang digunakan adalah korelasi Spearman Rank Correlation.

Hasil : sebanyak 81,8% subjek memiliki tingkat pendidikan tinggi. Sebanyak 54,5% subjek telah lama bekerja sebagai tenaga pemorsi. Terdapat porsi makanan pokok tidak tepat, sebanyak 36% nasi, 72% bubur nasi, dan 90% bubur saring. Hasil uji korelasi menunjukkan $p=0,04$ antara pendidikan dengan ketepatan porsi nasi dan bubur nasi, $p=0,019$ antara lama bekerja dengan ketepatan porsi bubur nasi, $p=0,048$ antara alat pemorsian dengan ketepatan porsi bubur nasi dan $p=0,024$ antara alat pemorsian dengan ketepatan porsi bubur saring.

Kesimpulan : ada hubungan antara pendidikan dengan ketepatan pemorsian nasi dan bubur nasi, ada hubungan antara lama bekerja dengan ketepatan pemorsian bubur nasi, dan ada hubungan bermakna antara alat pemorsian dengan ketepatan pemorsian bubur nasi dan bubur saring.

Kata kunci : porsi, ketepatan porsi, pendidikan, lama bekerja, alat pemorsian

**THE CORRELATION OF PORTIONING LABOR CHARACTERISTICS AND
PORTIONING EQUIPMENT WITH PERCISION OF STAPLE FOOD PORTIONING
BASED ON PORTION STANDARD IN GENERAL HOSPITAL PKU
MUHAMMADIYAH BANTUL**

Retno Astrini Wadyomukti¹, Tjarono Sari², Abidillah Mursyid³

1), 2), 3) Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden,
Gamping, Sleman
Email : wadyomukti@gmail.com

ABSTRACT

Background: *Inexact food portion was one of weaknesses of unprofessionally food service. The portion percision which served to the patients still was not known at general hospital PKU Muhammadiyah Bantul. Portion was not exactly take effect towards nutritional value and meal cost.*

Goal: *This research was aim to know the correlation of portioning labor characteristic and portioning equipment with percision of staple food portioning.*

Method: *This research was observational research with cross sectional design. The research was done on March 2017 with the sample of 11 portioning labors. Eeducational level and length of working was obtained from secondary data, portion percision was measured used food weighing, the suitability of portioning equipment was seen by observational method according to the shift schedule. The statistical analysis was using Spearman Rank Correlation test.*

Result : *81,8% subjects has high educational level. 54,5 % subject has already working in a long time as portioning labor. There were inexact of staple food portion, those were 36 % rice, 72% rice porridge, and 90% rice puree. The correlation statistical analysis showed $p= 0,04$ between educational level with portion percision of rice and rice porridge, $p=0,019$ between length of working with portion percision of rice porridge, $p=0,048$ between portioning equipment with portion percision of rice porridge, and $p=0,024$ between portion equipment with portion percision of rice puree.*

Conclusion: *There was correlation between educational level with portion percision of rice and rice porridge, there was correlation between length of work with portion percision of rice porridge, and there was significantly correlation between portioning equipment with portion percision of rice porridge and rice puree*

Keyword : *portion, portion percision, educational level, length of work, portioning equipment*

Pendahuluan

Input (sumber daya manusia, tingkat pengetahuan gizi, dana, sarana prasarana, tingkat kecukupan gizi dan satus gizi), dan proses (perencanaan menu hingga penyajian dan distribusi), semuanya saling terkait dan perlu dilakukan secara maksimal untuk menghasilkan output (penyelenggaraan program makan) yang baik dan maksimal⁷.

Standar makanan adalah susunan macam atau contoh bahan makanan serta jumlahnya (berat kotor) yang digunakan sebagai standar dalam sistem penyelenggaraan makanan institusi, disesuaikan dengan dana yang tersedia dan kecukupan gizi. Standar makanan disusun atas standar porsi, standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan. Standar makanan rumah sakit terdiri dari dua jenis standar makanan, yaitu standar makanan umum rumah sakit dan standar makanan khusus⁴.

Ketidaktepatan standar porsi merupakan salah satu sumber kelemahan yang berasal dari pengelolaan yang tidak dilakukan secara profesional. Perencanaan yang kurang baik, tenaga yang kurang profesional, pengawasan yang lemah dan rendahnya dedikasi petugas menyebabkan mutu dan cita rasa makanan kurang baik³. RSUD Muhammadiyah Bantul tidak diketahui ketepatan porsi yang disajikan ke tiap pasien. Porsi tidak tepat tersebut berpengaruh terhadap nilai gizi dan biaya makanan.

Metode

Penelitian yang digunakan adalah observasional dilakukan dengan pendekatan cross sectional untuk mengetahui hubungan karakteristik tenaga pemorsi dan kesesuaian alat pemorsian dengan ketepatan pemorsian makanan pokok nasi, bubur nasi, dan bubur saring. Penelitian dilakukan di instalasi gizi RSUD Muhammadiyah Bantul pada bulan Maret, pengambilan data dilakukan selama 14 hari. Subjek yang digunakan adalah semua tenaga pemorsi di instalasi gizi yang berjumlah 11 orang. Objek yang digunakan adalah makanan pokok yang disajikan oleh tenaga pemorsi sebanyak 15 porsi yang terdiri dari 5 nasi, 5 bubur nasi, dan 5 bubur saring, penelitian ini juga menggunakan objek alat pemorsian makanan pokok yang digunakan oleh tenaga pemorsi.

Data Primer meliputi data hasil penimbangan makanan, kesesuaian penggunaan alat pemorsian. Data sekunder meliputi gambaran umum penyelenggaraan makanan, karakteristik subjek meliputi pendidikan dan lama bekerja. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah karakteristik tenaga pemorsi yang terdiri dari pendidikan yang dikategorikan pendidikan tinggi dan pendidikan rendah serta lama bekerja yang dikategorikan lama dan baru sesuai ketentuan rumah sakit, serta kesesuaian alat pemorsian berdasarkan alat yang digunakan subyek untuk melakukan pemorsian makanan pokok saat berlangsungnya penelitian. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah ketepatan pemorsian makanan pokok pasien yang diperoleh dari hasil penimbangan makanan pokok dibandingkan dengan standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit yang dikategorikan tepat dan tidak tepat. Instrumen dan bahan penelitian yang digunakan adalah timbangan makanan, formulir penilaian ketepatan porsi makanan pokok, formulir kesesuaian alat porsi makanan pokok, standar porsi makanan pokok RSUD Muhammadiyah Bantul, dan Daftar identitas tenaga pemorsi.

Analisis uji korelasi dengan *Spearman Rank Correlation* digunakan untuk mengetahui hubungan antara karakteristik tenaga pemorsi dan alat pemorsian dengan ketepatan pemorsian makanan pokok yang terdiri dari nasi, bubur nasi, dan bubur saring di RSUD Muhammadiyah Bantul.

Hasil dan Pembahasan

Rumah Sakit Umum PKU Muhammadiyah Bantul memiliki satu unit instalasi gizi. Instalasi gizi ini yang bertugas untuk menyediakan kebutuhan makan para pasien yang menggunakan pelayanan rawat inap di rumah sakit. Proses distribusi makanan dari tempat produksi hingga ke kamar pasien di RSUD PKU Muhammadiyah Bantul menggunakan sistem distribusi sentral. Terdapat 11 pegawai penyaji yang juga bertugas mempersiapkan makanan pasien di RSUD PKU Muhammadiyah Bantul ini. Pekerja penyaji ini yang bertugas mendistribusikan makanan hingga ke kamar pasien. Sistem kerja penyaji ini adalah bergantian dengan menggunakan metode shift. Terdapat dua macam shift yaitu shift pagi dan shift siang.

Dalam pemorsian, Instalasi Gizi RSUD PKU Muhammadiyah Bantul memiliki ketentuan penyajian berdasarkan kelas dan diet pasien. Untuk pemorsian makanan ke pasien, Instalasi Gizi RSUD PKU Muhammadiyah Bantul memiliki standar porsi makanan dan alat saji tersendiri. Standar porsi makanan dan alat saji dibagi menjadi tiga, yaitu untuk kelas VIP dan kelas I, kelas II dan III, serta alat saji infeksius. Standar porsi makanan pokok nasi seberat 140 g, bubur nasi seberat 300g dan bubur saring sebanyak 300g. Alat yang digunakan untuk mempersiapkan nasi menggunakan alat cetak nasi atau mangkuk kecil, bubur nasi menggunakan sendok bubur sebanyak 1 sendok, dan bubur saring menggunakan sendok bubur sebanyak 1 sendok bubur.

RSUD PKU Muhammadiyah Bantul menggunakan siklus menu 10 hari (+ 1 hari). Pergantian siklus menu dilaksanakan setiap enam bulan sekali yang didahului dengan pelaksanaan uji coba menu baru yang diikuti dengan analisis *waste*, analisis *unit cost*, dan survey kepuasan pelanggan. Survey kepuasan pelanggan juga dilaksanakan setiap enam bulan sekali dengan ahli gizi sebagai penanggung jawabnya. Dalam melaksanakan survey kepuasan pelanggan, pengambilan sampel dilakukan secara langsung atau wawancara kepada pasien secara acak. Sedangkan untuk evaluasi ketepatan pemorsian belum pernah dilakukan.

Karakteristik Subyek dan Objek Penelitian

Subyek berdasarkan tingkat pendidikan

Pendidikan formal merupakan salah satu cara meningkatkan pengetahuan dan keahlian yang merupakan bagian dari proses pembelajaran dengan demikian ketepatan pemorsian sangat bergantung pada pengetahuan, dan keterampilan yang didapatkan melalui proses pendidikan yang ditempuh oleh tenaga pemorsi. Menurut Depkes RI (2007) standar kualifikasi jabatan rumah sakit kelas C dikatakan rendah apabila tamat SD- SMP dan tinggi apabila tamat SMA/SMK- Perguruan tinggi.

Tabel 1. Subyek Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan	n	%
Rendah	2	18,2
Tinggi	9	81,8
Total	11	100

Sebanyak 18,2% tenaga pemorsi di instalasi gizi RSUD PKU Muhammadiyah Bantul mempunyai tingkat pendidikan rendah (tamat SD- SMP) dan sebanyak 81,8% tenaga pemorsi di instalasi gizi RSUD PKU Muhammadiyah Bantul mempunyai tingkat pendidikan tinggi (tamat SMA/SMK-Perguruan Tinggi).

Subyek Berdasarkan Lama Bekerja

Salah satu persyaratan menjadi seorang tenaga kerja yang baik diperlukan pengalaman kerja, karena pengalaman kerja sangat berpengaruh terhadap dedikasi seorang tenaga kerja dan bertanggung jawab yang tinggi terhadap pekerjaannya, mempunyai sikap dan teguh pendirian sehingga tidak mudah orang lain mengubah perilakunya⁶.

Lama bekerja adalah lama waktu atau masa kerja yang telah ditempuh seseorang dalam melakukan pekerjaan. Berdasarkan tabel merujuk pada kualifikasi masa lama kerja di RSUD Muhammadiyah Bantul, masa lama kerja tergolong lama apabila >10 tahun.

Tabel 2. Subyek Berdasarkan Lama Bekerja

Lama Bekerja	n	%
Baru	5	45,5
Lama	6	54,5
Total	11	100

Pada tabel 2, sebanyak 45,5% tenaga pemorsi masih tergolong baru (<10 tahun) bekerja di instalasi gizi RSUD Muhammadiyah Bantul sebagai tenaga pemorsian, dan 54,5% tenaga pemorsi yang telah lama (≥ 10 tahun) bekerja di instalasi gizi sebagai tenaga pemorsi.

Kesesuaian Subyek Menggunakan Alat Pemorsian

Alat pemorsi adalah Alat bantu atau fasilitas yang digunakan untuk membuat porsi suatu makanan. Merujuk pada standar alat pemorsian yang ditetapkan oleh rumah sakit RSUD Muhammadiyah Bantul, pemorsian nasi menggunakan alat pemorsian cetakan mangkuk biru, pemorsian bubur nasi menggunakan ukuran 1 sendok bubur, dan pemorsian bubur saring menggunakan ukuran 1 sendok bubur. kesesuaian alat porsi diambil dari hasil observasi pada subyek saat melakukan pemorsian makanan pokok, dikatakan sesuai apabila subyek menggunakan alat sesuai dengan standar alat yang digunakan rumah sakit. Kesesuaian penggunaan alat pemorsian dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Kesesuaian Subyek Menggunakan Alat Pemorsian

	jumlah	
a. Nasi	n	%
Sesuai	0	0
Tidak sesuai	11	100
b. Bubur Nasi		
Sesuai	7	63,6
Tidak sesuai	4	36,4
c. Bubur Saring		
Sesuai	8	72,7
Tidak sesuai	3	27,3
Total	11	100

Berdasarkan tabel 6, sebanyak 100% tenaga pemorsi tidak sesuai menggunakan alat yang dipakai dalam melakukan pemorsian makanan pokok nasi, 63,6% tenaga pemorsi telah sesuai menggunakan alat yang dipakai dalam melakukan pemorsian bubur nasi, dan 72,7% tenaga pemorsi telah sesuai menggunakan alat yang dipakai dalam melakukan pemorsian makanan pokok bubur saring.

Besar Porsi

Porsi makanan adalah besarnya porsi bahan makanan per sajian pada tiap kali makan. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar hasil pemorsian dari pemorsian nasi, bubur nasi, dan bubur saring yang disajikan oleh subjek ada yang tidak tepat porsi. Porsi yang tidak tepat sebanyak 36% nasi, 72% bubur nasi, dan 90% pada bubur saring. Makanan pokok yang disajikan diporsikan oleh 11 subyek yang merupakan tenaga pemorsi, setiap subyek memorsikan porsi makanan pokok yang kemudian dilakukan penimbangan. Makanan pokok terbagi nasi, bubur nasi, dan bubur saring dalam waktu sift yang berbeda dengan 5 kali pengulangan.

Tabel 4. Ukuran Pemusatan atau Penyebaran Besar Porsi

Bentuk Makanan	n	Maksimal	Minimal	Mean	SD
Nasi	55	145	243	157,2	13,7
Bubur nasi	55	303	234	262,6	16,2
Bubur saring	55	291	161	263,8	15,5

Keterangan:

SD (standar deviasi)

n (jumlah % ketepatan porsi dari 11 subjek)

Nilai mean adalah nilai yang lebih tepat untuk menggambarkan nilai rata-rata dari data. Nilai mean dari data ketepatan makanan pokok dalam bentuk nasi lebih dari 100%, bubur nasi, dan bubur saring kurang dari 100% standar porsi. Nilai minimal merupakan nilai terendah dari total ketepatan porsi yang disajikan oleh subjek. Nilai maksimal merupakan nilai tertinggi dari total ketepatan porsi yang disajikan oleh subjek. Ketepatan porsi diambil menggunakan metode penimbangan kemudian dibandingkan dengan standar porsi makanan pokok rumah sakit. Ketepatan porsi makanan pokok nasi dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Ketepatan Porsi Nasi

Subyek	Batas Normal Porsi (g)	$\bar{x} \pm SD$ (g)	Keterangan
1	126-154	155,8 ± 5,6	Tidak tepat
2		166,2 ± 6,7	Tidak tepat
3		173,4 ± 41,4	Tidak tepat
4		153,8 ± 4,6	Tepat
5		151,6 ± 1,8	Tepat
6		153,4 ± 1,9	Tepat
7		162,2 ± 9,7	Tidak tepat
8		153,6 ± 1,7	Tepat
9		153,8 ± 2,3	Tepat
10		154,0 ± 4,7	Tepat
11		151,6 ± 1,8	Tepat
Rerata		157,2 ± 7,47	

Berdasarkan hasil pengamatan dan penimbangan pada pemorsian makanan pokok nasi yang diporsikan oleh tenaga pemorsi Instalasi Gizi dengan toleransi ketepatan pemorsian sebesar 10%, menunjukkan bahwa masih ada berat porsi yang tidak tepat porsi terhadap standar porsi yang telah ditetapkan di Instalasi Gizi, dimana persentase ketepatan porsi dari setiap tenaga pemorsi masih terdapat pemorsian yang

tidak tepat sebesar 36%. Pada saat penelitian standar porsi makanan pokok nasi sebesar 140 gram.

Tabel 6. Ketepatan porsi Bubur Nasi

Subyek	Batas Normal Porsi (g)	$\bar{x} \pm SD$ (g)	Keterangan
1	270-330	254,4 ± 8,8	Tidak tepat
2		258,0 ± 11,4	Tidak tepat
3		246,6 ± 15,3	Tidak tepat
4		272,4 ± 10,3	Tepat
5		247,8 ± 10,1	Tidak tepat
6		269,4 ± 17,3	Tidak tepat
7		268,8 ± 12,3	Tidak tepat
8		258,0 ± 15,3	Tidak tepat
9		269,4 ± 14,3	Tidak tepat
10		271,2 ± 11,3	Tepat
11		273,6 ± 24,5	Tepat
Rerata		262,7 ± 13,7	

Berdasarkan hasil pengamatan dan penimbangan pada pemorsian makanan pokok bubur nasi yang diporsikan oleh tenaga pemorsi Instalasi Gizi dengan toleransi ketepatan pemorsian sebesar 10%, menunjukkan bahwa masih ada berat porsi yang tidak tepat porsi terhadap standar porsi yang telah ditetapkan di Instalasi Gizi. Dapat dilihat persentase ketepatan porsi dari setiap tenaga pemorsi masih terdapat pemorsian yang tidak tepat sebesar 72%. Pada saat penelitian standar porsi makanan pokok bubur nasi sebesar 300 gram.

Tabel 7. Ketepatan Porsi Bubur Saring

Subyek	Batas Normal Porsi (g)	$\bar{x} \pm SD$ (g)	Keterangan
1	270-330	264,6 ± 2,5	Tidak tepat
2		262,8 ± 1,6	Tidak tepat
3		268,8 ± 3,4	Tidak tepat
4		268,8 ± 5,4	Tidak tepat
5		273,6 ± 13,3	Tepat
6		264,0 ± 5,6	Tidak tepat
7		256,2 ± 4,5	Tidak tepat
8		264,6 ± 1,3	Tidak tepat
9		244,6 ± 46,7	Tidak tepat
10		264,0 ± 3,6	Tidak tepat
11		233,8 ± 81,0	Tidak tepat
Rerata		260,5 ± 15,3	

Berdasarkan hasil pengamatan dan penimbangan pada pemorsian makanan pokok bubur saring yang diporsikan oleh tenaga pemorsi Instalasi Gizi dengan toleransi ketepatan pemorsian sebesar 10%, menunjukkan bahwa masih ada berat porsi yang tidak tepat porsi terhadap standar porsi yang telah ditetapkan di Instalasi Gizi. Dapat dilihat persentase ketepatan porsi dari setiap tenaga pemorsi masih terdapat pemorsian yang tidak tepat sebesar 90%. Pada saat penelitian standar porsi makanan pokok bubur saring sebesar 300 gram.

Berdasarkan pengamatan terdapat faktor yang mempengaruhi besar porsi yang tidak tepat, yaitu kemampuan tenaga pemorsi yang tidak memperhatikan standar porsi yang telah ditetapkan rumah sakit, alat yang digunakan untuk pemorsian, jenis

dan konsistensi bahan dasar beras yang dimasak. Ketepatan porsi sangat penting dan perlu diperhatikan karena menyangkut asupan nutrisi pasien, diungkapkan ukuran porsi merupakan salah satu faktor yang menentukan asupan nutrisi. Panduan standar berat porsi makanan dapat membantu memastikan nutrisi makanan sesuai dengan yang direkomendasikan².

Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Ketepatan Pemorsian

Ketepatan porsi makanan pokok dianalisis dalam bentuk persentase terhadap standar porsi makanan pokok rumah sakit. Ketepatan porsi makanan pokok dibagi menjadi 3 bentuk makanan yaitu, nasi, bubur nasi, dan bubur saring

Tabel 8. Hasil Uji Korelasi Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Ketepatan Pemorsian

Bentuk makanan	r	p
Nasi	0,624	0,040*
Bubur nasi	0,624	0,040*
Bubur saring	0,516	0,104

*signifikan ($p < 0,05$)
r (koefisien korelasi)

Pada tabel 8 menunjukkan ada hubungan yang signifikan antara tingkat pendidikan dengan ketepatan pemorsian makanan pokok dalam bentuk nasi dan bubur nasi ditunjukkan oleh nilai $p < 0,05$ yaitu sebesar 0,040. Sedangkan pada tingkat pendidikan dengan ketepatan pemorsian bubur saring tidak terdapat hubungan signifikan karena $p > 0,05$. Nilai koefisien korelasi (r) dari tingkat pendidikan dengan ketepatan pemorsian makanan pokok dalam bentuk nasi dan bubur nasi sebesar 0,624 sehingga termasuk dalam kategori korelasi kuat. Nilai koefisien korelasi dari hubungan tersebut positif, artinya hubungan searah jika ada peningkatan jenjang pendidikan maka akan diikuti peningkatan ketepatan pemorsian, dan sebaliknya.

Didukung oleh beberapa penelitian kesulitan terbesar dalam menetapkan porsi makanan disebabkan oleh perbedaan antara ukuran persepsi individu dan sarana alat bantu estimasi porsi makanan yang biasa digunakan individu dalam menetapkan porsi makanan. Porsi yang lebih besar akan menyebabkan kandungan gizi makanan meningkat dan asupan nutrisi bertambah¹.

Hubungan Lama Bekerja dengan Ketepatan Pemorsian

Berdasarkan hasil uji *Spearman Rank Correlation* antara lama kerja dengan ketepatan pemorsian dapat dilihat pada tabel pada tabel 9.

Tabel 9. Hasil Uji Korelasi Lama Bekerja dengan Ketepatan Pemorsian

Bentuk makanan	r	p
Nasi	-0,311	0,353
Bubur nasi	-0,690	0,019*
Bubur saring	0,267	0,426

*signifikan ($p < 0,05$)
r (koefisien korelasi)

Pada tabel 9, menunjukkan ada hubungan antara lama kerja dengan pemorsian dengan ketepatan pemorsian bubur nasi yang ditunjukkan dengan nilai $p < 0,05$ dan nilai

koefisien korelasi (r) dari lama kerja dengan ketepatan pemorsian bubur nasi termasuk dalam kategori korelasi yang kuat serta menunjukkan nilai korelasi yang negatif. Tidak ada hubungan antara lama kerja dengan ketepatan pemorsian nasi dan bubur saring yang ditunjukkan dengan nilai $p > 0,05$. Nilai koefisien korelasi negatif artinya kedua variabel mempunyai hubungan terbalik, maka apabila masa kerja subyek lama maka nilai ketepatan porsi menjadi tidak tepat dan berlaku sebaliknya.

Lama bekerja adalah lama waktu atau masa kerja yang telah ditempuh seseorang dalam melakukan pekerjaan. Berdasarkan tabel merujuk pada kualifikasi masa lama kerja di RSUD Muhammadiyah Bantul, masa lama kerja tergolong lama apabila > 10 tahun. Tenaga pemorsi masa kerjanya lebih lama belum tentu dapat menghasilkan makanan yang tepat dengan standar porsi dan juga sebaliknya apabila makanan tepat porsi belum tentu yang memorsikannya memiliki masa kerja yang termasuk sudah lama. Sebagian tenaga kerja yang tergolong baru bisa melakukan pemorsian dengan tepat dibandingkan dengan tenaga pemorsi yang masa kerjanya tergolong lama.

Berdasarkan hasil observasi langsung perkiraan ketepatan porsi tidak seperti yang diharapkan karena dipengaruhi oleh berbagai faktor yaitu faktor kebiasaan individu dalam memperkirakan besar porsi suatu makanan, tenaga pemorsi yang tidak memperhatikan standar porsi yang telah ditentukan rumah sakit, dan banyaknya porsi yang harus disajikan dalam waktu pemorsian sempit yang menyebabkan tenaga pemorsi harus melakukan pemorsian dengan cepat karena tenaga pemorsi juga merupakan seorang penyaji.

Hubungan Alat Pemorsian dengan Ketepatan Porsi Makanan Pokok

Setiap proses dalam penyelenggaraan makanan alat pemorsian sangat mempengaruhi jumlah dan standar porsi yang akan dihasilkan. Salah satu hal penting dalam penyelenggaraan makanan yaitu alat pemorsian dan standar porsi yang dihasilkan. Standar alat pemorsian harus ditetapkan secara teliti agar didapat standar porsi sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan klien⁵. Hubungan alat pemorsian dengan ketepatan porsi makanan dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Hasil Uji Korelasi Hubungan Alat Pemorsian dengan Ketepatan Pemorsian

Variabel bebas	Variabel terikat	r	p
Alat porsi nasi	Ketepatan porsi nasi	0,000	0,000
Alat porsi bubur nasi	Ketepatan porsi bubur nasi	0,607	0,048*
Alat porsi bubur saring	Ketepatan porsi bubur saring	0,671	0,024*

*signifikan ($p < 0,05$)

r (koefisien korelasi)

Pada tabel 10 dapat dilihat ada hubungan signifikan antara kesesuaian penggunaan alat porsi bubur nasi dengan ketepatan porsi bubur nasi yang ditunjukkan dengan nilai 0,048 ($p < 0,05$) dengan nilai koefisien korelasi $r = 0,60$ dan bernilai positif. Sama dengan bubur nasi, juga ada hubungan signifikan antara kesesuaian penggunaan alat porsi bubur saring dengan ketepatan pemorsian bubur saring yang ditunjukkan dengan nilai $p = 0,24$ ($< 0,05$) dan nilai koefisien korelasi $r = 0,67$ yang bernilai korelasi kuat dan positif hal ini menyatakan apabila penggunaan alat sesuai maka porsi yang dihasilkan akan tepat juga.

Didukung dengan pernyataan dari beberapa penelitian yang telah dilakukan, Porsi yang tidak tepat menyebabkan kandungan gizi makanan tidak sesuai 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 makanan¹. Selain itu 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 sesuai dengan yang telah direncanakan sebelumnya sehingga dapat memenuhi kebutuhan⁵.

Kesimpulan

Sebanyak 81,8% tenaga pemorsi mempunyai tingkat pendidikan yang tinggi. Sebanyak 54,5% subyek penelitian telah lama bekerja di Instalasi gizi sebagai tenaga pemorsi. Ada hubungan pendidikan dengan ketepatan pemorsian makanan pokok dalam bentuk nasi dan bubur nasi. Ada hubungan lama bekerja dengan ketepatan pemorsian makanan pokok dalam bentuk bubur nasi. Ada hubungan kesesuaian alat pemorsian dengan ketepatan pemorsian makanan pokok dalam bentuk bubur nasi dan bubur saring.

Saran

Bagi RSU PKU Muhammadiyah Bantul, Sebaiknya kualifikasi syarat penerimaan pegawai baru ditingkatkan minimal lulusan SMA/SMK. Perlu diadakan pendidikan dan pelatihan rutin pemorsian bubur nasi untuk semua pegawai pemorsian. Perlu adanya standarisasi pemakaian alat berdasarkan jenis makanan yang di porsikan.

Daftar Pustaka

1. Davies O Howell, et al, 2008. *Food Portion Weight in Primary and Secondary School Lunches in England*. Journal of The British Dietetic Association. p46-62
2. Harnack L, et al, 2004. *Accuracy of Estimation of Large Food Portion*. Journal of The American Dietetic Association. Vol 104 p804-806
3. Karyantina, Merkuri. 2007. *Industri Jasa Boga*. Surakarta: Universitas Slamet Riyadi
4. Manuntun, Rotua dan Rohanta Siregar. 2015. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta: EGC.
5. Mukrie, A. N. 1996. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta : Depkes RI.
6. Notoadmojo, S. 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Prilaku*. Jakarta. Rineka Cipta
7. Rohayati dan Zainafree, Intan. 2014. *Faktor yang Berhubungan dengan Penyelenggaraan Program Makan Siang di SD Al Muslim Tambun*. Skripsi Universitas Negeri Semarang.

